ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS** **FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO** **COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD** **CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 13

Fecha de Visita: 04 | 02 | 2025 Hora Inicio: 09:00 am Hora Finalización: 4:00 pm.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 8290-2024 Nombre Asociado: Corporación Suaza Corporación y fortalecimiento de grupos sociales una propuesta alternativa de desarrollo.

Nombre Comedor Comunitario: 123027-CCCP08-012 María Paz.

Fecha Inicio Operación: 05/06/2024 Fecha Final Operación: 05/03/2025

Nombre Responsable del Servicio: Elvana Zarate.

2. Ubicación

Localidad: Kennedy Barrio: María Paz Dirección: KR82C SA 22 Sur

Tel: \ Cel.: 3177713652 Correo Electrónico: C_8290-2024_Mi_segundo_Hogar@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 297

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 245 Total Histórico de Asistencia: \

Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	C: X NC: NA:	2	Área de almacenamiento de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente garantizando la temperatura, humedad y circulación del aire que se requiere para cada alimento.	C: NC: X NA:
3	Área de preparación de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y se encuentra distribuida física o espacial en cuatro (4) zonas básicas (caliente, fría, pre-alistamiento e higienización), debidamente señalizadas. La zona de higienización cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos en buen estado, debidamente señalizado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos.	C: NC: X NA:	4	Área para la distribución de alimentos permanece en óptimas condiciones de limpieza y orden; cuenta con los elementos necesarios, en condiciones higiénicas, que faciliten la distribución de los alimentos a los beneficiarios	C: X NC: NA:
5	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente. Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno.	C: X NC: NA:	6	Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente, dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C: X NC: NA:
7	Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	C: X NC: NA:	8	Área de higienización para elementos de aseo cumple con las condiciones higiénico sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	C: X NC: NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. **Fecha Lavado Tanque:** Día 29 Mes 01 Año 2025 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Servicios Integrales Seinaj- de colombia y fumigación **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 03 Mes 05 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Área para almacenamiento de productos químicos tales como jabones, detergentes, desinfectantes, desengrasantes, etc.; está debidamente identificado, organizado y señalizado; ubicado en un lugar alejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.	C [X] NC [ ] NA [ ]	11	Área de almacenamiento de combustibles cumple con las características establecidas en el anexo técnico para el uso de gas GLP (gas propano).(Caso que se requiera)	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capitulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS", teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [ ] NC [X] NA [ ]	13	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS,cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]
14	Realiza una encuesta de opinión con los beneficiarios del Comedor Comunitario mayores de 18 años, dentro de los primeros treinta (30) días calendario contados a partir de la fecha de inicio del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de ser aceptada, suministra el menú a los beneficiarios una vez al mes previa autorización de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]	15	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los beneficiarios.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el "Análisis del Aporte Nutricional" en las cantidades establecidas para cada preparación y de acuerdo con los criterios técnicos establecidos en el ciclo de menús.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal	Pasta	20	20
Verdura o ensalada	Pepino	22,1	22,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Fresa	21,6	22
	Azúcar	1,8	1,8
Postre	Papaya	10,6	12
	Queso	15,9	17,5

7 x 2,5

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
17	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados y con los soportes establecidos en el anexo técnico. **Fecha Cualificación:** Día 9 Mes 12 Año 2024 **Fecha Procedimiento:** Día 10 Mes 12 Año 2024 **Fecha: Estandarización:** Día 22 Mes 01 Año 2025 (10-11). **Fecha Recepción-Criterios:** Día 10 Mes 12 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ] Minuta: 22/01/2025 (7-8)	18	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 21 Mes 6 Año 2024 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional:** Día 18 Mes 06 Año 2024 **Fecha Jornada Estado Nutricional:** Día 08 Mes 11 Año 2024 **Fecha Socialización Clasificación Nutricional:** Día 13 Mes 11 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico y las mediciones son registradas en el formato generado desde el sistema de información misional SIRBE y/o formato "Toma y registro de medidas antropométricas" firmados en original (no se permite la firma digital ni sellos) y reposan en físico en los archivos del Comedor Comunitario. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 22 Mes 01 Año 2025 Registro 93. Enero/25-Nuevos: 5.	C [X] NC [ ] NA [ ]
21	Profesional en Nutrición y Dietética registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	22	Profesional en Nutrición y Dietética realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ] 13/11/2024 32 condicionados

Categoría 3. Subcomponente Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Prácticas Saludables de Alimentación, Nutrición y Actividad Física.

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Profesional en Nutrición y Dietética define e implementa el Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física en las condiciones establecidas en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día 17 Mes 01 Año 2025 Aprobado edición Actividad IEC: Mitos y verdades Importancia de los Micronutrientes Actividad Física: Zumba. **Fecha Actividad:** Día 22 Mes 01 Año 2025 (Mitos) → 100 beneficiarios (8-10). 29 01 2025 (Micronut) - (8-10) → 100 participantes	C ☐ NC ☒ NA ☐	24	Registra y presenta el reporte de digitación en el sistema SIRBE, de los procesos de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, conforme lo señalado en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
25	Profesional en Nutrición y Dietética implementa de manera bimestral la Estrategia de Información Educación y Comunicación IEC "Valoro y cuido nuestros alimentos: Prácticas clave para la prevención de desperdicios de alimentos en los hogares". **Fecha Actividad:** Día 16 Mes 12 Año 2024	C ☒ NC ☐ NA ☐	26	Entrega informe cualitativo de la implementación del Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física en el formato correspondiente, al finalizar el convenio.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 4. Subcomponente Salubridad

4.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1)año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** Favorable con Rq **Porcentaje de Cumplimiento:** 87,5 % **Fecha:** Día: 16 Mes: 08 Año: 2024 **Nº Acta:** ASOC 133748 **Hospital/Subred:** Sur Occidente	C ☒ NC ☐ NA ☐

4.2. Procesos del Servicio de Alimentación

4.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA en rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☒ NC ☐ NA ☐	29	Elabora e implementa un plan de compras de alimentos de acuerdo con los formatos "Plan de compras consolidado mensual asociados" y "Plan de Compras semanal asociados" publicados en el SG de la SDIS de acuerdo con el ciclo de menús y análisis nutricional con su respectivo cronograma. Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas y verduras para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020
Carne	Triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020
Leche	Vilo Aura.	24/01/2024	Favorable.	\
Queso	Mayro Quesillo S.S	17/09/2024	Favorable	30/06/2027
Yogurt	Mayro Superior	17/09/2024	Favorable	\
Helado	Alkosto ✗	17/09/2024	Favorable	\
Crema de leche	Mayro	17/09/2024	Favorable	\
Huevos	Mayro	17/09/2024	Favorable	\
Atún	Mayro	17/07/2024	Favorable.	\
Pulpas	Delipulpas	23/08/2024	Favorable.	\

Mayro

4.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
31	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Triunfo	SPU 108	07/10/2024	Favorable
Carne	Triunfo	SPU 108	07/10/2024	Favorable
Leche	Vilo Aura	W HO764	31/08/2024	Favorable
Queso	Mayro	WHO 764	31/08/2024	Favorable
Yogurt	Mayro	WHO 764	31/08/2024	Favorable
Helado	Mayro	WHO 764	31/08/2024	Favorable
Crema de leche	Mayro	WHO 764	31/08/2024	Favorable
Huevos	Mayro	WPQ088	18/07/2024	Favorable
Atún	Mayro	WPQ 088	18/07/2024	Favorable
Pulpas	Delipalpas	MMZ627	04/07/2024	Favorable.

4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	Implementa lo establecido en el "Instructivo Recibo o Recepción de Alimentos y "Control de entrada y salida de alimentos" publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos asociados.	C [ ] NC [X] NA [ ]

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
33	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración entre 2 a 4 +/-2 °C o congelación (-8ºC o menor) y se registra diariamente las lecturas de temperatura en los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	34	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
35	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	36	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no es necesario mantenerlos en refrigeración, se almacena en canastillas plásticas en buen estado, a temperatura ambiente y separados de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez; evitando daño mecánico por sobrepeso o fricción. Estos alimentos están separados de los abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
37	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Implementa el "Instructivo preparación de alimentos", publicado en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
40	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Arroz	83,8	80,9
Cereal	Espaguetti con leche	70,6	83,2
Proteína	Albondigas en salsa boloñesa	84,7	82,9
Ensalada o Verdura	Pepino cohombro con orégano	6,0	4,4
Tubérculo o Plátano	Papa sin cáscara dorada	59,7	65,0
Bebida de Fruta	Jugo de lulo	5,5	5,1
Postre	Papaya con queso	8,0	5,6

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
43	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
45	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

46	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	47	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados.	C [X] NC [ ] NA [ ] 23/01/2025
48	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridos por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y tras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	49	Implementa las acciones correctiva requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
50	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.	C [ ] NC [ ] NA [X]

4.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
51	Aplica de manera permanente los controles de calidad necesarios para ofrecer a los beneficiarios alimentos inocuos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	52	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
53	Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐ (3-4) Higiene limpieza y desinfección

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Carmc Edilma Cruz.	22/01/2025
2	Yorledis Quesada.	22/01/2025
3	Maria del Carmen Sánchez.	22/01/2025
4	Yesleidy del Carmen Miranda.	22/01/2025
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Norma Yoneth Manrique (Reemplazo)	27/12/2024
2	Carmen Edilma Cruz.	21/05/2024
3	Yorledis Quesada	06/03/2024
4	Maira del Carmen Sanchez	27/09/2024
5	Yesleydy Miranda	24/06/2024
6	Eliana Zarate (Responsable)	27/09/2024
7	Angie Fontecha (Auxiliar)	20/11/2024
8	Liliana Angel (Nutricionista)	31/05/2024
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Implementa y socializa con el personal y beneficiarios el Protocolo de Lavado de Manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS, el primer mes de inicio de la operación y en adelante con una periodicidad bimestral y cuenta con los soportes de la actividad. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Fecha Socialización:

Día 20 Mes 12 Año 2024 Beneficiarios 22/01/2025 (4-5) Manipuladoras

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. **Para los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C ☒ NC ☐ NA ☐	57	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C ☐ NC ☐ NA ☒

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día 06 Mes 06 Año 2024 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 06 Mes 06 Año 2024 **Fecha Divulgación:** Día 26 Mes 06 Año 2024 21 12 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]	59	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide (FOR-PSS-047) o el formato que lo sustituya, y el reporte trimestral consolidado Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide (FORPSS-047) o el formato que lo sustituya, el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social.	C [X] NC [ ] NA [ ]	61	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 29 Mes 07 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	63	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Presentar a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros dos (2) días hábiles de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS. 03/02/2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	120	120	Se realizó acompañamiento en el registro, por parte de la SDIS
1:00 p. m.	183	183	
2:00 p. m.	238	238	
3:00 p. m.	\	\	
3:30 p. m.	245	245	
Total	\	\	

Powered by CamScanner

V.11 No aplica, el comedor no maneja gas propano
V.48 Pendiente resultados de las tomas microbiologicas, realizadas en el mes de enero/25.
V.49. No aplica, dado que no se requirió acciones correctivas
V.50 No aplica, no se presento eventos epidemiologicos
V.57 No aplica, se verificará en próxima visita

* No se generó historico de asistencia, dado que no estaba habilitada la opción.

Se socializa acta de visita y la Ex. auxiliar administrativa la conoce.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios
Elena Zarate

Capítulo F. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	53	No se realiza o aplica pre test y post test de la actividad de capacitación continua, realizada el 22/01/2025	Próxima visita.

Capítulo F. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Unión piso-pared en área de almacenamiento de alimentos, se encuentra rota y deteriorada; manchas de óxido en el piso	Próxima visita.
O	12	No se implementa de forma adecuada el procedimiento Planificación Alimentaria, dado que durante el servido, se agota la papa dorada, por lo que se debió procesar papa común, cocinar y luego dorar, con el fin de continuar el suministro.	Próxima visita.
O	23	En la ayuda de memoria de la actividad realizada el 22/01/2025, sobre, 10 mitos y verdades en la alimentación; el desarrollo no indica, en qué momento se realizó actividad física, adicional, refiere que se realizó un post test, el cual no se evidencia soporte.	Próxima visita.
O	32	No cuenta con el formato de control de entradas y salidas y el formato de recaporón de alimentos actualizados. No se evidencia remisión de yogurt (12 litros) y helado (3,4 kg) que están en almacenamiento. Por otro lado, 2 frascos de yogurt por 4 litros, vencen el 07/02/2025, el cual no está proyectado para el gusto de la semana 2.	Próxima visita
O	40	No se garantiza temperatura de seguridad, para la papa sin cáscara dorada, en la primera toma registra 59,7°C y para el queso 8,0°C.	Próxima visita
O	46	La muestra de alimento preparado del 03/02/2025, refiere sorbete de guanábana, pero el color de la muestra es verde-lechoso.	Próxima visita
O	62	Se evidencia manipuladora que sirve sopa, portando aretes.	Próxima visita

Capítulo G. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	3	20/12/2024	04/02/2025- Aún se evidencia fuga o goteo de agua en el desagüe del lavamanos de accionamiento no manual en área de cocina, generando exceso de humedad, adicional, Borde de mesón de mampostería, presenta una baldosa desprendida, la cual se fija con cinta. Se realizó mantenimiento a bordes de ventana en área de lavado.		X	Abierto	X	
O	58	20/12/2024	04/02/2025- Se realiza ajuste de la divulgación realizada el 21/12/2024 a la manipuladora nueva, en el formato ayuda de memoria FOR- GD- 040	X		cerrado		
O	55	10/01/2025	04/02/2025- Se realiza capacitación del protocolo de lavado de manos al talento humano del comedor el día 22/01/2025; se realiza cambio de formato de asistencia para la actividad de los beneficiarios.	X		cerrado		
O	56	10/01/2025	04/02/2025- Se realiza pintura en mesas auxiliares, ubicadas en área de servido	X		cerrado		
O	29	21/01/2025	04/02/2025- No se cuenta con todos los alimentos, mínimo para 2 días de operación: Para el suministro del día siguiente, falta: 1,1 ug de harina de avena, 3,9 ug de banano, 1 ug de arveja verde desgranada, 1,3 ug de remolacha.		X	Abierto		
O	13	21/01/2025	04/02/2025- De acuerdo al plan de muestreo implementado al grupo de edad, mayores de 14 años, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia, para las albóndigas en salsa boloñesa, espaguetis,		X	Abierto		

Tipo O,R	Variable	Fecha Generación O,R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
			pepino cohombro en rodajas con vinagre y pepa sin cáscara dorada.					

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Eliana Zoraida Velasco	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Eliana Zoraida	Andrea Vargas
Firma	Firma
1016009582	52 202 371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Vecinal	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL:	Comedor comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	Marie Poz	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	04/02/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	245	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123027-CCCP 08-012	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Andrea Vargas Lozano	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	8

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
Mayor de 14 años	13	Sopa de arroz	Sopa de arroz	270g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	299	272	254	274	267	256	288	294	340	277	316	276	263								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	101	94	101	99	95	107	109	126	103	117	102	97									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3									
Mayor de 14 años	13	Albondigas en salsa boloñesa	Albóndigas en salsa boloñesa	73g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	78	53	66	75	94	83	77	78	68	80	81	74									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	107	73	90	103	129	114	105	107	93	110	110	101									
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	3	3	1	3	3	1	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Espagueti con leche	Espagueti con leche	193g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	149	254	223	187	222	201	196	199	216	152	239	190	234									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	77	132	116	97	115	104	102	103	109	79	124	98	121									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	1	3	3	3	3	1	3	3	1									
Mayor de 14 años	13	Pepino cohombro en rodajas con oregano	Pepino cohombro en rodajas con oregano	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	47	52	54	83	77	78	76	81	76	98	104	75	87									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	55	61	64	98	91	92	89	95	89	115	122	88	102									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3	3	1	3	3	1	1	1	3									
Mayor de 14 años	13	Papa sin cáscara dorada.	Papa sin cáscara dorada	55g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	53	52	53	53	40	59	71	53	45	57	45	45	51									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	95	96	96	73	107	129	96	82	104	82	82	93									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	1	3	1	3	1	1	3									
Mayor de 14 años	13	Jugo de lulo	Jugo de fresa	300g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	316	329	300	329	295	305	297	300	305	310	300	310	300								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	110	100	110	98	102	99	100	102	103	100	103	100									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Popeye con queso doble crema	Popeye con queso doble crema	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	74	80	99	84	83	89	64	81	93	76	76	93									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89	87	94	116	99	98	105	75	95	109	89	89	109									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	3	3	3	1	3	3	1	1	3									

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: Semana 2

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Eliana Zarate	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Andrea Vargas Lozano
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Eliana Zarate	NOMBRE:	Andrea Vargas Lozano
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1016009382	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52 202 231
CARGO:	Responsable Servicio	CARGO:	Apoyo Supervisor

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	123027-IICP 08 012 Mano Paz.		
DIRECCIÓN:	KR 82C 5A 22 Sur	TELÉFONO:	3177713652.
FECHA (dd/mm/aaaa):	04/02/2025	OPERADOR:	Suaza.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de arroz	Sopa de arroz	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Albondigas en salsa boloñesa	Albondigas en salsa boloñesa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Espaguetis con leche.	Espaguetis con leche	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Pepino cohombro en rodajas con oregano	Pepino cohombro en rodajas con oregano	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa sin cascara dorada.	Papa sin cascara dorada.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de lulo	Jugo de fresa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papaya. con queso doble crema	Papaya con queso doble crema	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:: Menú 8. Se realiza intercambio de la fruta para el jugo.

FIRMA PROFESIONAL : Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Elicer Zarate

NOMBRES Y APELLIDOS: Elicer Zarate

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	

FECHA DE VISITA	**DIA**	04	**MES**	02	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123027-CCCP 08-012 MARIA PAZ

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8290-2024

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** ☒ **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









Variable:3

Descripción: 04/02/2025- Aún se evidencia fuga o goteo de agua en el desagüe del lavamanos de accionamiento no manual en área de cocina, generando exceso de humedad, adicional, borde mesón de mampostería, presenta una baldosa desprendida, la cual se fija con cinta. Se realizo mantenimiento a bordes de ventana en área de lavado.

Variable: 2

Descripción; Unión piso – pared en área de almacenamiento de alimentos, se encuentra rota y deteriorada; manchas de oxido en el piso.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	

FECHA DE VISITA	DIA	04	MES	02	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123027-CCCP 08-012 MARIA PAZ

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8290-2024

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** X **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE











Variable:12
Descripción: No se implementa de forma adecuada el procedimiento Planificación Alimentaria, dado que, durante el servido, se agota la papa dorada, por lo que se debió procesar papa común, cocinar y luego dorar, con el fin de continuar el suministro.

Variable: 32
Descripción: No cuenta con el formato de control de entradas y salidas y el formato de recepción de alimentos, actualizados. No se evidencia remisión de yogurt (12 litros), y helado (3.4 kg), que están en almacenamiento. Por otro lado, 2 frascos de yogurt por 4 litros, vencen el 07/02/2025, el cual no está proyectado para el gasto de la semana 2.

 	
Variable: 40 **Descripción:** No se garantiza temperatura de seguridad para la papa sin cáscara dorada, en la primera toma, registra 59.7°C y para el queso 8.0°C.	**Variable: 46** **Descripción:** La muestra de alimento preparado del 03/02/2025, refiere sorbete de guanábana, pero el color de la muestra es verde-lechoso.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°: 2 MENÚ: 2

	GRUPO 4: de 9 a 13 años	**GRUPO 5: mayores de 14 años**
		

Apoyo a la supervision
ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos
52202371
Cédula de Ciudadanía