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: 19 | 02 | 2025 — Hora Inicio: 9:15 am — Hora Finalización: 4:40 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 8290-2024 — Nombre Asociado: Corporación Suoza: Corporación y Fortalecimiento de grupos sociales una propuesta alternativa de desarrollo

Nombre Comedor Comunitario: 123027-CCCP 08-012 María Paz

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

Nombre Responsable del Servicio: Eliana Zorate.

2. Ubicación

Localidad: Kennedy — Barrio: María Paz — Dirección: KR 82C 5A 22 Sur

Tel: \ — Cel.: 3177313652 — Correo Electrónico: C-8290-2024-Mi_segundo_Hogar@outlook.com

3. Cobertura

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

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 — Total Asistencia del Día: 291 — 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 [X] NC [ ] 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:** 1800L **Empresa:** Servicios Integrales de Columbia y Sumigurrón **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]

Capítulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 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	Arroz	19,7	20,7
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Tomate de Arbol	21,6	22
	Azúcar	1,6	1,6
Postre	Banano	15,2	15,9
	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 09 Mes 12 Año 2024 **Fecha Procedimiento:** Día 10 Mes 12 Año 2024 **Fecha: Estandarización:** Día 05 Mes 02 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 10 Mes 12 Año 2024	C ☐ NC ☒ NA ☐ Minuta: 05/02/2025	18	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C ☒ 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 06 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 ☒ 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 05 Mes 02 Año 2025 Nuevos = 0 Registro mayores 96.	C ☐ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐ 13/11/2024 32 consultas

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 adjuntó Actividad IEC: Alergias Alimentarias Actividad Física: Ejercicios Cardiovasculares. **Fecha Actividad:** Día 05 Mes 02 Año 2025	C [X] 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. 12/02/2025	C [X] 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 [X] 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 [X]

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:** DSDC 133748 **Hospital/Subred:** Sur Occidente.	C [X] 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 [X] 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 [X] 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 ☒ 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	Villa Aura	24/07/2024	Favorable	\
Queso	Mauro	17/09/2024	Favorable	30/06/2027
Yogurt	Mauro	17/09/2024	Favorable	\
Helado	Mauro	17/09/2024	Favorable	\
Crema de leche	Mauro	17/09/2024	Favorable	\
Huevos	Mauro	17/09/2024	Favorable	\
Atún	Mauro	17/09/2024	Favorable	\
Pulpas	Delipulpas	23/08/2024	Favorable	\

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 ☒ 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	Villa Aura	WHO 764	31/08/2024	Favorable
Queso	Mauro	WHO 764	31/08/2024	Favorable
Yogurt	Mauro	WHO 764	31/08/2024	Favorable
Helado	Mauro	WHO 764	31/08/2024	Favorable
Crema de leche	Mauro	WHO 764	31/08/2024	Favorable
Huevos	Mauro	WPQ 088	18/07/2024	Favorable
Atún	Mauro	WPQ 088	18/07/2024	Favorable
Pulpas	Delipulpas	MM2677	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 ☒ 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 (-8°C 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Garbanzo	91.0	74,8
Cereal	Arroz con cilantro	69,3	82,0
Proteína	Sobrebarriga asada.	76,5	73,0
Ensalada o Verdura	Verduras salteadas en julianas	66,3	73,6
Tubérculo o Plátano	Papa común dorada.	533	65.
Bebida de Fruta	Jugo de tomate de árbol.	5,7	13,4
Postre	Buñuelo con queso.	8,9	4,3

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 [X] NC [ ] 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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Carmen Edilma Cruz	05/02/2025
2	Yorledis Quesada	05/02/2025
3	María del Carmen Sánchez	05/02/2025
4	Yesenia del Carmen Miranda	05/02/2025
5		
6		
7		
8		
9		

Gestión de Residuos

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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Carmen Edilma Cruz	21/05/2024
2	Yorledis Quesada.	06/03/2024
3	María del Carmen Sánchez	29/07/2024
4	Yesenia del Carmen Miranda.	29/06/2024
5	Eliana Zorrate (Responsable)	29/09/2024
6	Angie Fontecha (Auxiliar).	20/11/2024
7	Liliana Angel (Nutricionista)	31/05/2024
8		
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 [X] NC [ ] NA [ ]

Fecha Socialización: 22/01/2025

Día 22 Mes 12 Año 2024 Beneficiarios 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 [X] 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 [X] 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	117	117	
1:00 p. m.	225	232	
2:00 p. m.	\	\	
3:00 p. m.			
3:30 p. m.	291	291	
Total	\	\	

Powered by CamScanner

V.11 NO aplica, el comedor no maneja gas propano.
V.49 No aplica, se verificará acciones correctivas en próxima visita.
V.50 No aplica, dado que no se presento eventos epidemiológicos
* Se evidencia en equipo de frio que sobran 3 bloques de queso doble crema.

* No se genera historico de asistencia, dado que la opcion no estaba habilitada.

* La impresora del comedor no funciona

Se socializa acta y se entrega copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

de hoy todo para poder garantizar la entrega total de la minuta a todos los beneficiarios del comedor reportando Colabora comprando mas de la plan de compras y de igual manera la proteina

Eliana Zorate

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	17	Presento soporte de minuta patrón del 05/02/2025, la cual presenda material de apoyo, con minutas que no corresponde al convenio, asi mismo, refiere gramajes de la minuta patrón que no se manejan.	Próxima visita
O	20	Se realiza toma el 05/02/2025 a 96 beneficiarios, en el formato donde se registra las tomas antropometricas del mes de enero/25. y no separados, segun directrices.	Próxima visita.
O	28	Se evidencia 7 bloques de queso doble crema para el suministro del dia, el cual presenta lote bancos y la fecha de vencimiento esta mal registrada, en el año, siendo no conforme con Res. 5109/2005.	próxima visita
O	33	Se evidencia al ingreso de visita en área donde se guarda mercado en cocina una caneca con alimentos, entre ellos carnes, rompiendo la cadena de frio y generando riesgo de contaminación	Próxima visita.
O	38	No se implementa de forma adecuada el instructivo de preparación de alimentos, dado que no se establecen los factores de corrección aprobados, para garantizar los pesos netos y asi mismo, las preparaciones dado que, siendo las 12:58 pm, se agoto la verdura salteada, luego, se agoto la carne sobrebarriga asada, siendo las 2:11pm, por lo que se genera un cambio de proteina por pechuga asada y nuevamente se agoto la verdura, entregando tomate tajado.	Próxima visita
O	48	De acuerdo a los resultados recibidos el 11/02/2025 se presento no conformidad de las tomas realizadas el 23/01/2025, en fruto de menos y superficie cuchillo por coliformes fecales por fuera de los parámetros * coliformes totales	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
R	3	20/12/2024	19/02/2025- Se realiza mantenimiento a la sifón o gutco del lavamanos de accionamiento no manual, adicional, se instala baldosa en mesón de mampostería de forma adecuada.	X		cerrado		
O	29	21/01/2025	19/02/2025 - No se cuenta con todos los alimentos, para el suministro de día siguiente 20/02/2025, falta 9,6 kg de aguacate y 21,2 kg de melón		X	Abierto		
O	13	21/01/2025	19/02/2025- De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia, para la sobrebarriga asada, papa dorada, arroz con cilantro, verduras salteadas en juliana y banano con queso doble crema.		X	Abierto		
O	2	04/02/2025	19/02/2025- Aún continua, unión pared en área de almacenamiento de alimentos, se encuentra deteriorado, (costa), manchas de oxido en el piso, adicional, detrás de equipo de congelación y refrigerador mixto, presencia de residuos de alimentos		X	Abierto		
O	12	04/02/2025	19/02/2025- No se implementa adecuadamente el procedimiento de planificación alimentaria, dado que durante el servido se agota las verduras salteadas, siendo las 12:58 m, se procede a realizar compra de cebolla y se prepara la verdura, reiniciando el servido a la 1:28 pm, con 18 beneficiarios en fila y pendientes por ingresar 60, adicional		X	Abierto		

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
			no se implemento de forma adecuada procedimientos de abastecimiento, dado que al ingreso de cocina, en área donde se almacena mercado, se encontraba una canasta con alimentos, se toma registro fotográfico, siendo las 9:22 am, se evidencia una bolsa de color cadera de res, la cual presenta fecha de vencimiento de hoy 19/02/2024, posteriormente se solicita verificar el contenido, pero según la manipuladora, ya estaba almacenada en el equipo de frio, pero la bolsa de color único evidenciado, ya no se encontraba.					
O	23	04/02/2025	19/02/2025- Se realiza actividad de promoción de prácticas saludables de alimentación y nutrición el 05/02/2025, el 'cual' cual cumple con las estrategias planteadas.	X		Cerrado		
O	32	04/02/2025	19/02/2025- La información registrada en el formato de control de entradas y salidas, no coincide con las existencias, no presenta en el documento, los saldos, no coincide para el queso, yogurt		X	Abierto		
O	46	04/02/2025	19/02/2025- NO se garantiza temperatura de seguridad durante el servicio! Para la primera toma, el queso registra 8,9°C, la papa dorada 53,3°C, en la segunda toma el jugo registra 13,4°C.		X	Abierto		
O	46	04/02/2025	19/02/2025- Se evidencia muestras diarias de alimentos preparados conforme a lo establecido en el anexo técnico	X		Cerrado		

Tipo O,R	Variable	Fecha Generación O,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	52	04/02/2025	19/02/2025- Se evidencia que se aplican aceptables Prácticas de Manufactura.	X		cerrado		
O	53	04/02/2025	19/02/2025- Se realiza actividad de capacitación continua el 05/02/2025, sobre gestion de residuos, la cual presento pre test y post test.	X		cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Eliana Zarate Velasco	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Eliana Zarate	Andrea Vargas L.
Firma	Firma
1016009582	52 202371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Vereda	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:	Maria Paz	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	19/02/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	291	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123027-CCCP 06-012	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Andrea Vargas Lozano	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	21

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	Cazuela de garbanzos	Cazuela de garbanzos	270g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	287	276	300	262	284	279	272	243	263	267	281	270	270								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	102	111	97	94	103	101	90	97	99	104	100	100									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Sobrebarriga asada	Sobrebarriga asada	73g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	43	60	53	88	80	80	74	76	73	73	75	74									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	59	82	73	120	110	110	101	104	100	100	103	101									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Papa criolla dorada	Papa común dorada	55g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	37	63	41	55	52	50	60	45	63	60	62	50	59									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	67	114	75	100	95	91	109	82	115	109	113	91	107									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3	3	3	1	1	3	1	3	3									
Mayor de 14 años	13	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	161g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	133	191	166	123	192	156	169	148	169	157	158	170	155									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	83	119	103	76	119	97	105	92	105	96	98	105	96									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Verduras salteadas en juliana	Verduras salteadas en juliana	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	66	72	74	90	91	86	86	87	96	100	64	44									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	78	85	87	106	107	101	101	102	113	118	75	52									
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	3	3	3	3	3	1	1	1	1									
Mayor de 14 años	13	Banano con queso doble crema	Banano con queso doble crema	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	88	97	83	88	104	76	72	82	90	80	77	79									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	104	114	98	104	122	89	85	96	106	94	91	93									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	1	1	1	3	3	3	3	3									
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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

OBSERVACIONES: Intercambio de papa criolla por papa común

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Eliana Zarate	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Eliana Zarate	NOMBRE:	Andrea Vargas Lozano
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1016009582	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	(55) 52 202371
CARGO:	Responsable Servicio	CARGO:	Apoyo a la supervisión

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-CCCP 08-012 Nohra Paz.		
DIRECCIÓN:	KR 82 C 5A 22 Sur	TELÉFONO:	317 771 3652
FECHA (dd/mm/aaaa):	19/02/2025	OPERADOR:	Corporación Suaza.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cazuela de garbanzos	Cazuela de garbanzos	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sobrebarriga asada.	Sobrebarriga asada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa criolla dorada.	Papa común dorada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con cilantro.	Arroz con cilantro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Verduras salteadas en falones	Verduras salteadas en falones	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Banano con queso doble crema.	Banano con queso doble crema	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo tomate de árbol.	Jugo de tomate de árbol	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:: Menú 21 - Se realiza intercambio permitido de papa criolla por papa común.

FIRMA PROFESIONAL : Andrea Vargas Lozano

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Eliana Zarate

NOMBRES Y APELLIDOS: Eliana Zarate Velasco

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	19	MES	02	AÑO	2025

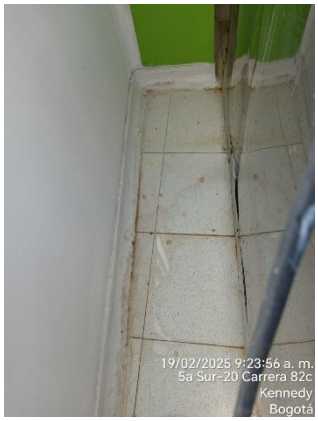
IDENTIFICACIÓN - COMEDOR COMUNITARIO

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

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8290-2024

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

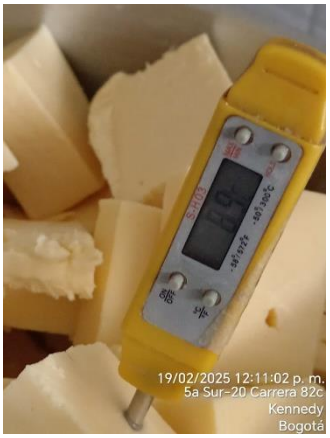
REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE















Variable: 2
Descripción: 19/02/2025- Aún continua unión piso pared en área de almacenamiento de alimentos, se encuentra deteriorada (rota), manchas de oxido en el piso, adicional, detrás del equipo de congelación y refrigeración mixto, presencia de residuos de alimentos.

Variable: 40
Descripción: 19/02/2025- No se garantiza temperatura de seguridad durante el servido: Para la primera toma, el queso registra 8.9°C, la papa dorada 53.3°C; en la segunda toma el jugo registra 13.4°C.

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**	19	**MES**	02	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN - COMEDOR COMUNITARIO

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

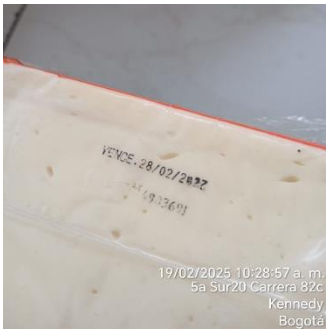
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8290-2024

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE











Variable: 28
Descripción: Se evidencia 7 bloques de queso doble crema, para el suministro del día, el cual presenta lote borroso y la fecha de vencimiento está mal registrada, en el año, siendo no conforme con Res 5109/2005.

Variable: 33
Descripción: Se evidencia al inicio de visita en área donde se guarda menaje en cocina, una caneca con alimentos, entre ellas carnes, rompiendo la cadena de frio y generando riesgo de contaminación.

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	19	MES	02	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN - COMEDOR COMUNITARIO

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

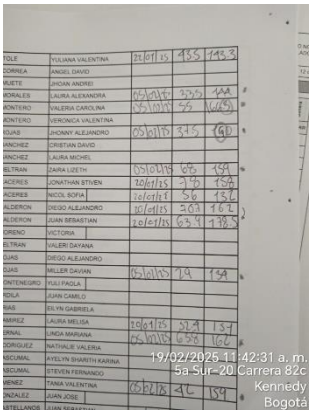
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8290-2024

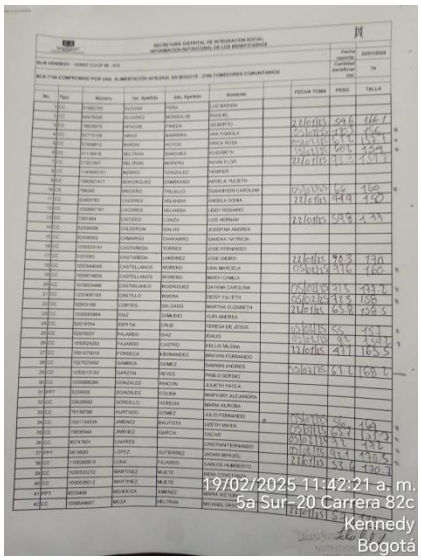
TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** ☒ **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









Variable: 38

Descripción: No se implementa de forma adecuada el instructivo de preparación de alimentos, dado que no establecen los factores de corrección apropiados, para garantizar los pesos netos y así mismo, las preparaciones, dado que, siendo las 12:58 m, se agota las verduras salteadas, luego, se agota la carne, sobrebarriga asada, siendo las 2:11 pm, por lo que se genera un cambio de proteína, por pechuga asada y nuevamente se agota la verdura, entregando tomate tajado.

Variable: 20

Descripción: Se realiza toma el 05/02/2025 a 96 beneficiarios en el formato donde se registra las tomas antropométricas del mes de enero/25 y no separadas, según directrices.











Variable: 12

Descripción: 19/02/2025- No se implementa adecuadamente el procedimiento de Planificación Alimentaria, dado que durante el servido, se agota las verduras salteadas, siendo las 12:58 m, se procede a realizar compra de calabaza y se prepara la verdura, reanudando el servido a la 1:28 pm, con 18 beneficiarios en fila y pendientes por ingresar 60, adicional, no se implementa de forma adecuada el Procedimiento de Abastecimiento, dado que al inicio de visita, en área donde se almacena menaje, se encontraba una caneca con alimentos, se toma registro fotográfico, siendo las 9:22 am, se evidencia una bolsa de carne cadera de res, la cual presenta fecha de vencimiento del 19/02/2025, posteriormente, se solicita verificar el contenido, pero según la manipuladora, ya estaba almacenado en el equipo de frio, pero la bolsa de carne antes evidenciada, ya no se encontraba.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°: 4 MENÚ: 21

	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