| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | **PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL**<br>**SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**<br>**FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO**<br>**COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**<br>**CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024** | FORMATO NO CONTROLADO<br>PAGINA 1 de 12 |

Fecha de Visita: 20 | 11 | 2024 Hora Inicio: 09:00 am Hora Finalización: 4:40 pm

## Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

**1. Identificación**

Nº Convenio/Vigencia: 8290-2024 Nombre Asociado: Corporación Suiza

Nombre Comedor Comunitario: 121219 - CCCP-08-005 Mi Segundo Hogar

Fecha Inicio Operación: 05/06/2024 Fecha Final Operación: 09/12/2024

Nombre Responsable del Servicio: Eliana Zarate

**2. Ubicación**

Localidad: Kennedy Barrio: Maria Paz Dirección: Cra 82c # 5 a-20 Sur

Tel: — Cel.: 3197713652 Correo Electrónico: C_8290-2024misegundohogar@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: 288 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 [X] NC [ ] 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.<br>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.<br>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 [ ] NC [X] 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 [ ] |

Scanned with CamScanner

| 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.<br>**Fecha Lavado Tanque:** Día 29 Mes 07 Año 2024 **Material:** P.V.C **Nº Tanques:** 1<br>**Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Fumigaciones Kames SAS<br>**Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 09 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

### 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.<br>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 | | | |
| Verdura o ensalada | Hungana papaya fresca Hierbitas limon | 23.6 | 24 |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Proteína | | | |
| Tubérculo o plátano | | | |
| Bebida de fruta | Pulpa Lulo | 21.6 | 22 |
| | Azucar | 1.7 | 1.7 |
| Postre | leche cond. | 3.0 | 3.26 |
| | Queso Cam | 7.4 | 7.4 |
| | Uvas | 1.5 | 1.8 |

Scanned with CamScanner

| 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.<br>**Fecha Cualificación:**<br>Dia 25 Mes 06 Año 2024<br>**Fecha Procedimiento:**<br>Dia 26 Mes 06 Año 2024<br>**Fecha: Estandarización:**<br>Dia 15 Mes 11 Año 2024<br>**Fecha Recepción-Criterios:**<br>Dia 08 Mes 06 Año 2024 | C ☐ NC ☒ NA ☐<br>Minuta patrón 15/11/2024 | 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.<br>**Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:**<br>Dia 21 Mes 06 Año 2024<br>**Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional:**<br>Dia 18 Mes 06 Año 2024<br>**Fecha Jornada Estado Nutricional:**<br>Dia 21 Mes 08 Año 2024<br>**Fecha Socialización Clasificación Nutricional:**<br>Dia 20 Mes 09 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.<br>**Fecha Toma de datos antropométricos:**<br>Dia 16 Mes 10 Año 2024<br>67 beneficiarios toma masiva. | 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.<br>10 bajo peso<br>25 obesidad | C ☒ NC ☐ NA ☐<br>20/09/2024 |

Scanned with CamScanner

## 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.<br>**Fecha Aprobación:**<br>Día 23 Mes 07 Año 2024<br>Actividad IEC: reducción de consumo de azucares añadidos y sodio rotulado nutricional.<br>Actividad Física: Danza folclorica cumbia<br>**Fecha Actividad:**<br>Día 15 Mes 11 Año 2024 | 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".<br>**Fecha Actividad:**<br>Día 16 Mes 10 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<br>**Concepto:** Favorable con Requerimiento **Porcentaje de Cumplimiento:** 87,5 %<br>**Fecha:** Día: 16 Mes: 08 Año: 2024 **Nº Acta:** AS02C 133248<br>**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.<br>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 ☐ |

Scanned with CamScanner

| 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 | El Triunfo | 16/09/2024 | Favorable | 30/06/2020 |
| Carne | El Triunfo | 16/09/2024 | favorable | 30/06/2020 |
| Leche | Villa Aura | 23-24/09/2024 | Favorable | RSA 0021 31405 |
| Queso | Villa Aura | 23-24/09/2024 | Favorable | RSA 000 9386 2019 |
| Yogurt | Villa Aura | 23-24/09/2024 | favorable | RSA 000 3365 2017 |
| Helado | Villa Aura | 23-24/09/2024 | favorable | RSA 000336 2017 |
| Crema de leche | Villa Aura | 23-24/09/2024 | Favorable | RSA 03105571 2020 |
| Huevos | Makro | 15/11/2023 | Favorable. Requer. | – |
| Atún | Makro | 15/11/2023 | Favorable. Requer. | – |
| Pulpas | Delypulpas | 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 [X] NC [ ] NA [ ] |

| Alimento | Proveedor | Placa Vehículo | Fecha Concepto Sanitario | Concepto |
|---|---|---|---|---|
| Pollo | Triunfo | SPU 108 | 07/10/2024 | Favorable |
| Carne | El Triunfo | SPU 108 | 07/10/2024 | favorable |
| Leche | Villa aura | OYY 799 | 19/11/2023 | Favorable |
| Queso | Villa aura | OYY 799 | 19/11/2023 | favorable |
| Yogurt | Villa aura | OYY 799 | 19/11/2023 | favorable |
| Helado | Villa aura | OYY 799 | 19/11/2023 | favorable |
| Crema de leche | Villa aura | OYY 799 | 19/11/2023 | favorable |
| Huevos | Makro | WPQ 088 | 18/09/2024 | Favorable |
| Atún | Makro | WPQ 088 | 18/09/2024 | Favorable |
| Pulpas | Delypulpas | MMZ 677 | 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 [X] NC [ ] NA [ ] |

Scanned with CamScanner

## 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.<br><br>Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos 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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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 | Cazuela de lenteja | 75.8 | 64.4 |
| Cereal | Arroz con cilantro | 70.1 | 78 |
| Proteína | Carne en salsa criolla | 81 | 73.3 |
| Ensalada o Verdura | Ensalada Papaya, manzana, fresa, miel | 8.3 | 14.0 |
| Tubérculo o Plátano | yuca frita | 72.1 | 69.3 |
| Bebida de Fruta | Jugo de mango | 2.3 | 5.5 |
| Postre | Arroz con leche y queso | 80.6 | 61.8 |

Scanned with CamScanner

## 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.<br><br>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 [ ] NC [X] 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 [ ] 14/11/2024 |
| 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 [ ] Resultados 18/10/2024. | 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 [ ] NC [X] 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 [ ] |

Scanned with CamScanner

| 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 | 16/10/2024 |
| 2 | yorledis Quesada | 16/10/2024 |
| 3 | Maria del carmen sanchez | 16/10/2024 |
| 4 | Ana Inelda Santamaria | 16/10/2024 |
| 5 | | |
| 6 | | |
| 7 | | |
| 8 | | |
| 9 | | |

Personal manipulador de Alimentos Pendiente Procesos en el cerrado de alimentación noviembre.

| 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 [X] NA [ ] |

| Nº | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Certificado Médico |
|---|---|---|
| 1 | Ana Inelda Santamaria | 19/12/2023 |
| 2 | Carmen Edilma Cruz | 21/05/2024 |
| 3 | Maria del carmen Sanchez | 27/09/2024 |
| 4 | yorledis Quesada | 06/03/2024 |
| 5 | Eliana Zarate | 27/09/2024 |
| 6 | Angie Fontecha | 17/11/2023 |
| 7 | Liliana Argel | 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.<br>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.<br>**Fecha Socialización:**<br>Día 19 Mes 10 Año 2024 beneficiarios y personal manipulador | C [X] NC [ ] NA [ ] |

## 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.<br>**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 [ ] |

Scanned with CamScanner

## 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.<br>**Fecha Fortalecimiento Nutricionista:**<br>Dia 06 Mes 06 Año 2024<br>**Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:**<br>Dia 06 Mes 06 Año 2024<br>**Fecha Divulgación:**<br>Dia 26 Mes 06 Año 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.<br>**Fecha Fumigación:**<br>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 [ ] | 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 [ ] |
| **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. | | | | 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 | 129 | 142 | 12:25 pm |
| 1:00 p. m. | 205 | 220 | 13:30 pm |
| 2:00 p. m. | — | — | |
| 3:00 p. m. | 288 | 288 | 2:45 pm |
| 3:30 p. m. | — | — | |
| Total | 288 | 288 | |

Scanned with CamScanner

Item 31: Se califica como NA toda vez que no se cuenta con gas propano.
Item 18: Se califica como NA toda vez que no se suministra menú especial durante el periodo.
Item 24: Se califica como NA toda vez que se encuentra dentro de los tiempos
Item 26: Se califica como NA, se presenta al finalizar el convenio.
Item 50: Se califica como NA toda vez que no se presenta eventos epidemiologicos.

Durante la verificación se evidencia cambio de la fruta (mango) de la ensalada, toda vez que se suministra papaya.
Al inicio de visita se evidencia faltante de 8.6 kg de ensalada 3 L de leche condensada y 7.4 kg de queso campesino, el cual se repone durante la mañana por el asociado.

Item 49: Se califica como NA toda vez que, no se tienen resultados no conformes.
No es posible tener el historico por fallas en el internet.

Se Socializa y se deja copia del acta de visita al asociado.

Durante la visita no se realizan los ajustes solicitados en el informe del mes de octubre.

**Comentarios por parte de quien atiende la visita**

Eliana Zarate

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

| Tipo O - R | Variable | Descripción | Fecha Límite Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| O | 12 | Durante la visita se evidencia que no se cumple con los procedimientos de planificación Alimentaria, toda vez que, se da inicio al servicio sobre las 11:15 am. toda vez que no se contaba con el queso campesino de la preparación arroz con leche. | Proxima visita. |
| O | 17 | Se evidencia que el acta de minuta patrón corresponde al comedor comunitario colon, incluir material de apoyo de acuerdo a la capacitación | Proxima visita. |
| O | 20 | Se evidencia que al la fecha no se ha realizado la toma de datos antropometricos a los beneficiarios, la cual de acuerdo al cronograma se tenia el dia 12/11/2024, de igual forma no se presento correo de alcance. | Proxima visita. |
| O | 21 | Se evidencia que a la fecha no se ha ingresado la totalidad de los beneficiarios (67) de la toma de talla y peso del día 16/10/2024 al sistema SIRBE, se registran 28. | Proxima visita. |
| O | 29 | Se evidencia que no se cuenta con la materia prima completa para minimo 2 dias de operación se evidencian los siguientes faltantes para el menú # 16 del dia 21/11/24: Papa criolla 8.6 kg, guascas 1.75 kg, Mandarina 1.8 kg, Aguacate 4.15 kg, Arracacha 1.4 kg. Al finalizar la visita el asociado no completa la materia prima faltante | Proxima visita. |
| O | 40 | Se evidencia que no se cumple con los rango de temperatura establecidos durante la distribución para el componente Vorclura, T1: 8.3°C T2: 14°C | Proxima visita. |
| O | 45 | Se evidencia que no se mantiene a disposición de los beneficiarios durante el servicio los 3 recipientes con especias o condimentos. | Proxima visita. |
| R | 51 | Durante la verificación se evidencia que no se cumple con los controles de calidad establecidos toda vez que se evidencia aguacate para el menú #16 del 21/11/24 no cumple con las caracteristicas y condiciones de calidad establecidas, se encuentra en estado de madurez avanzada. | Proxima visita. |
| O | 54 | Se evidencia que la Auxiliar administrativa Angie Fontecha CC: 1000.220 913, no cuenta con certificado medico vigente | Proxima 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 | 6 | 21/06/2024 | 20/11/2024: Se evidencia que continua pendiente la separación física de los baños (participantes y personal) del área social todavez que se presenta circulación de aire entre los baños y área de comedor. R N5. | | X | Abierto | | X |
| O | 56 | 21/08/2024 | 20/11/2024: Se evidencia que el equipo de refrigeración cumple con la temperatura correspondiente. | X | | Cerrado | | |
| R | 23 | 21/08/2024 | 20/11/2024: Se evidencia actas de IEC del mes de octubre y noviembre no hay descripción de la evaluación para crecimiento de saberes, no detalla actividad ASICA, no se presenta lista de asistencia con las respectivas firmas de los beneficiarios del mes de noviembre. | | X | Abierto | | X |
| R | 27 | 21/08/2024 | 20/11/2024: Se evidencia que a la fecha se encuentran pendientes, las acciones correctivas de las observaciones de secretaria de Salud. | | X | Abierto | | X |
| O | 13 | 17/10/2024 | 20/11/2024: Durante la visita se evidencia solo un intercambio de componente (mango se suministro papaya). sin embargo, se realiza plan de muestreo de porciones servidas al grupo de edad mayores de 14 años, evidenciando que no se cumple con los gramajes de porcion servida para las preparaciones del componente Proteico, verdura y tuberculo. | | X | Abierto | | |

## Capítulo H. FIRMAS

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| Eliana Zarate | Angela Jaramillo |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| Eliana Zarate | |
| Firma | Firma |
| 1016009582 | 1033696105 |
| Cédula de Ciudadanía | Cédula de Ciudadanía |
| Responsable Servicio | Apoyo - supervisión |
| Cargo | Cargo |

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

Scanned with CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: PGR-PSS-252 | Versión: 3 | Fecha: Memo (2023E0942 - 20/12/2023) | Página: 1 de 1

| SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD | Kennedy | SERVICIO SOCIAL: | Comedor comunitario | UNIDAD OPERATIVA: | 121219-CCCP-08-005 Mi Segundo Hogar | FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA) | 20/11/2024 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COBERTURA ATENDIDA HOY: | 288 | CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA: | 121219 CCCP-08 005. | NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR: | Angela Jaramillo | ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA: | APOYO A SUPERVISIÓN |
| TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR: | Almuerzo | NÚMERO DE MENÚ: | 15 | | | | |

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Mayores 14 Años | 13 | Carne en salsa criolla | Carne en salsa criolla | 73 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 65 | 77 | 55 | 76 | 52 | 70 | 74 | 72 | 79 | 74 | 68 | 77 | 65 | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 98 | 105 | 75 | 104 | 71 | 96 | 101 | 98 | 108 | 101 | 93 | 105 | 89 | | | | | | | | | 1 |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 3 | 1 | 3 | 1 | | | | | | | | | |
| Mayores 14 Años | 13 | Arroz con cilantro | Arroz con cilantro | 161 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 165 | 164 | 144 | 155 | 147 | 156 | 160 | 169 | 165 | 156 | 159 | 163 | 160 | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 102 | 101 | 89 | 96 | 91 | 97 | 99 | 105 | 102 | 97 | 99 | 101 | 99 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| Mayores 14 Años | 13 | Ensalada mango manzana fresa miel | Ensalada papaya manzana fresa miel | 85 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 96 | 77 | 85 | 80 | 75 | 78 | 80 | 83 | 83 | 74 | 71 | 87 | 80 | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 113 | 91 | 100 | 94 | 88 | 92 | 94 | 98 | 98 | 87 | 84 | 102 | 94 | | | | | | | | | 1 |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| Mayores 14 Años | 13 | Yuca frita | Yuca frita | 55 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 46 | 46 | 44 | 45 | 55 | 50 | 50 | 46 | 44 | 49 | 52 | 55 | 50 | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 84 | 84 | 80 | 82 | 100 | 91 | 91 | 84 | 84 | 89 | 95 | 100 | 91 | | | | | | | | | 1 |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 1 | | | | | | | | | |
| Mayores 14 Años | 13 | Cazuela de lentejas | Cazuela de lentejas | 270 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 253 | 251 | 246 | 233 | 251 | 270 | 274 | 267 | 247 | 262 | 272 | 250 | 308 | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 94 | 93 | 91 | 86 | 93 | 100 | 101 | 99 | 91 | 97 | 101 | 93 | 114 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | | | | | | | | | |
| Mayores 14 Años | 13 | Jugo de mango | Jugo de mango | 300 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 340 | 313 | 314 | 305 | 315 | 303 | 291 | 282 | 305 | 320 | 317 | 320 | 309 | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 113 | 104 | 105 | 102 | 105 | 101 | 97 | 94 | 102 | 107 | 106 | 107 | 103 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| Mayores 14 Años | 13 | Arroz con leche y queso | Arroz con leche y queso | 90 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 90 | 92 | 90 | 90 | 95 | 81 | 90 | 85 | 88 | 87 | 87 | 93 | 98 | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 100 | 102 | 100 | 100 | 106 | 90 | 100 | 94 | 98 | 97 | 97 | 103 | 109 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 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:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: Ellana Zcote

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Ellana Zcote

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1016009582

CARGO: Responsable servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Angela Jaramillo

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.033696105

CARGO: Apoyo-Supervisión

Scanned with CamScanner

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 20233039 42 - 20/12/2023 | |
| Página: 1 de 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: | Kennedy | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: | Comedor Comunitario |
| UNIDAD OPERATIVA: | 121219 CCCP-08-005 Mi Segundo Hogar | | |
| DIRECCIÓN: | Cra 82C # 5A-20 Sur | TELÉFONO: | 317 7713652 |
| FECHA (dd/mm/aaaa): | 20/11/2024 | OPERADOR: | Corporacion Suaza |

| ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA | Muestra nº | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | PROMEDIO | CALIFICACION | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Carne en salsa criolla | Carne en salsa criolla | 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 | | |
| Ensalada mango, fresa manzana miel | Ensalada papaya, fresa manzana, miel | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| Yuca Frita | Yuca Frita | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| Cazuela de lentejas | Cazuela de lentejas | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| Jugo de Mango | Jugo de mango | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| Arroz con leche y Queso | Arroz con leche y Queso | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |

OBSERVACIONES:
Se cambio el mango de la ensalada por papaya.

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Angela Jaramillo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Eliana Zarate

NOMBRES Y APELLIDOS: Eliana Zarate

Scanned with CamScanner

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

| FECHA DE VISITA | DIA | 20 | MES | 11 | AÑO | 2024 |
|---|---|---|---|---|---|---|

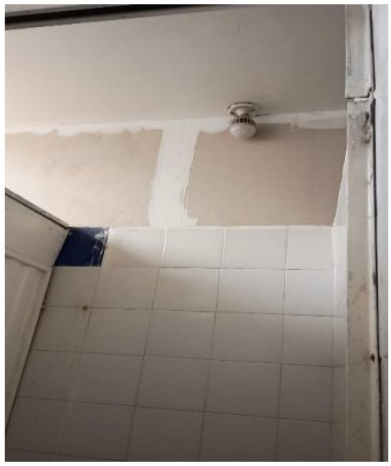
**IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

**NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 121219-CCCP-08-005**

**Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8290-2024**

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

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**

| | |
|---|---|
|  |   |
| **Variable 6**<br><br>**Descripción:** Se evidencia que continua pendiente la separación física de los baños (participantes y personal manipulador) del área social, toda vez que, se presenta circulación de área entre los baños y área de comedor. | **Variable: 40**<br><br>**Descripción:** Se evidencian temperaturas de los alimentos preparados en distribución por fuera de los rangos de seguridad establecidos para las preparaciones; queso doble crema, ensalada lechuga, tomate y cebolla y jugo de fresa. |



Scanned with CamScanner

| | |
|---|---|
|  |  |
| **Variable 51**<br><br>**Descripción:** Durante la verificación se evidencia que no se cumple con los controles de calidad establecidos, toda vez que, se evidencia aguacate para el menú # 16 del 21/11/2024 no cumple con las características y condiciones de calidad establecidas, se encuentra en avanzado estado de madurez. | **Variable 45**<br><br>**Descripción:** Se evidencia que no mantiene a disposición de los beneficiarios durante el servicio los 3 recipientes con especias o condimentos |



**Variable 29**

**Descripción:** Se evidencia que no se cuenta con la materia prima completa para mínimo 2 días de operación, se evidencian los siguientes faltantes para el menú # 16 semana 3 del día 21/11/2024; para criolla 8,6 kg, guascas 1,75kg, mandarina 1,8 kg, aguacate 4,15kg, arracacha 1,4kg, cabe aclara que al finalizar la visita el asociado no completa la materia prima faltante.



Scanned with CamScanner

**MENÚ SUMINISTRADO EN VISITA:**

**SEMANA 3: MENÚ # 15**

| **GRUPO 3: de 6 a 8 años** | **GRUPO 4: de 9 a 13 años** | **GRUPO 5: mayores de 14 años** |
|---|---|---|
|  |  |  |

| **Apoyo a la supervision** |
|---|
| **Angela Jaramillo** |
| **Nombres y Apellidos** |
| 1.033.696.105 |
| **Cédula de Ciudadanía** |



Scanned with CamScanner