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 12

Fecha de Visita: 21 | 08 | 2024 Hora Inicio: 08:40am Hora Finalización: 04:10 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

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

Fecha Inicio Operación: 05/06/2024 Fecha Final Operación: 04/12/2024

Nombre Responsable del Servicio: Eliana Zarate

2. Ubicación

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

Tel.: _____ Cel.: 3177713652 Correo Electronico: C-8290-2024 @Hsegundohogar @outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atencion: 300

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Dia: 292 Total Historico de Asistencia: ____

Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoria 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. La zona de higienización cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos en buen estado, debidamente señalizado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos.	C [ ] NC [X] NA [ ]	4	Área para la distribución de alimentos permanece en óptimas condiciones de limpieza y orden; cuenta con los elementos necesarios, en condiciones higiénicas, que faciliten la distribución de los alimentos a los beneficiarios	C [X] NC [ ] NA [ ]
5	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno.	C [ ] NC [X] 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 [ ]

Powered by 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. Fecha Lavado Tanque: Día 29 Mes 07 Año 2024 Material: PVC Nº Tanques: 1 Capacidad Total: 1000L Empresa: Fumigaciones KERMES SAS 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]

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 [X] NC [ ] 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	19,8
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Queso	8,4	8,4
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa fresa	21,6	22
Postre	Bonono Queso	15,2 15,9	15,5 16

Powered by 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 implementacion en los servicios sociales de la SDIS" con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menus, analisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios minimos de aceptación y rechazo en los tiempos señalados y con los soportes establecidos en el anexo técnico. Fecha Cualificación: Dia 25 Mes 06 Año 2024 Fecha Procedimiento: Dia 26 Mes 06 Año 2024 Fecha: Estandarización: Dia 16 Mes 08 Año 2024 Fecha Recepción-Criterios: Dia 09 Mes 06 Año 2024	C [ ] NC [X] NA [ ] Minuta patrón 16/08/2024	18	Ofrece menus especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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 tecnico en toma de medidas antropometricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demas programadas por la Subdireccion de Nutrición. Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropometricas: Dia 21 Mes 06 Año 2024 Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional: Dia 18 Mes 06 Año 2024 Fecha Jornada Estado Nutricional: Dia \ Mes \ Año \ Fecha Socialización Clasificación Nutricional: Dia \ Mes \ Año \	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropometricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallimetro), en las condiciones señaladas en el anexo tecnico y las mediciones son registradas en el formato generado desde el sistema de información misional SIRBE y/o formato "Toma y registro de medidas antropometricas" firmados en original (no se permite la firma digital ni sellos) y reposan en fisico en los archivos del Comedor Comunitario. Fecha Toma de datos antropométricos: Dia 12 Mes 08 Año 2024 -2 nuevos	C [X] NC [ ] NA [ ]
21	Profesional en Nutrición y Dietética registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropometricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	22	Profesional en Nutrición y Dietética realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la linea tecnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Powered by 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 **Fecha Aprobación:** Dia 23 Mes 07 Año 2024 Actividad IEC Guia alimentaria el plato del buen comer Actividad Física Cumbia **Fecha Actividad:** Dia 30 Mes 07 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 Nutricion y Dietetica 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:** Dia \ Mes \ Año \	C ☐ NC ☒ NA ☐	26	Entrega informe cualitativo de la implementación del Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física en el formato correspondiente, al finalizar el convenio.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 4. Subcomponente Salubridad

4.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1)año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente Concepto: Favorable requerimiento Porcentaje de Cumplimiento: 87,5% Fecha: Dia: 16 Mes 08 Año: 2024 Nº Acta: AS02C 133248 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 [illegible]	C ☐ NC ☒ NA ☐	29	Elabora e implementa un plan de compras de alimentos de acuerdo con los formatos "Plan de compras consolidado mensual asociados" y "Plan de Compras semanal asociados" publicados en el SG de la SDIS de acuerdo con el ciclo de menús y análisis nutricional con su respectivo cronograma. Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas y verduras para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Powered by 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 lacteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolucion 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 inscripcion 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	28 08 2023	Favorable	30 06 2020
Carne	Triunfo	28 08 2023	Favorable	30 06 2020
Leche	Villa Aura	26 10 2023	Favorable	RSA002137405
Queso	Villa Aura	26 10 2023	Favorable	RSA00093802019
Yogurt	Villa Aura	26 10 2023	Favorable	RSA006594 18
Helado	Villa Aura	26 10 2023	Favorable	RSA003367 17
Crema de leche	Villa Aura	26 10 2023	Favorable	RSA00105796
Huevos	Makro	15 11 2023	Fav-Requerimtos	—
Atún	Makro	15 11 2023	Fav-Requerdos	—
Pulpas	Delipulpas	30 08 2023	Favorable	—

4.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
31	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capitulo VII, articulo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehiculos con concepto favorable y fecha de expedicion inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehiculos 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 Vehiculo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Triunfo	SPU 108	07 10 2023	Favorable
Carne	Triunfo.	SPU 108	07 10 2023	Favorable
Leche	Villa Aura	UYY 799	20 03 2024	Favorable
Queso	Villa Aura	UYY 799	20 03 2024	Favorable
Yogurt	Villa Aura	UYY 199	20 03 2024	Favorable
Helado	Villa Aura	UYY 799	20 03 2024	Favorable
Crema de leche	Villa Aura	UYY 799	20 03 2024	Favorable
Huevos	Makro	JTZ 701	05 10 2023	Favorable
Atún	Makro	JTZ 701	05 10 2023	Favorable
Pulpas	Delipulpas	MNT 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by 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". 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, numero de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original.	C [X] NC [ ] NA [ ]
35	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [ ] NC [X] NA [ ]	36	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no es necesario mantenerlos en refrigeración, se almacena en canastillas plásticas en buen estado, a temperatura ambiente y separados de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez; evitando daño mecánico por sobrepeso o fricción. Estos alimentos están separados de los abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

4.2.5. Preparación de los Alimentos

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa avena	90	83
Cereal	Arroz blanco	81	76
Proteina	Cerdo gratinado	83	77
Ensalada o Verdura	Ens. Remolacha, zanahoria, mejorana	4,2	5,1
Tubérculo o Plátano	Papas a la Francesa	72	77
Bebida de Fruta	Jugo fresa	2,8	3,4
Postre	Bonono con queso	5,5	5,4

Powered by 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. 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 menus establecido. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en periodo 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 organolepticas 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 aji triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

46	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	47	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados.	C [ ] NC [ ] NA [X] Agosto cumple
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 [ ] Julio Cumple	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 [ ]

Powered by 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 ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Ana Inerda Santamaria	30 07 2024
2	Carmen Edilma Cruz	30 07 2024
3	Maria del Carmen Cruz Sanchez	30 07 2024
4	Yolenis Quesada Rico	30 07 2024
5		
6		
7		
8		
9		

Clasificación de los alimentos

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Ana Inerda Santamaria	19 12 2023
2	Carmen Edilma Cruz	21 05 2024
3	Maria del Carmen Sanchez	29 07 2024
4	Yolenis Quesada Rico	06 03 2024
5	Eliana Zorate (Responsable)	13 09 2023
6	Angie Fontecha (Aux. Administrativo)	17 11 2023
7	Liliana Argel (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, area de consumo de alimentos y baños. Fecha Socialización: Dia 16 Mes 05 Año 2024 Personal	C ☐ 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. **Para los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C ☐ NC ☒ NA ☐	57	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos, donde se reflejen las caracteristicas del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by 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 **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Dia 06 Mes 06 Año 2024 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Dia 06 Mes 06 Año 2024 **Fecha Divulgación:** 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. **Fecha Fumigación:** Dia 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 demas 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	70	83	
1:00 p. m.	121	140	
2:00 p. m.	218	221	
3:00 p. m.	276	276	
3:30 p. m.	292	292	
Total	292	292	

Powered by CamScanner

Información Supervisión:

Hoy no hace presencia en el comedor la Responsable del servicio, sin embargo, el Asociado presenta la incapacidad genera por EPS el dia de hoy y hasta el dia de mañana.

La Visita es atendida por la Profesional social.

Variables No aplica =

11. No manejan combustibles
18-22-24-26 Dentro de los tiempos de ejecución
47. En agosto no se han tomado muestras
49 Julio Cumple - Agosto pendiente
50. No se han presentado ETAS

No se registra el historico, ya que al exportdo del nuevo sistema no es claro el dato

Esta acta se socializa y se deja copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No se Presentan observaciones durante la visita.

Viviana Lopez
Prosional Social
CC 1032471003

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	5	21 08 24. Secretaría salud reporta en área de escalera, paredes con deterioro de pintura y manchados	Próxima Visita
O	17	21 08 24 En capacitación de Minuta patrón, no se evidencia material de apoyo y en Estandarizadas no se reporta el # de menú y sus componentes, en ambas capacitaciones el formato de asistencia 023	Próxima Visita.
O	23	21 08 24. La actividad de agosto estaba programada para el día 13 de agosto, sin embargo, no presentan soportes.	Próxima Visita
O	25	21 08 24. La actividad "Valoro y cuido mis alimentos" estaba programada para el 13 de agosto pero no se presenta soportes	Próxima Visita.
O	27	21 08 24. Falta realizar acciones correctivas para subsanar observaciones de Secretaría de salud	Próxima Visita
O	28	21 08 24. El queso suministrado en el postre el día de hoy no reporta Lote	Próxima Visita
O	30	21 08 24 No se cuenta con Registro sanitario del queso suministrado hoy	Próxima Visita
O	55	21 08 24. La Socialización de Lavado de manos realizada al personal el 16 08 24 tiene mal la fecha en el acta y adicional el formato 23 de asistencia este desactualizado	Próxima Visita
O	56	21 08 24 Se evidencia nevera dos puertas dañada	Próxima Visita
O	46	21 08 24 Las muestras de referencia del día de ayer están rotulados con fecha errada	Próxima Visita

Powered by CamScanner

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	21 08 24. Continua sin funcionar cisterna de baño de personal, adicional Secretaría de salud deja observación espacio sin protección entre puerta y piso (baño beneficiarios) y falta protección en puerta y pared lavaperas, pared y techo (baño personal). Piso en baño con baldosas manchadas, deterioro en uniones entre paredes y pisos. Genera Requerimiento N2.		X	Abierto		X
O	53	21 06 2024	21 08 24. En la capacitación del mes de julio aún no se evidencia pos test, desarrollo de la actividad en formato 40, no se ha realizado la hora faltante de acuerdo al cronograma, ni tampoco se ha realizado ajuste del mismo. Requerimiento N2		X	Abierto		X
O	29	18 07 2024	21 08 24. No se adquiere materia prima para dos días, para el día de hoy faltaban 14,9 Kg de queso del postre. Para mañana falta 15,9 Kg de queso, platano maduro, 1 Kg de arveja verde vaina y manzana. Genera Requerimiento		X	Abierto	X	
O	3	29 07 2024	21 08 24. Continua oxido en entrepaño de mesón de estufa industrial, adicional Secretaría de salud reporta deterioro de pintura en uniones piso - pared en cocina.. Observación 3. Se observa cable de campana extractora sin protección.		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Viviana López Mendez	Lineth Ramirez B
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1'032'370'053 Bta	52 805 219
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Prof. Social	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptacion de todo lo escrito

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	12	27/07/2024	210824. Se realiza adecuados procesos de producción, teniendo en cuentas las características de las preparaciones, sin embargo, se evidencia que no se hace rotación del menaje portable. Observación 3		X	Abierto		
O	35	27/07/2024	210824. Se realiza adecuado almacenamiento de enzalada en nevera, se protege con bandeja que no genera homelicidad. Observación 3.		X	Abierto		
O	8	08/08/2024	210824 Se adecua elementos de aseo limpios en área adecuada	X		Cerrado		
O	36	08/08/2024	210824 Se evidencia adecuado almacenamiento de materias primas acorde a su naturaleza	X		Cerrado		
O	20	08/08/2024	210824. Se evidencia piso de cocina sin exceso de agua y nevera limpia	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Viviana López Mendez	Lineth Camacho
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1032340053 Bta.	52 905 219
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Prabid social	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: PCR-PSS-250 | Versión: 3 | Fecha: Memo 20233039421 - 20/12/2023 | Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD	Kennedy	SERVICIO SOCIAL	Comedor Comunitario	UNIDAD OPERATIVA	Mi Segundo Hogar	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	21/08/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY	292	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	121219	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	Yineth Ramirez	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TECNICA	Apoyo a la Superación.
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	Almuerzo	NUMERO DE MENU	9				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NUMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENU REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACION	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	RESULTADO NO CUMPLE
Mayores 14	13	Sopa avena	Sopa avena	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	275	296	260	260	269	269	256	267	261	277	250	259	276									
					PORCENTAJE ADECUACION	102	110	96	96	100	99	95	99	97	103	93	95	102								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores 14	13	Cerdo gratinado	Cerdo gratinado	105	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	112	105	105	108	115	112	106	105	97	106	111	111	105									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	100	100	103	110	107	101	100	92	101	106	106	100								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
Mayores 14	13	Arroz blanco	Arroz blanco	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	144	155	156	157	169	160	160	154	158	165	157	165	147									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89	96	97	98	105	100	100	96	98	102	98	102	91								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores 14	13	Gms Remolacha Zanahoria mayonesa	Remolacha Zanahoria mayonesa	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	84	80	86	98	78	89	81	81	75	83	87	90	85									
					PORCENTAJE ADECUACION	99	94	101	115	92	105	95	95	88	98	102	106	100								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
Mayores 14	13	Papa a la francesa	Papa a la francesa	55	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	54	51	50	46	54	51	55	51	55	55	58	49									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	98	93	91	84	98	93	100	93	100	100	105	89								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1									
Mayores 14	13	Jugo feyoa	Jugo fresa	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	310	310	320	300	310	310	300	310	300	310	290	310	290									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	103	104	100	103	103	100	103	100	103	97	103	97								3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores 14	13	Bonno con queso	Bonno con queso	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	82	81	81	78	80	78	83	79	80	84	75	84	85									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	95	95	92	94	93	99	93	94	96	88	99	100								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	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: Semana 2 menú 9

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Viviana Lopez Fonseca	NOMBRE:	Yineth Ramirez
CEDULA DE CIUDADANÍA:	1.032.310.013	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.805.215
CARGO:	Profesional Social.	CARGO:	Apoyo a la Superación.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Codigo: FOR.PSS-245
Versión: 1
Fecha: Memo I202303942 - 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:	Cr 82 c # 5a-20 Sur	TELÉFONO: -	317 771 3652
FECHA (dd/mm/aaaa):	21 | 08 | 2024	OPERADOR:	Corporación Suaza

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa avena	Sopa avena	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Cerdo gratinado	Cerdo gratinado	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Ens Remolacha y Zanahoria	Remolacha y zanahoria mayonesa	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Papas a la francesa	Papas a la francesa	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Jugo feijoa	Jugo fresa	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Banano con queso	Banano queso	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		

OBSERVACIONES: Semana 2 menú 9

FIRMA PROFESIONAL: Unethe

NOMBRES Y APELLIDOS: UnethCamacho

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Ulvira Lopez Mendoza

Powered by CamScanner

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	21	MES	08	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 121219 CCCP 08-005 MI SEGUNDO HOGAR

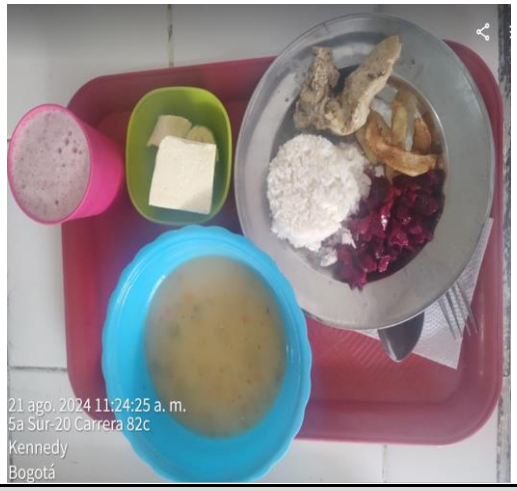
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8290-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Variable 35:
Se evidencia almacenamiento de ensalada en nevera, pero no en recipiente con tapa, adecuan bandeja que no genera hermeticidad.</td>
<td colspan="2">Variable 3.
Se evidencia en cocina medias cañas piso-pared con pintura desgastada y cable sin protección en campana.</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td colspan="2">
</td>
</tr>
<tr>
<td>Variable 28:
Se evidencia queso sin reporte de lote, incumpliendo la normatividad vigente de rotulado.</td>
<td colspan="2">Variable 46
Se evidencia muestras de referencia del 20 de agosto con fecha de 23 de julio.</td>
</tr>
</table>

MENU SUMINISTRADO EN VISITA
SEMANA N° 2 MENÚ: 9

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

Apoyo a la supervision
YINETH RAMIREZ
Nombres y Apellidos
52805219
Cédula de Ciudadanía