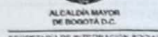


 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL		Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Mayo 2023/03/942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5
---	---	--	---

SUBDIRECCIÓN LOCAL: <u>Engativá</u>		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: <u>Comedor Comunitario</u>		UNIDAD OPERATIVA: <u>Barrica Real</u>	
DIRECCIÓN: <u>Carrera 89 #68A-08 La Florida</u>		TELÉFONO: <u>6014340647 - 3045702949</u>			
OPERADOR: <u>Fundación Ricos Financeros</u>					
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: _____	FEBRERO: _____	MARZO: _____	ABRIL: _____	MAYO: _____
	AGOSTO: _____	SEPTIEMBRE: _____	OCTUBRE: _____	NOVIEMBRE: _____	DICIEMBRE: <u>17</u>
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	<u>15/05/2023</u>	CONCEPTO: <u>turnable</u>	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: <u>97.5</u>	No. ACTA: <u>AS02N140820</u>	SUBRED: <u>Norte</u>
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO:	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO:	No. ACTA:	SUBRED:

1. INFRAESTRUCTURA		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación												C	
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas												C	
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.												C	
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.												C	
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.												C	
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo, las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.												C	

2. PLAN DE SANEAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	C/NC/NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.												C	
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.												C	
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable												C	
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones												C	
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)												C	
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.												C	
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses). Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua. (Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)												C	
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.												C	
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.												C	
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.												C	



FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL

Version: 1

Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023

Página: 3 de 5

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.								C	
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo ($\pm 4^{\circ}\text{C}$ a $\pm 2^{\circ}\text{C}$) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.								C	
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.								C	
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión								C	
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.								C	
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).								C	

[illegible][illegible][illegible]

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL</p>	<p>Código: FOR-PSS-248</p> <p>Versión: 1</p> <p>Fecha: Memo 1202203942 - 20/12/2023</p> <p>Página: 4 de 5</p>
--	---	---

[illegible][illegible]

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL</p>	<p>Código: FOR-PSS-248</p> <p>Versión: 1</p> <p>Fecha: Memo 002303942 - 2012/02/03</p> <p>Página: 5 de 5</p>
--	---	--

OBSERVACIONES

Se cuenta con solicitud del 11/04/2024 según radiografía #55277 y solicitud con fecha 11/12/2024 según radiografía #99860, para concepto hospital

Escaneado con CamScanner

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Engativá	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113967-CCCP 10-004 - Boyacá Real		
DIRECCIÓN:	Cra 98 # 689 -08	TÉLEFONO:	3183571108
FECHA (dd/mm/aaaa):	17/12/2024	OPERADOR:	Fundación Papas firmes.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo a las fincas	pechuga de pollo a las fincas	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Ensalada Pico de gallo	Ensalada Pico de gallo	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Papas a la Francesa	Papas a la Francesa	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Sopa de Mondongo	Sopa de Mondongo	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Jugo de mora	Jugo de mora	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz con leche y queso	Arroz con leche y queso	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Elicia Sanchez HNO 09037

NOMBRES Y APELLIDOS: Elicia Sanchez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE

NOMBRES Y APELLIDOS: Lady Patricia Trona Cortes

 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 (202303942 - 20/12/2023) Página: 1 de 1									
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		ENGATIVÁ	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	BOYACÁ REAL										FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)				17/12/2024									
COBERTURA ATENDIDA HOY:		292	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113967	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ELIANA FERNANDA SÁNCHEZ										ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:				NUTRICIONISTA									
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	14	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO				
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEMES QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE		
9-13 AÑOS Y 11 MESES	5	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	52	53	50	50	55																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	106	100	100	110																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9-13 AÑOS Y 11 MESES	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	137	150	147	150	147																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	102	100	102	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9-13 AÑOS Y 11 MESES	5	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	51	52	50	50																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	102	104	100	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9-13 AÑOS Y 11 MESES	5	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	21	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	23	23	21	21	21																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109,5	109,5	100	100	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9-13 AÑOS Y 11 MESES	5	SOPA DE MONDONGO	SOPA DE MONDONGO	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	234	237	237	270	270																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	87	87,7	87,7	100	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9-13 AÑOS Y 11 MESES	5	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	290	290	290	300	300																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96,6	96,6	96,6	100	100																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9-13 AÑOS Y 11 MESES	5	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO	150	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	150	152	150	149	150																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	101,3	100	99,3	100																			
					CALIFICACIÓN	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: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): <u>Ledy Benuz Thana Landini</u> CÉDULA DE CIUDADANÍA: <u>25.606.227</u> CARGO: <u>Responsable del servicio</u>														FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: <u>Eliana Sánchez</u> CÉDULA DE CIUDADANÍA: <u>1075655903</u> CARGO: <u>NUTRICIONISTA</u>															