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 2025**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 10

Fecha de Visita	27	5	2025	Hora Inicio	9:50 a. m.	Hora Finalización	4:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7870-2025** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN SIEMBRA FUTURO**

Nombre Comedor Comunitario : **113617-CCCP 02-002 MORACI**

Fecha Inicio Operación: **2/05/2025** Fecha Final Operación: **31/12/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **YUDY HERNANDEZ**

2. Ubicación

Localidad: **CHAPINERO** Barrio: **SAN LUIS** Dirección: **Calle 98 Este # 5-78**

Tel: **6019331621** Cel.: **3112415022** Correo Electrónico: MORACI78702024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **283**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **270** Total Asistencia del Día: **260** Total Histórico de Asistencia: **6307**

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C: X / NC: / NA:	2	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:
3	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 las personas beneficiarias del servicio.	C: X / NC: / NA:	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: / NC: / NA: X

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numerales *5.1.1.1.2. Ciclo de menús.*	C: X / NC: / NA:

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	ARROZ		
	CARNE DE RES		
	ARVEJA		
	ZANAHORIA		
Cereal	SPAGUETTI		
	LECHE		
Verdura o ensalada	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON OREGANO		
		19,05	19,07

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE MOLIDA		
	HUEVOS		
Tubérculo o plátano	PAPA		
Bebida de fruta	MANGO		
	AZÚCAR		
Postre	BANANO	15,97	15,98
	QUESO	14,18	14,26

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, 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 en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día **05** Mes **05** Año **2025** **Fecha: Estandarización**: Día **05** Mes **05** Año **2025** **Fecha Procedimiento:** Día **05** Mes **05** Año **2025** **Fecha Recepción-Criterios**: Día **05** Mes **05** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	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 **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día **19** Mes **09** Año **2024** **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día __/___ Mes ___/__ Año ____/___ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día __/__ Mes ___/__ Año ____/___	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	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. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día __/___ Mes __/___ Año ___/____ 05**/05/2025 Beneficiarios Nuevos 27** **19/05/2025 ENVIADO** **20/05/2025 AVALADO POR SDIS**	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [ ] NC [ ] NA [X]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	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 o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez 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** Porcentaje de Cumplimiento: **91 %** Fecha: Día: **29** **Mes: 10 Año: 2024** Nº Acta: **AS02N169610** **Hospital/Subred: SUBRED NORTE**	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	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 y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	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**	**24/07/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0034570**
Queso	**VILLA AURA**	**24/07/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0010450-2020**
Yogurt	**VILLA AURA**	**24/07/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0028019-2023**
Helado	**COLOMBINA**	**18/09/2024**	**FAVORABLE**	_____
Crema de leche	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	_____
Huevos	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	_____
Pescado	**CPEZ**	**8/10/2024**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	_____
Pulpas	**EL EDEN**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**	**PSA-000917-2017**

3.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
15	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	**EL TRIUNFO**	**SKM 154**	**7/10/2024**	**FAVORABLE**
Pescado	**CPEZ**	**SMO 240**	**9/12/2024**	**FAVORABLE**
Carne	**EL TRIUNFO**	**SKM 154**	**7/10/2024**	**FAVORABLE**
Leche	**VILLA AURA**	**WHO 769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Queso	**VILLA AURA**	**WHO 769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Yogurt	**VILLA AURA**	**WHO 769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Helado	**COLOMBINA**	**WHO 769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**MAKRO**	**WPQ 088**	**18/07/2024**	**FAVORABLE**
Huevos	**MAKRO**	**WPQ 088**	**18/07/2024**	**FAVORABLE**
Pulpas	**EL EDEN**	**FSQ 616**	**26/09/2024**	**FAVORABLE**

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	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 [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	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 [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados 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 [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
24	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	SOPA DE ARROZ	**79,3**	**66,4**
Cereal	ESPAGUETIS CON LECHE	**65,4**	**74,8**
Proteína	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	**88,3**	**67,3**
Ensalada o Verdura	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	**12,1**	**1,2**
Tubérculo o Plátano	PAPA SIN CASCARA DORADA	**70,4**	**42,5**
Bebida de Fruta	JUGO MANGO	**7,2**	**7,7**
Postre	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	**4,3**	**4,1**

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	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 [ ]	26	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. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. 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 [ ]
27	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 [ ]	28	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
29	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

30	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 [ ]	31	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 por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] **13/05/2025**
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los 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 por la SDIS.	C [ ] NC [X] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas 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	Variable	Nivel de Cumplimiento
34	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]

3.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
35	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Elabora e 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	**INGRIS VANEGAS**	**No se ha realizado**
2	**JENNY CALDERON**	**No se ha realizado**
3	**RUBIELA MONTENEGRO**	**No se ha realizado**
4	**OMAIDA PAVA**	**No se ha realizado**
5	_____	_____
6	_____	_____
7	_____	_____
8	_____	_____
9	_____	_____

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
37	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	**JENNY CALDERON**	**25/04/2025**
2	**ANA MAYERLI SUAREZ**	**13/01/2025**
3	**DORIS BELEN CARVAJAL**	**10/02/2025**
4	**RUBIELA MONTENEGRO**	**12/08/2024**
5	**JUAN CAMILO CHARRY (AUXILIAR ADMNISTRATIVO)**	**1/11/2024**
6	**YUDY HERNANDEZ (Responsable del Servicio)**	**20/06/2024**
7	**CLAUDIA YIRA QUIÑONEZ (NUTRICIONISTA)**	**7/02/2025**
8	_____	_____
9	_____	_____

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	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. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios 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 [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día __/___ Mes ___/__ Año ___/____ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día __/___ Mes __/___ Año ___/____ **Fecha Divulgación:** Día __/___ Mes __/___ Año ___/____	C [ ] NC [ ] NA [X]	42	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 Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar 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**
43	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. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día __**04**___ Mes __**05**___ Año __**2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario 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 [ ] NC [ ] NA [X]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	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 [ ]	48	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 [ ]

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	132	137	**Se evidencia siendo la 1:40 pm ingreso de dos beneficirios los cuales manifiestan que se encuentra firmada su asistencia.**
1:40 p. m.	187	217	
2:00 p. m.	249	255	
3:00 p. m.	260	260	
3:30 p. m.	260	260	
Total	260	260	

Se realiza visita de supervisión al comedor Moraci

Variables 4, 9,10,41,44,45: No aplica se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.

Variable 33: No aplica, dado que se encuentra dentro del tiempo establecido para dar cumplimiento, los resultados fueron socialziados el 20/05/2025. Se encuentra pendiente la acción correctiva.

Variable 34: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.

Varaible 36: El comedor se encuentra ajustando el plan continuo de capacitación y el personal manipulador y responsable del servicio cuenta con curso de manipulación de alimentos vigente. La capacitación se encuentra planeada realizarla antes de terminar el mes.

Varaible 46: El comedor no oferto aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética.

El lavado de tanque se realizo el día 04/05/2025 a 4 tanques capacidad total 3500 litros, empresa salubridad ambiental.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia que no se cumple con el peso servidos establecidos en el menú 8 semana 2 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones: albóndiga en salsa ala boloñesa, espagueti con leche, pepino cohombro en rodajas con orégano, papa sin cáscara, postre banano con queso, no se ajustan al peso establecido en anexo.	Próxima Visita
O	13	Se evidencia que no se adquiere los alimentos completos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación, dado que para el menú 10 semana 2 día 28/05/2025, no se cuenta con la habichuela par a la sopa de avena.	Próxima Visita
O	23	se evidencia trozos de hielo dentro de la ensalada de pepino cohombro en rodajas con orégano.	Próxima Visita
O	24	Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: pepino cohombro en rodajas con orégano T1= 12,1°C, jugo de mango T1=7,2°C- T2= 7,7°C, papa sin cáscara dorada T2= 42,5°C.	Próxima Visita
O	32	Se evidencia que no se cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional para los análisis a ítem de ensayo de frotis de manos de personal manipulador de alimentos por presencia de Recuento de levaduras.	Próxima Visita
O	35	Se evidencia que no se realiza el cambio del menaje portable para los beneficiarios que cuentan con autorización de alimentos en casa.	Próxima Visita
O	37	Se evidencia que los certificados médicos en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico José Rene Riaño del talento humano del comedor presenta diferencias los de las manipuladoras Jenny Calderón, Ana Mayerli Suarez, Doris Belén Carvajal presenta Lic. ocupacional 2694/2P017, el certificado de Juan Camilo Charry (auxiliar administrativo) presenta Lic. Ocupacional 2694/2017 con dirección Carrera 45ª # 94-16 y la señora Rubiela Montenegro su certificado no presenta logo y la Lic Ocupacional 2694/2017 del mismo medico y la dirección Carrera 26B#42-37 Sur todos los certificados presentan el mismo número telefónico 601 7581504	Próxima Visita
O	39	Se evidencia que cuentan con 20 recipientes para entrega de alimentos para consumo en casa de sopa, seco, jugo y postre, no se encuentran debidamente marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, en el momento en el comedor cuenta con 3 autorizaciones para entrega de alimentos para consumo en casa, sin embargo, no se han entregado los recipientes por parte del comedor a los beneficiarios.	Próxima Visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Yudy Hernández Cadena Nombres y Apellidos	Hilena Monroy R Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52.363.325 Cédula de Ciudadanía	52696524 Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio Cargo	Apoyo a la Supervisión. Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	CHAPINERO	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113617-CCCP 02-002 MORACI	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	27/05/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	260	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113617	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MILENA MONROY	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	8	NÚMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	256	261	251	261	238	258	282	266	251	266	251	273	250							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95%	97%	93%	97%	88%	96%	104%	99%	93%	99%	93%	101%	93%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	81	79	61	88	94	97	90	88	74	66	70	56	84								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	111%	108%	84%	121%	129%	133%	123%	121%	101%	90%	96%	77%	115%								1
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ESPAGUETIS CON LECHE	ESPAGUETIS CON LECHE	193	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	266	229	236	230	218	160	200	157	193	207	208	226	197								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	138%	119%	122%	119%	113%	83%	104%	81%	100%	107%	108%	117%	102%								1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	1	3	1	3	3	3	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	74	86	97	90	115	111	87	75	100	89	100	77								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88%	87%	101%	114%	106%	135%	131%	102%	88%	118%	105%	118%	91%								1
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	3	1	1	3	1	1	3	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SIN CASCARA DORADA	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	27	41	48	40	49	45	44	58	53	37	52	37	40								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	41%	62%	73%	61%	74%	68%	67%	88%	80%	56%	79%	56%	61%								1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	299	307	303	313	279	305	314	315	307	305	280	314	296								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	102%	101%	104%	93%	102%	105%	105%	102%	102%	93%	105%	99%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	74	80	73	82	76	78	100	93	81	88	96	74	85								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88%	95%	87%	98%	90%	93%	119%	111%	96%	105%	114%	88%	101%								1
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	1	3	3	3	1	1	3								

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

OBSERVACIONES:

•

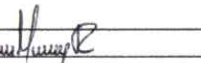
FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Yudy Hernández Cadena	NOMBRE:	Milena Monroy R
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.363.325	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52696524
CARGO:	Responsable del Servicio	CARGO:	Apoyo a la Supervisión

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

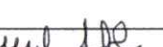
SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**CHAPINERO**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113617-CCCP 02-002 MORACI**		
DIRECCIÓN:	**Calle 98 Este # 5-78**	TELÉFONO:	**6019331621**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**27/05/2025**	OPERADOR:	**CORPORACIÓN SIEMBRA FUTURO**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARROZ	**SOPA DE ARROZ**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	**ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ESPAGUETIS CON LECHE	**ESPAGUETIS CON LECHE**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	**PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA SIN CASCARA DORADA	**PAPA SIN CASCARA DORADA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MANGO	**JUGO DE MANGO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	**BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA PROFESIONAL: 

NOMBRES Y APELLIDOS: Hilena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 

NOMBRES Y APELLIDOS: Yudy Hernandez Cadena

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 2025	

FECHA DE VISITA	DIA	27	MES	05	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113617-CCCP 02-002 MORACI

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7870-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





Variable 23: se evidencia trozos de hielo dentro de la ensalada de pepino cohombro en rodajas con orégano.









Variable 24: Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: pepino cohombro en rodajas con orégano T1= 12,1°C, jugo de mango T1=7,2°C- T2= 7,7°C, papa sin cáscara dorada T2= 42,5°C.

SGS

Versión 6.2024 Mayo

Informe de Ensayo: BA25-04017 Rev. 0

Detalles de la muestra analizada

Item No. :	**BA25-04017.001**
Identificación de Muestra :	1FML-MAYERLI SUAREZ/MANIPULADOR COCINA FRIA - FROTIS_MANOS
Muestreado Por :	SGS COLOMBIA S.A.S
Temperatura de Recibido :	3°c
Punto de Muestreo :	COMEDOR MORACI/CONVENIO:7870
Cantidad :	1

Resultados de los Ensayos :

Ensayo	LC	Resultados	Unidad	Limites	Concepto
Laboratorio Microbiológico					
Recuento de Coliformes totales	1	<10	UFC/mano	-- - 1	(C)
Recuento de E. coli	1	<10	UFC/mano	-- - 1	(C)
Recuento de Levaduras	10	45	UFC/mano	-- - 1	(NC)
Recuento de Hongos	10	<10	UFC/mano	-- - 1	(C)
Recuento de Staphylococcus aureus coag positiva	10	<10	UFC/mano	-- - 10	(C)

N.D.= No Detectado N.A. = No Analizado -- = No Aplicable

LC= Limite de Cuantificación

Declaración de cumplimiento: Los resultados de los ensayos y la declaración de cumplimiento con la especificación en este informe se refieren solamente a la muestra de ensayo tal como ha sido analizada y no del lote del cual se ha tomado la muestra. Valores de declaración:

(C) = El valor medido cumple con el límite de la especificación

(NC) = El valor medido no cumple con el límite de la especificación

(NR) = Para el valor medido no es posible una declaración de cumplimiento con la especificación

Cuando la metodología arroje datos debajo del limite ,no se aplica incertidumbre.

Notas : Parametro Interno SDIS

***** Fin de Reporte *****

Variable 24: Se evidencia que no se cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional para los análisis a ítem de ensayo de frotis de manos de personal manipulador de alimentos por presencia de Recuento de levaduras.



JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
Médico Especialista En Salud Ocupacional
Registro Md 79445346
Lic. Ocupacional 2694/2017

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El suscrito médico especialista en Salud Ocupacional JOSÉ RENE RIAÑO, legalmente pautorizado para ejercer la profesión, con registro medico 79445346.

CERTIFICA

Que el/la paciente **Juan Camilo Charry Pérez** documento de identidad **N°1.003.815.985** no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes paraclínicos normales, por lo que se considera **APTO/A** para manipular alimentos.

Exámenes realizados

FROTIS DE GARGANTA: Coloración de Gram

FROTIS DE UÑAS: KOH

Para constancia se firma a los 01 días del mes de noviembre del año 2024

Recomendaciones: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.

El examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud, y que toda información expresada en este documento es cierta

JOSE RENE RIAÑO RIAÑO
REGISTRO MD 79445346
LIC. OCUPACIONAL 2694/2017

Carrera 45a #94-16 / Tel (601) 7581504

27/05/2025 3:56:27 p. m.



JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
Médico Especialista En Salud Ocupacional
Registro Md 79445346
Lic. Ocupacional 2694/2P017

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El suscrito médico especialista en Salud Ocupacional JOSÉ RENE RIAÑO, legalmente

Autorizado para ejercer la profesión, con registro medico 79445346.

CERTIFICA

Que el/la paciente ANA MAYERLI SUAREZ BELTRAN documento de identidad N. 1033807285 no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes paraclínicos normales, por lo que se considera **APTO/A** para manipular alimentos.

Exámenes realizados

FROTIS DE GARGANTA: Coloración de Gram
FROTIS DE UÑAS: KOH

Para constancia se firma a los 13 días del mes de enero del año 2025

Recomendaciones: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.

El examinado/a certifica que NO omitió ningún dato sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud, y que toda información expresada en este documento es cierta

JOSE RENE RIAÑO RIAÑO
REGISTRO MD 79445346
LIC. OCUPACIONAL 2694/2017
AL 2694/2017

Carrera 45a #94-16 / Tel (601) 7581504

27/05/2025 3:56:08 p. m.



JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
Médico Especialista En Salud Ocupacional
Registro Md 79445346
Lic. Ocupacional 2694/2P017

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El suscrito médico especialista en Salud Ocupacional JOSÉ RENE RIAÑO, legalmente

Autorizado para ejercer la profesión, con registro medico 79445346.

CERTIFICA

Que el/la paciente YENNY CALDERON DOMINGUEZ documento de identidad N. 52.259.806 no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes paraclínicos normales, por lo que se considera **APTO/A** para manipular alimentos.

Exámenes realizados

FROTIS DE GARGANTA: Coloración de Gram
FROTIS DE UÑAS: KOH

Para constancia se firma a los 25 días del mes de abril del año 2025

Recomendaciones: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.

El examinado/a certifica que NO omitió ningún dato sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud, y que toda información expresada en este documento es cierta

JOSE RENE RIAÑO RIAÑO
REGISTRO MD 79445346
LIC. OCUPACIONAL 2694/2017
AL 2694/2017

Carrera 45a #94-16 / Tel (601) 7581504

27/05/2025 3:56:20 p. m.



JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
Médico Especialista En Salud Ocupacional
Registro Md 79445346
Lic. Ocupacional 2694/2P017

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El suscrito médico especialista en Salud Ocupacional JOSÉ RENE RIAÑO, legalmente

Autorizado para ejercer la profesión, con registro medico 79445346.

CERTIFICA

Que el/la paciente DORIS BELEN CARVAJAL MALDONADO documento de identidad N. 1094532832 no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes paraclínicos normales, por lo que se considera **APTO/A** para manipular alimentos.

Exámenes realizados

FROTIS DE GARGANTA: Coloración de Gram
FROTIS DE UÑAS: KOH

Para constancia se firma a los 10 días del mes de febrero del año 2025

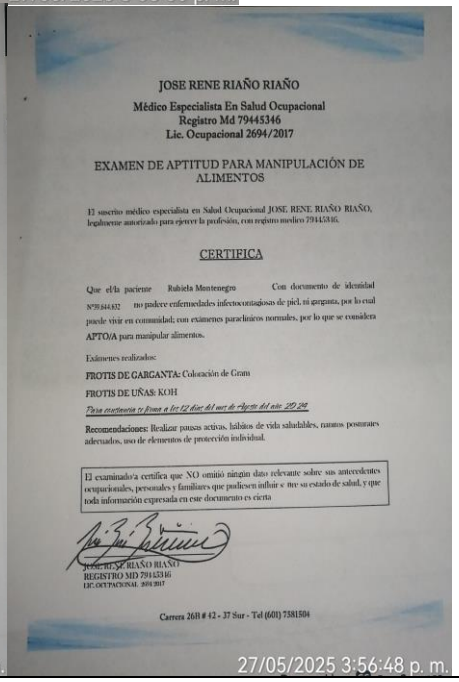
Recomendaciones: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.

El examinado/a certifica que NO omitió ningún dato sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud, y que toda información expresada en este documento es cierta

JOSE RENE RIAÑO RIAÑO
REGISTRO MD 79445346
LIC. OCUPACIONAL 2694/2017
AL 2694/2017

Carrera 45a #94-16 / Tel (601) 7581504

27/05/2025 3:56:13 p. m.



JOSE RENE RIAÑO RIAÑO
Médico Especialista En Salud Ocupacional
Registro Md 79445346
Lic. Ocupacional 2694/2017

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El suscrito médico especialista en Salud Ocupacional JOSE RENE RIAÑO RIAÑO, legalmente autorizado para ejercer la profesión, con registro medico 79445346.

CERTIFICA

Que el/la paciente Rubiela Montenegro Con documento de identidad N°51.644.832 no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes paraclínicos normales, por lo que se considera **APTO/A** para manipular alimentos.

Exámenes realizados:

FROTIS DE GARGANTA: Coloración de Gram

FROTIS DE UÑAS: KOH

Para constancia se firma a los 12 días del mes de agosto del año 2025

Recomendaciones: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, ramos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.

El examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir s' ne su estado de salud, y que toda información expresada en este documento es cierta

JOSE RENE RIAÑO RIAÑO
REGISTRO MD 79445346
LIC. OCUPACIONAL 2694/2017

Carrera 26B # 42 - 37 Sur - Tel (601) 7581504

27/05/2025 3:56:48 p. m.

Variable 37: Se evidencia que los certificados médicos en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico José Rene Riaño del talento humano del comedor presenta diferencias los de las manipuladoras Jenny Calderón, Ana Mayerli Suarez, Doris Belén Carvajal presenta Lic. ocupacional 2694/2P017, el certificado de Juan Camilo Charry (auxiliar administrativo) presenta Lic. Ocupacional 2694/2017 con dirección Carrera 45ª # 94-16 y la señora Rubiela Montenegro su certificado no presenta logo y la Lic Ocupacional 2694/2017 del mismo medico y la dirección Carrera 26B#42-37 Sur todos los certificados presentan el mismo número telefónico 601 7581504.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 8

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

Apoyo a la supervision
MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52696524
Cédula de Ciudadanía