ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **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	25	6	2025	Hora Inicio	8:20 a. m.	Hora Finalización	03:30 p.m

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7965-2025** Nombre Asociado: **FUNDACIÓN SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO - FUDESOL**

Nombre Comedor Comunitario : **113350-CCCP-06-001 ISLA DEL SOL**

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

Nombre Responsable del Servicio: **CAMILO CARDOZO**

2. Ubicación

Localidad: **TUNJUELITO** Barrio: **ISLA DEL SOL** Dirección: **CALLE 66 SUR # 65 A - 8**

Tel: **-** Cel.: **3173017253** Correo Electrónico: isaldelsol7965-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **400** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **400**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **400** Total Asistencia del Día: **387** Total Histórico de Asistencia: **--**

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: / NC: X / NA:

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	PULPA FEIJOA	92.9	10
	AZUCAR	2.3	2.5
Postre	PAPAYA	16.5	19.6
	YOGURT	20.2	21

CamScanner

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 **21** Mes **06** Año **2025** **Fecha Procedimiento:** Día **04** Mes **05** Año **2025** **Fecha Recepción-Criterios**: Día **07** 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 **11** Año **2024** **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día **---** Mes **---** Año **----** **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día **-----** Mes **----** Año **-------**	C: / NC: X / NA: **Base del estado nutricional llego el día 10 de junio.**	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 **21** Mes **06** Año **2025** Toma de talla y peso a 4 beneficiarios A la fecha se encuentra 39 beneficiarios sin toma de talla y peso en el primer semestre del 2025.	C: / NC: X / 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:** **99 %** **Fecha:** Día: **19** Mes: **03** Año: **2025** **Nº Acta:** **AS02S - 073679** **Hospital/Subred:** **SUR SUR**	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:

CamScanner

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 IMPERIO DE LAS CARNES**	**4/06/2025**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Carne	**EL IMPERIO DE LAS CARNES**	**4/06/2025**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Leche	**COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS**	**29/11/2024**	**FAVORABLE**	**-**
Queso	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0011634-2021**
Yogurt	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0012976-2021**
Helado	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**-**
Crema de leche	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**-**
Huevos	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**-**
Pescado	**COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS**	**25/02/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**-**
Pulpas	**EL EDEN PULPAS Y FRUTAS SAS**	**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 IMPERIO DE LAS CARNES**	**SLI 839**	**6/06/2025**	**FAVORABLE**
Pescado	**COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS**	**GSM 141**	**8/10/2024**	**FAVORABLE**
Carne	**EL IMPERIO DE LAS CARNES**	**SLI 839**	**6/06/2025**	**FAVORABLE**
Leche	**COMPAÑIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS**	**TLM 875**	**14/11/2024**	**FAVORABLE**
Queso	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**TLM 875**	**14/11/2024**	**FAVORABLE**
Yogurt	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**TLM 875**	**14/11/2024**	**FAVORABLE**
Helado	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**TLM 875**	**14/11/2024**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**TLM 875**	**14/11/2024**	**FAVORABLE**
Huevos	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**WPQ 088**	**18/07/2024**	**FAVORABLE**
Pulpas	**EL EDEN PULPAS Y FRUTAS SAS**	**LZU 471**	**27/02/2025**	**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 [ ] NC [X] NA [ ]

CamScanner

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 [ ] NC [X] 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 AVENA	83.2	77.7
Cereal	ARROZ BLANCO	70.5	69.3
Proteína	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADO EN TROZOS	80.6	72.5
Ensalada o Verdura	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	7.3	5.6
Tubérculo o Plátano	PAPAS A LA FRANCESA	51.1	65.9
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	5.0	5.8
Postre	PAPAYA CON YOGURT	1.0	3.2

CamScanner

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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] 24 6 25 Pendientes resultados junio
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 [X] NC [ ] NA [ ] 12 05 25 Mayo Cumple	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 [X] NC [ ] NA [ ]

CamScanner

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 [ ] Socialización Plan de saneamiento Básico

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARTHA OVIDEO	18/06/2025
2	MARITZA VEGA	18/06/2025
3	GINA MARTINEZ	18/06/2025
4	NORMA ISABEL SUAZA	18/06/2025
5	MARIA ALPINA CEPEDA	18/06/2025
6	LUZ DARY CHATES	18/06/2025
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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	MARTHA OVIDEO	23/05/2025
2	MARITZA VEGA	23/05/2025
3	GINA MARTINEZ	23/05/2025
4	NORMA ISABEL SUAZA	23/05/2025
5	MARIA ALPINA CEPEDA	23/05/2025
6	LUZ DARY CHATES	23/05/2025
7	MONICA LOPEZ (NUTRICIONISTA)	5/05/2025
8	CAMILO CARDOZO (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	23/05/2025
9	NURY OLAYA (AUXILIAR ADMINISTRATIVA)	23/05/2025

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 [ ]

CamScanner

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 **26** Mes **05** Año **2025** **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día **28** Mes **05** Año **2025** **Fecha Divulgación:** Día **31** Mes **05** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]	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 [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día **17** 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 [X] NC [ ] NA [ ]	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	85	92	
1:00 p. m.	148	184	
2:00 p. m.	-	-	
3:00 p. m.	376	384	
3:30 p. m.	387	387	
Total	387	387	

CamScanner

Se realiza visita de acompañamiento de supervisión de nutrición para la verificación de la entrega del menú # 9 semana 2.

Item 4 NA: Se califica como NA toda vez que no se suministra menú especial.

Item 9 NA: Se califica como NA toda vez que se encuentra dentro de los tiempos de cumplimiento.

Item 10 NA: Se califica como NA toda vez que el asociado se encuentra a la espera del envió de la nueva base del estado nutricional del primer semestre 2025.

Item 33 NA: Se califica como NA toda vez que los resultados microbiológicos son conformes.

Item 34 NA: Se califica como NA toda vez que no se han presentado eventos epidemiológicos.

Item 46 NA: Se califica como NA toda vez que no se oferto aporte adicional.

No se genera histórico de asistencia por fallas en el sistema.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se realizara el Sondeo a partir de las 9:30 am en la proxima visita

Camilo Cardoza

CC 1018456[illegible]

CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia que no se da cumplimiento al gramaje de porción servida para los componentes; proteico, tubérculo y postre de las preparaciones del menú # 9, semana 2, para el grupo de edades de 9 a 13 años de edad.	Próxima visita
R	5	Se evidencia que no se adiciona la totalidad de los ingredientes de acuerdo al análisis nutricional para la preparación sorbete de feijoa, toda vez que requieren 93L de leche y se utilizan 10L presentando un faltante de 83L, se verifican formatos de remisión, recibo de materia prima, entradas y salidas evidenciando que no coinciden las entradas y salidas con las existencias de leche, toda vez que en bodega se evidencian 177L de leche y de acuerdo a lo recibido y las salidas en existencias tendría que haber 95L. por lo tanto se reporta un sobrante de 84L de leche, los cuales no se adicionaron a la bebida del día.	Inmediato
O	7	Se evidencia que a la fecha la profesional en nutrición Mónica López no cuenta con la capacitación en sensibilización vigilancia nutricional, toda vez que no asistió a las dos fechas de la convocatoria.	Próxima visita
O	8	Se evidencia que de acuerdo al cronograma de toma de talla y peso validado, para el día de hoy se tenia programada la actividad de toma de datos antropométricos, sin embargo no se realizó por inasistencia de la profesional en nutrición.	Próxima visita
O	13	Se evidencia que no se cuenta con la materia prima requerida para mínimo 2 días de operación, presentando un faltante de perejil 0.5kg, carne de res 4.2kg, lechuga 6.75kg, asociado realiza la reposición de la materia prima durante la visita.	Próxima visita
O	16	Se evidencia que no coinciden las entras y salidas de materia prima registradas para (lechuga, perejil, queso, carne de res y leche) con las existencias de materia prima almacenadas en bodegas y lo registrado en recibo de materia prima, presentándose faltantes de (perejil, lechuga, carne de res y queso) y sobrantes de leche.	Próxima visita
O	21	Se evidencia que no 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, se evidencia personal picando papaya sobre una bandeja.	Próxima visita
O	23	Se evidencia que sobre las 08:30am la preparación sorbete de feijoa ya se había realizado, incumpliendo con los tiempos establecidos en el Anexo Técnico.	Próxima visita
O	24	Se evidencia que no se da cumplimiento con las temperaturas de seguridad alimentaria establecidas para las preparaciones ensalada T1: 7.3°C y papas a la francesa T1: 51.1°C.	Próxima visita
O	26	Se evidencia que a la fecha no se cuenta con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa.	Próxima visita
O	28	Se evidencia que la bebida sorbete de feijoa no cumple con las características organolépticas propias de la preparación presenta consistencia liquida, toda vez que no cuenta con la leche requerida para la preparación,	Próxima visita
O	29	Se evidencia que los condimenteros con especias orégano y pimienta no cuenta con la respectiva rotulación.	Próxima visita
O	39	Se evidencia que a la fecha el asociado no cuenta con los platos hondos y pandos en acero inoxidable, incumpliendo con los tiempos establecidos en el Anexo Técnico.	Próxima visita
O	43	Se evidencia al inicio de la visita que el personal manipulador utiliza jabón en pasta con olor limón para la limpieza, incumpliendo con lo establecido en el plan de saneamiento básico.	Próxima visita

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

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Camilo Andres Cardoo Soto	ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1018436170	1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable de Servicio.	APOYO A LA SUPERVISIÓN ANS
Cargo	Cargo

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

CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-282 | Versión: 3 | Fecha: Memo 09230942 - 20122023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	TUNJUELITO	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113350-CCCP-06-001 ISLA DEL SOL	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	25/062025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	400	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113350	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANGELA JARAMILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	9	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	20	CUMPLE	NO CUMPLE
9 A 13 AÑOS	5	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA EN TROZOS	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA EN TROZOS	50	PESO O VOLUMEN	57	58	53	56	50																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114	116	106	112	100																	1
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	3																	
9 A 13 AÑOS	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	147	PESO O VOLUMEN	142	149	158	150	148																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	101	107	102	101																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONERSA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONERSA	50	PESO O VOLUMEN	47	56	53	48	53																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	112	106	96	106																3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	21	PESO O VOLUMEN	38	27	37	31	23																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	181	129	176	148	110																	1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	3																	
9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	240	PESO O VOLUMEN	235	244	232	247	221																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	102	97	103	92																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	300	PESO O VOLUMEN	269	292	299	276	298																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	97	100	92	99																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	101	PESO O VOLUMEN	94	94	83	77	104																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	93	82	76	103																	1
					CALIFICACIÓN	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: Sorbete de feijoa no cumple con las caracteristicas organolepticas.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Camilo Cardozo	NOMBRE:	ANGELA JARAMILLO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1018456790	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.033.696.105
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	APOYO A SUPERVISION

CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-P55-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2023I0542 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	TUNJUELITO	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113350-CCCP-06-001 ISLA DEL SOL		
DIRECCIÓN:	CALLE 66 SUR # 65 A - 8	TELÉFONO:	3173017253
FECHA (dd/mm/aaaa):	25/06/2025	OPERADOR:	FUNDACIÓN SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO FUDESOL

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA EN TROZOS	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONERSA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONERSA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	1	4	7	3	3	4.25	1	
		2	4	7	3	3	4.25		
		3	4	7	3	3	4.25		
PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES.: Sorbete de feijoa no cumple con las caracteristicas organolepticas.

Semana 2, menú # 9

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGEL A JARAMILLO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Camilo Cardozo

CamScanner

MENÚ	SEMANA	ALIMENTO	TIPO DE ALIMENTO	Factor de calculo para peso bruto	3 - 5 AÑOS 11 MESES	6 - 8 AÑOS 11 MESES	9- 13 AÑOS 11 MESES	MAYORES DE 14 AÑOS	TOTAL PESO NETO	TOTAL PESO BRUTO
					PESO NETO	PESO NETO	PESO NETO	PESO NETO	Peso Neto Kilogramos	Peso Bruto Kilogramos
MENÚ 9	SEMANA 2	Papa Pastusa	8. Tuberculos y Platanos	1,10	30,0	35,0	40,0	45,0	17,1	18,8
MENÚ 9	SEMANA 2	Arveja verde	9. Verduras	1,00	14,4	16,8	19,2	21,6	8,2	8,2
MENÚ 9	SEMANA 2	Habichuela	9. Verduras	1,10	14,4	16,8	19,2	21,6	8,2	9,0
MENÚ 9	SEMANA 2	Zanahoria	9. Verduras	1,20	14,4	16,8	19,2	21,6	8,2	9,9
MENÚ 9	SEMANA 2	Avena en Hojuelas	1. Abarrotes	1,00	7,2	8,4	9,6	10,8	4,1	4,1
MENÚ 9	SEMANA 2	Res sopas	3. Carnes - Pescado	1,04	1,4	1,6	1,8	2,1	0,8	0,8
MENÚ 9	SEMANA 2	Aceite de soya	1. Abarrotes	1,00	1,2	1,3	1,4	1,5	0,6	0,6
MENÚ 9	SEMANA 2	Cebolla larga	9. Verduras	1,20	0,6	0,7	0,8	0,9	0,3	0,4
MENÚ 9	SEMANA 2	Cilantro	9. Verduras	1,10	0,6	0,7	0,8	0,9	0,3	0,4
MENÚ 9	SEMANA 2	Ajo	9. Verduras	1,00	0,4	0,4	0,5	0,5	0,2	0,2
MENÚ 9	SEMANA 2	Sal	1. Abarrotes	1,00	0,2	0,2	0,3	0,3	0,1	0,1
MENÚ 9	SEMANA 2	Lomo de Cerdo	3. Carnes - Pescado	1,00	34,0	40,0	65,0	95,0	33,4	33,4
MENÚ 9	SEMANA 2	Cebolla larga	9. Verduras	1,20	0,6	0,7	1,1	1,6	0,6	0,7
MENÚ 9	SEMANA 2	Aceite de soya	1. Abarrotes	1,00	1,7	2,0	3,3	4,8	1,7	1,7
MENÚ 9	SEMANA 2	Ajo	9. Verduras	1,00	0,3	0,4	0,7	1,0	0,4	0,4
MENÚ 9	SEMANA 2	Perejil	9. Verduras	1,10	1,1	1,3	2,2	3,2	1,1	1,2
MENÚ 9	SEMANA 2	Sal	1. Abarrotes	1,00	0,2	0,2	0,3	0,3	0,1	0,1
MENÚ 9	SEMANA 2	Arroz	1. Abarrotes	1,00	29,0	38,0	64,0	70,0	25,9	25,9
MENÚ 9	SEMANA 2	Aceite de soya	1. Abarrotes	1,00	1,7	2,3	3,8	4,2	1,6	1,6
MENÚ 9	SEMANA 2	Cebolla larga	9. Verduras	1,20	0,9	1,1	1,9	2,1	0,8	0,9
MENÚ 9	SEMANA 2	Ajo	9. Verduras	1,00	0,5	0,7	1,1	1,2	0,4	0,4
MENÚ 9	SEMANA 2	Sal	1. Abarrotes	1,00	0,2	0,2	0,3	0,3	0,1	0,1
MENÚ 9	SEMANA 2	Remolacha	9. Verduras	1,20	25,0	25,0	30,0	48,0	17,0	20,6
MENÚ 9	SEMANA 2	Zanahoria	9. Verduras	1,20	20,0	25,0	30,0	47,0	16,6	19,9
MENÚ 9	SEMANA 2	Mayonesa	1. Abarrotes	1,00	2,3	2,7	3,3	5,7	2,0	2,0
MENÚ 9	SEMANA 2	Sal	1. Abarrotes	1,00	0,2	0,2	0,3	0,3	0,1	0,1
MENÚ 9	SEMANA 2	Papa Sabanera	8. Tuberculos y Platanos	1,10	36,0	42,0	48,0	69,0	24,9	27,4
MENÚ 9	SEMANA 2	Aceite de soya	1. Abarrotes	1,00	4,0	3,9	4,5	5,2	2,0	2,0
MENÚ 9	SEMANA 2	Sal	1. Abarrotes	1,00	0,2	0,2	0,3	0,3	0,1	0,1
MENÚ 9	SEMANA 2	Feijoa	7. Frutas jugo	1,00	44,2	60,0	73,6	73,6	28,5	28,5
MENÚ 9	SEMANA 2	Leche liquida	5. lacteos	1,00	150,0	190,0	240,0	240,0	92,9	92,9
MENÚ 9	SEMANA 2	leche gestante	5. lacteos	1,00	0,0	0,0	0,0	200,0	0,20	0,2
MENÚ 9	SEMANA 2	Azúcar	1. Abarrotes	1,00	3,6	5,0	6,0	6,0	2,3	2,3
MENÚ 9	SEMANA 2	Papaya	6. Fruta postre	1,40	30,0	40,0	50,0	40,0	16,5	23,0
MENÚ 9	SEMANA 2	Yogurt	5. lacteos	1,00	35,0	45,0	60,0	50,0	20,2	20,2

CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PLAN DE COMPRAS SEMANAL ASOCIADOS	Código: FOR-PSS-175 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 3

LOCALIDAD: TUNJUELITO — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: ISLA DEL SOL — OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO - FUDESOL

COORDINADOR O RESPONSABLE: CAMILO CARDOZO — CONTRATO: 7985/2025

SEMANA DEL : 23 JUNIO al 28 de JUNIO de 2025 — MES JUNIO AÑO 2025

CRONOGRAMA RECEPCION DE MP

GRUPO ETARIO:	NÚMERO PARTICIPANTES		LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
3 - 5 AÑOS 11 MESES	15	Frutas			8:40 am – 9:30 am 3:30 pm – 5 pm			
6 - 8 AÑOS 11 MESES	35	Tuberculos						
9- 13 AÑOS 11 MESES	60	Abarrotes		6:40 am – 9:30 am 3:30 pm – 5 pm			6:40 am – 9:30 am 3:30 pm – 5 pm	
MAYORES DE 14 AÑOS	290	Lacteos						6:40 am – 9:30 am 3:30 pm – 5 pm
GESTANTES Y/O LACTANTES	1	Carnes						
TOTAL	400							

Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	lun 23 -jun	mar 24 -jun	mié 25 -jun	jue 26 -jun	vie 27 -jun	sáb 28 -jun	Total	Observaciones
ABARROTES									
Aceite de soya	lt	0,00	5,00	6,00	5,50	6,50	3,00	26,0	
Arroz	kg	0,00	4,50	26,00	30,00	22,50	26,00	109,0	
Arveja seca	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	8,50	0,00	8,5	
Avena en Hojuelas	kg	0,00	0,00	4,50	0,00	0,00	0,00	4,5	
Azúcar	kg	0,00	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	12,5	
Canela astilla	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Canela molida	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Cebada perlada	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,50	4,5	
Clavos de olor	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Cuchuco de cebada	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Cuchuco de maíz	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Cuchuco de trigo	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Fécula de maíz	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Frijol	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Garbanzo	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Harina de trigo	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Leche condensada	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Lenteja	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Maíz trillado	un	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Margarina	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Mayonesa	kg	0,00	0,00	2,00	2,50	0,00	0,00	4,5	
Miel de abejas	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Miga de Pan	kg	0,00	1,50	0,00	0,00	0,00	3,00	4,5	
Orégano molido	kg	0,00	0,50	0,00	0,00	0,00	0,50	1,0	
Panela	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Pasta Conchas	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Pasta Espagueti	kg	0,00	26,00	0,00	0,00	0,00	0,00	26,0	
Pasta Fideos	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	5,50	0,00	5,5	
Sal	kg	0,00	0,50	1,00	1,00	0,50	1,00	4,0	
Uva deshidratada	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Huevo	Und	0,00	75,00	0,00	0,00	0,00	76,00	151,0	
Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Total	Observaciones
FRUTAS									
Banano	kg	0,00	23,50	0,00	0,00	0,00	0,00	23,5	
Fresa	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Limón	kg	0,00	0,50	0,00	1,50	1,50	1,50	5,0	
Mango	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Manzana	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	21,50	0,00	21,5	
Melón	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	33,00	33,0	
Naranja	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Papaya	kg	0,00	0,00	23,50	0,00	0,00	0,00	23,5	
Pera	kg	0,00	0,00	0,00	21,50	0,00	0,00	21,5	
Piña	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Uva Isabella	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Total	Observaciones
CARNES Y HUEVOS									
Callo o Menudo	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Cerdo Pierna o pernil	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Lomo de Cerdo	kg	0,00	0,00	33,50	0,00	0,00	0,00	33,5	
Res sopas	kg	0,00	1,00	1,00	1,00	0,00	1,00	4,0	
Res Magra	kg	0,00	0,00	0,00	35,00	0,00	0,00	35,0	
Res Molida	kg	0,00	35,00	0,00	0,00	0,00	35,00	70,0	
Tilapia o Mojarra	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Pollo corazón	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Pollo hígado	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Pollo molleja	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Pollo Pechuga	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	43,50	0,00	43,5	
Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Total	Observaciones
LACTEOS									
Leche liquida	lt	0,00	12,00	93,00	0,00	0,00	93,00	198,0	
Queso Campesino	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Queso Doble Crema	kg	0,00	21,00	0,00	21,00	21,00	0,00	63,0	
Yogurt	lt	0,00	0,00	21,00	0,00	0,00	21,00	42,0	
Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Total	Observaciones
FRUTAS PARA JUGO									
Feijoa	kg	0,00	0,00	29,00	0,00	0,00	0,00	29,0	
Fresa	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Guanábana	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Guayaba	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	29,00	29,0	
Lulo	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0	
Mango	kg	0,00	29,00	0,00	0,00	0,00	0,00	29,0	
Maracuyá	kg	0,00	0,00	0,00	29,00	0,00	0,00	0	
Mora	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	29,00	0,00	0	
Tomate de árbol	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0	
Uva Isabella	kg	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0	

CamScanner

COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA SANCEL S.A.S

NIT 900.581.575

REMISION
13842

20 jun 2025

EMAIL: SANCEL@HOTMAIL.COM

Resolucion DIAN N° 18762009758270 FECHA 2018/08/21

Numeracion autorizada desde 13651 al 15000 HABILITA

FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO - FUDESOL	900295709-3

CALLE 66 SUR NO 65 A 02 ISLA DEL SOL

ABARROTES		
PRODUCTO	**UNIDAD**	**CANTIDAD**
Aceite de soya	lt	27,0
Arroz	kg	110,0
Arveja seca	kg	9,0
Avena en Hojuelas	kg	5,0
Azúcar	kg	12,5
Canela astilla	kg	0,0
Canela molida	kg	0,0
Cebada perlada	kg	5,0
Clavos de olor	kg	0,0
Cuchuco de cebada	kg	0,0
Cuchuco de maíz	kg	0,0
Cuchuco de trigo	kg	0,0
Fécula de maíz	kg	0,0
Frijol	kg	0,0
Garbanzo	kg	0,0
Harina de trigo	kg	0,0
Leche condensada	kg	0,0
Lenteja	kg	0,0
Maíz trillado	kg	0,0
Margarina	kg	0,0
Mayonesa	kg	4,5
Miel de abejas	kg	0,0
Miga de Pan	kg	4,5
Orégano molido	kg	0,5
Panela	kg	0,0
Pasta Conchas	kg	0,0
Pasta Espagueti	kg	26,0
Pasta Fideos	kg	5,5
Sal	kg	5,0
Uva deshidratada	kg	0,0
Huevo	Und	184,0
LACTEOS		
Crema de leche	lt	0,0
Helado de crema	kg	0,0
Leche líquida	lt	200,0
Queso Campesino	kg	0,0
Queso Doble Crema	kg	63,0
Yogurt	lt	42,0

Observaciones

Firma de entrega	Firma Recibido

CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-230	
Versión: 2	
Fecha: Memo 20240055021 – 22/02/2024	
Página: 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: TUNJUELITO SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO UNIDAD OPERATIVA: ISLA DEL SOL

COORDINADOR O RESPONSABLE:S CAMILO CARDOZO OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO - FUDESOL

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN								SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
		Grupo 5 Lacteos																	
20/06/2025	10:20	Leche liquida	200	14232613	20/08/25	NA	13842	Sancel SAS (MORTIÑO Y MAKRO)	X		X		X		X		X		
20/06/2025	10:20	Queso Doble Crema	63	40181732J	03/08/25	2°	13842	Sancel SAS (MORTIÑO Y MAKRO)	X		X		X		X		X		
20/06/2025	10:20	Yogurt	42	40113325	19/07/25	2°	13842	Sancel SAS (MORTIÑO Y MAKRO)	X		X		X		X		X		
		Grupo 6 Pulpas o Fruta para Jugo																	
20/06/2025	10:00	Feijoa	29	14325	22/05/26	-10°	13845	EL EDEN PULPAS Y VERDURAS SAS	X		X		X		X		X		
20/06/2025	10:00	Guanábana	0	NA	NA	NA	NA	EL EDEN PULPAS Y VERDURAS SAS											
20/06/2025	10:00	Guayaba	29	8261	16/03/26	-10°	13845	EL EDEN PULPAS Y VERDURAS SAS	X		X		X		X		X		
20/06/2025	10:00	Mango	29	12225	01/05/26	-10°	13845	EL EDEN PULPAS Y VERDURAS SAS	X		X		X		X		X		
20/06/2025	10:00	Maracuyá	29	15125	30/05/26	-10°	13845	EL EDEN PULPAS Y VERDURAS SAS	X		X		X		X		X		
20/06/2025	10:00	Mora	29	8425	24/03/26	-10°	13845	EL EDEN PULPAS Y VERDURAS SAS	X		X		X		X		X		
		Grupo 7 Tuberculos y Platanos																	
20/06/2025	7:40	Papa criolla	34	NA	NA	NA	13844	Asoc Peq Productores Agricolas de Puerto Gaitán y la Orinoquia	X		X		X		X		X		
20/06/2025	7:40	Papa Pastusa	81	NA	NA	NA	13844	Asoc Peq Productores Agricolas de Puerto Gaitán y la Orinoquia	X		X		X		X		X		
20/06/2025	7:40	Papa Sabanera	64	NA	NA	NA	13844	Asoc Peq Productores Agricolas de Puerto Gaitán y la Orinoquia	X		X		X		X		X		
20/06/2025	7:40	Plátano maduro	38	NA	NA	NA	13844	Asoc Peq Productores Agricolas de Puerto Gaitán y la Orinoquia	X		X		X		X		X		
20/06/2025	7:40	Plátano verde	16	NA	NA	NA	13844	Asoc Peq Productores Agricolas de Puerto Gaitán y la Orinoquia	X		X		X		X		X		
20/06/2025	7:40	Yuca	11	NA	NA	NA	13844	Asoc Peq Productores Agricolas de Puerto Gaitán y la Orinoquia	X		X		X		X			X	
		Grupo 8 Verduras																	
20/06/2025	7:40	Aguacate	22	NA	NA	NA	13844	Asoc Peq Productores Agricolas de Puerto Gaitán y la Orinoquia	X		X		X		X		X		
20/06/2025	7:40	Ajo	5	NA	NA	NA	13844	Asoc Peq Productores Agricolas de Puerto Gaitán y la Orinoquia	X		X		X		X		X		

CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS

Código: FOR.PSS.238
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20199043566 - 19/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: TUNJUELITO | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR | UNIDAD OPERATIVA: ISLA DEL PROVEEDOR | SANCEL - MAKRO - IMPERIO DE LAS CARNES - ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES AGRÍCOLAS - EL EDEN PULPAS Y VERDURAS SAS

MES: JUNIO | AÑO: 2025 | COORDINADOR O RESPONSABLE: CAMILO CARDOZO | OPERADOR: FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad)						SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D	SALDO MES
									DÍA CALENDARIO												DÍA CALENDARIO							
	UND	KG	G	L	ML	U			23	24	25	26	27	28	29			30								
Grupo Abarrotes																										
Aceite de soya	X						0	26	0	5	6							0								
Arroz	X						0	109	0	4.5	26							0								
Arveja seca	X						0	86	0	0	0							0								
Arveja en hojuelas	X						0	18	0	0	5							0								
Azúcar	X						0	12.5	0	2.5	2.5							0								
Canela entera		X					0	0	0	0	0							0								
Canela molida		X					0	0	0	0	0							0								
Cebada perlada	X						0	4.5	0	0	0							0								
Clavos de olor		X					0	0	0	0	0							0								
Cuchuco de cebada	X						0	0	0	0	0							0								
Cuchuco de maíz	X						0	0	0	0	0							0								
Cuchuco de trigo	X						0	0	0	0	0							0								
Fécula de maíz	X						0	0	0	0	0							0								
Fríjol	X						0	0	0	0	0							0								
Garbanzo	X						0	0	0	0	0							0								
Harina de trigo	X						0	0	0	0	0							0								
Leche condensada	X						0	0	0	0	0							0								
Lenteja	X						0	0	0	0	0							0								
Maíz tostado	X						0	0	0	0	0							0								
Margarina		X					0	0	0	0	0							0								
Mayonesa	X						0	2.3	0	0	2							0								
Miel de abejas		X					0	0	0	0	0							0								
Migas de Pan	X						0	4.5	0	1.5	0							0								
Orégano molido		X					0	1	0	0.5	0							0								
Panela	X						0	0	0	0	0							0								
Pasta Canchas	X						0	0	0	0	0							0								
Pasta Espaguetti	X						0	2.5	0	0	0							0								
Pasta Fideos	X						0	5.5	0	0	0							0								
Sal	X						0	0	0	0	0							0								
Uva deshidratada	X						0	0	0	0	0							0								
Grupo Huevos																										
Huevo						X	0	174	0	87	0							0								
Grupo Carnes - Pescado																										
Callo o Menudo	X						0	0	0	0	0							0								
Carne Pierna o pernil	X						0	0	0	0	0							0								
Lomo de Cerdo	X						0	35	0	0	35							0								
Res sopas	X						0	4	0	1	1							0								
Res Magra	X						0	35	0	0	0							0								
Res Molida	X						0	70	0	35	0							0								
Tilapia o Mojarra	X						0	0	0	0	0							0								
Grupo Pollo																										
Pollo pechuga	X						0	0	0	0	0							0								
Pollo trigado	X						0	0	0	0	0							0								
Pollo muslos	X						0	0	0	0	0							0								
Pollo Pechuga	X						0	45.5	0	0	0							0								
Grupo Lacteos																										
Crema de leche	X						0	0	0	0	0							0								
Helado de yogurt	X						0	0	0	0	0							0								
Leche Bolsa				X			0	200	0	12	93							0								
Queso Campesino	X						0	0	0	0	0							0								
Queso Doble Crema	X						0	63	0	21	0							0								
Yogurt			X				0	42	0	0	21							0								

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: CAMILO CARDOZO | TIPO DE DOCUMENTO: CC | Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 101845 | RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES:

CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

FECHA DE VISITA	DIA	25	MES	06	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113350-CCCP-06-001 ISLA DEL SOL

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7965-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





Variable: 24

Descripción: Se evidencia que no se da cumplimiento con las temperaturas de seguridad alimentaria establecidas para las preparaciones ensalada T1: 7.3°C y papas a la francesa T1: 51.1°C



Variable: 29

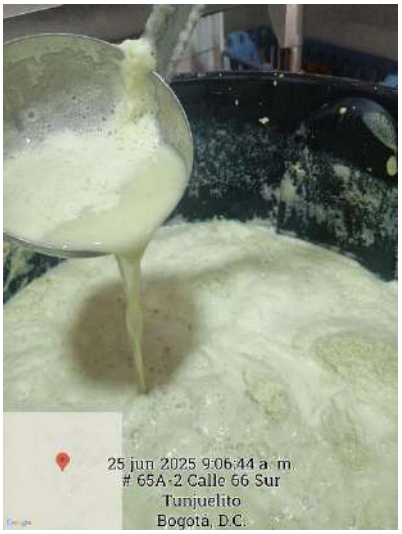
Descripción: Se evidencia que los condimenteros con especias orégano y pimienta no cuenta con la respectiva rotulación.

CamScanner



MENÚ	SEMANA	ALIMENTO	TIPO DE ALIMENTO	Factor de cálculo para peso bruto	1-3 AÑOS 11 MESES	6-8 AÑOS 11 MESES	9-13 AÑOS 11 MESES	MAYORES DE 14 AÑOS	TOTAL PESO NETO	TOTAL PESO BRUTO
					PESO NETO	PESO NETO	PESO NETO	PESO NETO	Peso Neto Preparado	Peso Bruto Requerido
MENU 9	SEMANA 2	Pasa Feijoa	9. Tuberculos y Platanos	1,15	30,0	35,9	40,0	40,0	37,1	42,6
MENU 9	SEMANA 2	Arveja verde	8. Verduras	1,00	14,4	16,8	19,2	21,6	8,2	8,2
MENU 9	SEMANA 2	Hierbabuena	8. Verduras	1,15	14,4	16,8	19,2	21,6	8,2	9,5
MENU 9	SEMANA 2	Zanahoria	8. Verduras	1,25	16,0	18,8	19,2	21,6	8,2	10,3
MENU 9	SEMANA 2	Aceite en Hojuela	1. Alimentos	1,00	7,3	8,4	9,6	10,8	4,1	4,1
MENU 9	SEMANA 2	Pos. azúcar	3. Cereal - Pescado	1,04	1,6	1,6	1,9	2,1	0,6	0,6
MENU 9	SEMANA 2	Aceite de oliva	1. Alimentos	1,00	1,2	1,3	1,4	1,5	0,6	0,6
MENU 9	SEMANA 2	Cebolla larga	8. Verduras	1,20	6,8	8,7	8,8	8,8	0,3	0,4
MENU 9	SEMANA 2	Cilantro	8. Verduras	1,15	0,5	0,7	0,8	0,9	0,3	0,4
MENU 9	SEMANA 2	Ajo	8. Verduras	1,00	0,4	0,4	0,5	0,5	0,2	0,2
MENU 9	SEMANA 2	Sal	1. Alimentos	1,00	0,2	0,2	0,3	0,3	0,1	0,1
MENU 9	SEMANA 2	Lomo de Cerdo	3. Cereal - Pescado	1,00	34,0	40,0	52,0	60,0	33,4	33,4
MENU 9	SEMANA 2	Cebolla larga	8. Verduras	1,25	5,5	6,7	7,1	7,5	0,6	0,7
MENU 9	SEMANA 2	Aceite de soya	1. Alimentos	1,00	1,7	2,0	2,3	2,7	1,7	1,7
MENU 9	SEMANA 2	Ajo	8. Verduras	1,00	0,3	0,4	0,7	1,0	0,4	0,4
MENU 9	SEMANA 2	Pimiló	8. Verduras	1,15	1,9	1,5	2,2	3,2	1,1	1,3
MENU 9	SEMANA 2	Sal	1. Alimentos	1,00	0,2	0,2	0,3	0,3	0,1	0,1
MENU 9	SEMANA 2	Arroz	1. Alimentos	1,00	20,4	24,0	24,0	25,2	23,0	23,0
MENU 9	SEMANA 2	Aceite de soya	1. Alimentos	1,00	1,7	2,3	2,8	4,2	1,6	1,6
MENU 9	SEMANA 2	Cebolla larga	8. Verduras	1,20	3,9	5,1	7,9	7,1	0,9	0,9
MENU 9	SEMANA 2	Ajo	8. Verduras	1,00	0,5	0,7	1,1	1,5	0,4	0,4
MENU 9	SEMANA 2	Sal	1. Alimentos	1,00	0,2	0,2	0,3	0,3	0,1	0,1
MENU 9	SEMANA 2	Remolacha	8. Verduras	1,20	25,0	25,0	30,0	40,1	17,5	20,0
MENU 9	SEMANA 2	Zanahoria	8. Verduras	1,25	20,0	25,0	30,0	40,0	16,0	19,0
MENU 9	SEMANA 2	Mayonesa	1. Alimentos	1,00	2,5	2,7	3,3	4,7	2,6	2,6
MENU 9	SEMANA 2	Sal	1. Alimentos	1,00	0,2	0,2	0,3	0,3	0,1	0,1
MENU 9	SEMANA 2	Papa Saboreña	9. Tuberculos y Platanos	1,15	36,0	43,0	48,0	48,0	30,8	37,5
MENU 9	SEMANA 2	Aceite de soya	1. Alimentos	1,00	4,0	3,8	4,5	5,8	3,8	3,8
MENU 9	SEMANA 2	Sal	1. Alimentos	1,00	0,2	0,2	0,3	0,3	0,1	0,1
MENU 9	SEMANA 2	Feijoa	7. Frutas jugo	1,00	66,2	80,0	70,6	70,8	66,2	66,2
MENU 9	SEMANA 2	Leche liquida	6. lacteos	1,00	150,0	180,0	240,0	240,0	60,0	60,0
MENU 9	SEMANA 2	leche polvera	6. lacteos	1,00	0,0	0,0	0,0	200,0	0,00	0,0
MENU 9	SEMANA 2	Azucar	1. Alimentos	1,00	3,0	4,0	6,0	9,0	3,0	3,0
MENU 9	SEMANA 2	Papaya	8. Fruta postre	1,40	30,0	40,0	50,0	40,0	16,0	20,0
MENU 9	SEMANA 2	Yogurt	6. lacteos	1,00	35,0	40,0	40,0	50,0	20,0	20,0





(40und X canastilla) + 17 Und = 177und Sobrante

Variable: 5

Descripción: Se evidencia que no se adiciona la totalidad de los ingredientes de acuerdo al análisis nutricional para la preparación sorbete de feijoa, toda vez que requieren 93L de leche y se utilizan 10L presentando un faltante de 83L, se verifican formatos de remisión, recibo de materia prima, entradas y salidas evidenciando que no coinciden las entradas y salidas con las existencias de leche, toda vez que en bodega se evidencian 177L de leche y de acuerdo a lo recibido y las salidas en existencias tendría que haber 95L. por lo tanto se reporta un sobrante de 84L de leche, los cuales no se adicionaron a la bebida del día.

CamScanner

	
Variable: 13 **Descripción: S**e evidencia que no se cuenta con la materia prima requerida para mínimo 2 días de operación, presentando un faltante de perejil 0.5kg, carne de res 4.2kg, lechuga 6.75kg, asociado realiza la reposición de la materia prima durante la visita.	**Variable: 28** **Descripción:** Se evidencia que la bebida sorbete de feijoa no cumple con las características organolépticas propias de la preparación presenta consistencia liquida, toda vez que no cuenta con la leche requerida para la preparación.

CamScanner

	
Variable: 21 **Descripción:** Se evidencia que no 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, se evidencia personal picando papaya sobre una bandeja.	**Variable: 43** **Descripción:** Se evidencia al inicio de la visita que el personal manipulador utiliza jabón en pasta con olor limón para la limpieza, incumpliendo con lo establecido en el plan de saneamiento básico.

CamScanner

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
ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos
1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía

CamScanner