| | | |
|---|---|---|
| Secretaría Integración Social | **PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES**<br>**SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**<br>**FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO**<br>**COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**<br>**CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025** | FORMATO NO CONTROLADO<br>PAGINA 1 de 10 |

| Fecha de Visita | 3 | 2 | 2026 | Hora Inicio | 9:45 a. m. | Hora Finalización | 3:30 p. m. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

## Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

**1. Identificación**

Nº Convenio/Vigencia: **7944-2025** Nombre Asociado: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

Nombre Comedor Comunitario : **113324-COMEDOR COMUNITARIO-JUAN REY**

Fecha Inicio Operación: **2/05/2025** Fecha Final Operación: **21/03/2026**

Nombre Responsable del Servicio: **ALBA ROCIO MAHECHA BURGOS**

**2. Ubicación**

Localidad: **SAN CRISTOBAL** Barrio: **JUAN REY** Dirección: **CRA 15 ESTE 69-60 SUR**

Tel: **6013061275** Cel.: **3102643592** Correo Electrónico: JUANREY7944-2025@outlook.com

**3. Cobertura**

Cobertura Diaria Contratada: **350** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **336**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **325** Total Asistencia del Día: **317** Total Histórico de Asistencia: **72296**

## Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

### Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

| Nº | Variable | C | NC | NA |
|---|---|---|---|---|
| 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. | X | | |
| 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 | X | | |
| 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. | X | | |
| 4 | Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición. | | | X |

| Nº | Variable | C | NC | NA |
|---|---|---|---|---|
| 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.* | X | | |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Sopa o cazuela | Sopa de Arroz | | |
| | Carne de res | | |
| | | | |
| | | | |
| Cereal | Espaguetis | | |
| | Leche | 10 | 10 |
| Verdura o ensalada | Pepino Cohombro | 24,905 | 26,6 |
| | Orégano | | |
| | | | |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Proteína | | | |
| | | | |
| Tubérculo o plátano | | | |
| | | | |
| Bebida de fruta | P. Mango | 24 | 24 |
| | Azúcar | 1,924 | 2 |
| Postre | Mandarina | 13,5 | 14 |
| | Queso doble crema | 16,82 | 17 |

| 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.<br><br>**Fecha Minuta Patrón:** Día 08 Mes **05** Año **2025**<br>**Fecha: Estandarización**: Día 26 Mes **01** Año **2026**<br>**Fecha Procedimiento:** Día **07** Mes **05** Año **2025**<br>**Fecha Recepción-Criterios**: Día **08** 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<br><br>**Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día **09** Mes **06** Año **2025**<br>**Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día **28** Mes **05** Año **2025**<br>**Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día **05** Mes **12** Año **2025** | C: X NC: NA:<br>**Base Envia IV Trimestre 2025: 20/01/2026** | 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.<br><br>**Fecha Toma de datos antropométricos:** Día **26** Mes **01** Año **2026**<br>**127 beneficiarios Toma Masiva.** | 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: X NC: NA: | 10 | Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición. | C: X NC: NA: |

**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<br><br>**Concepto:** **FAVORABLE** **Porcentaje de Cumplimiento:** **94%**<br>**Fecha: Día: 24 Mes: 05 Año: 2025** **Nº Acta: AS02E754088**<br>**Hospital/Subred: SUBRED CENTRO ORIENTE** | 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.*<br><br>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: X NC: 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 | DISTRIBUIDORA PREMIUM LOS ROSALES SAS | 7/06/2025 | FAVORABLE | 13/09/2024 |
| Carne | DISTRIBUIDORA PREMIUM LOS ROSALES SAS | 7/06/2025 | FAVORABLE | 13/09/2024 |
| Leche | VILLA AURA | 24/06/2025 | FAVORABLE | RSA-0034570-2024 |
| Queso | VILLA AURA | 24/06/2025 | FAVORABLE | RSA-0010450-2020 |
| Yogurt | NATURALIS FRUCTUS | 10/09/2025 | FAVORABLE | RSA-0017125-2022 |
| Helado | NATURALIS FRUCTUS | 10/09/2025 | FAVORABLE | RSA-006594-2018 |
| Crema de leche | NATURALIS FRUCTUS | 10/09/2025 | FAVORABLE | RSA-0010691-2020 |
| Huevos | NATURALIS FRUCTUS | 10/09/2025 | FAVORABLE | _____ |
| Pescado | FRESMAR | 25/02/2025 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | _____ |
| Pulpas | HORTYPULPAS | 19/05/2025 | FAVORABLE | PSA-001161-2017 |

**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 | DISTRIBUIDORA PREMIUM LOS ROSALES SAS | JRP-167 | 7/09/2025 | FAVORABLE |
| Pescado | FRESMAR | CSU 577 | 7/04/2025 | FAVORABLE |
| Carne | DISTRIBUIDORA PREMIUM LOS ROSALES SAS | JRP-167 | 7/09/2025 | FAVORABLE |
| Leche | VILLA AURA | WHO 764 | 27/08/2025 | FAVORABLE |
| Queso | VILLA AURA | WHO 764 | 27/08/2025 | FAVORABLE |
| Yogurt | NATURALIS FRUCTUS | WHO 764 | 27/08/2025 | FAVORABLE |
| Helado | NATURALIS FRUCTUS | WHO 764 | 27/08/2025 | FAVORABLE |
| Crema de leche | NATURALIS FRUCTUS | WHO 764 | 27/08/2025 | FAVORABLE |
| Huevos | NATURALIS FRUCTUS | LZL 105 | 1/03/2025 | FAVORABLE |
| Pulpas | HORTYULPAS | GZZ 809 | 17/03/2025 | 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 [ ] |

## 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.<br><br>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.<br><br>Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| 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.<br>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 [ ] NC [X] 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.<br><br>Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

## 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.<br><br>Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). | C [ ] NC [X] NA [ ] | 23 | Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro.<br><br>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 [X] NC [ ] 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 [X] NC [ ] NA [ ] |

| Grupo de Alimentos | Preparación del Día | T1 °C | T2 °C |
|---|---|---|---|
| Sopa o Cazuela | SOPA DE ARROZ | 68,3 | 73,5 |
| Cereal | ESPAGUETTIS CON LECHE | 74 | 72,1 |
| Proteína | ALBÓNDIGAS EN SALSA BOLOÑESA | 71,5 | 77 |
| Ensalada o Verdura | PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO | 4 | 2,8 |
| Tubérculo o Plátano | PAPA SIN CÁSCARA DORADA | 76,4 | 70,7 |
| Bebida de Fruta | JUGO DE MANGO | 0,1 | 1,1 |
| Postre | MANDARINA CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN | 2,5 | 4,9 |

**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.<br><br>Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 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.<br><br>Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa.<br><br>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 [ ]<br>**Toma: 16/01/2026** |
| 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 [ ]<br>Resultados:Conformes 02/02/2026 | 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 [ ] |

| 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 [ ]<br>**TEMA: CLAVES DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS** |

| Nº | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Inducción / Fecha Capacitación |
|---|---|---|
| 1 | GLORIA PATRICIA LÓPEZ | 26/01/2026 |
| 2 | LEIDY JOHANA VALENCIA | 26/01/2026 |
| 3 | OLGA LUCIA PEÑA | 26/01/2026 |
| 4 | MILLE JOHANA LÓPEZ | 26/01/2026 |
| 5 | ROSA NUBIA MURILLO | 26/01/2026 |
| 6 | LEUDYS PEDROZA ( NUTRICIONISTA) | 26/01/2026 |
| 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 | GLORIA PATRICIA LÓPEZ | 25/04/2025 |
| 2 | LEIDY JOHANA VALENCIA | 25/04/2025 |
| 3 | OLGA LUCIA PEÑA | 25/04/2025 |
| 4 | MILLE JOHANA LÓPEZ | 25/04/2025 |
| 5 | ROSA NUBIA MURILLO | 25/04/2025 |
| 6 | YOLANDA GODOY (AUXILIAR ADMINISTRATIVO ) | 30/04/2025 |
| 7 | ALBA ROCIO MAHECHA ( RESPONSABLE DEL SERVICIO) | 21/04/2025 |
| 8 | LEUDYS PEDROZA ( NUTRICIONISTA) | 21/04/2025 |
| 9 | JUDITH QUINAYAS HURTADO (REEMPLAZO) | 25/04/2025 |

| 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.<br>Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. | 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.<br><br>**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 [X] NC [ ] 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.<br><br>**Fecha Fortalecimiento Nutricionista:**<br>Día **26** Mes **05** Año **2025**<br><br>**Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:**<br>Día **28** Mes **05** Año **2025**<br><br>**Fecha Divulgación:**<br>Día **19** Mes **06** 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.<br><br>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.<br><br>**Fecha Fumigación:**<br>Día 24___ Mes 01___ Año 2026 | C [X] NC [ ] NA [ ]<br><br>Asociado realiza Desratización. |

## Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | 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 [ ]<br>**3/02/2026** | 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 [X] NC [ ] NA [ ] |

## Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | 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 | 67 | 73 | **Se evidencia coincidencia entre lo reportado en SIRBE y planilla de asistencia de beneficiarios.** |
| 1:00 p.m | 176 | 216 | |
| 2:00 p.m | 292 | 293 | |
| 3:00 p. m. | 317 | 317 | |
| 3:30 p. m. | 317 | 317 | |
| Total | 317 | 317 | |

Se realiza visita de supervisión al comedor Juan Rey. Con intercambio en el ingrediente fruta del componente postre,se entrega Mandarina con Queso doble crema en porción, en vez de Banano en trozos con Queso doble crema en porción.

Variables 4: No aplica se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.

Variable 33: No aplica. Dado que los resultados de las muestras tomadas en el mes de enero fueron conformes.

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.

Se realiza ajuste en la cobertura del comedor a 325 beneficiarios, de acuerdo con correo enviado el 31/01/2026 a la SDIS por la responsable.

Se recibe base de diagnóstico nutricional del cuarto trimestre de 2025 el día 20/01/2026.

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

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

Sin observación 52843518

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

| Tipo O - R | Variable | Descripción | Fecha Límite Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| R | 20 | Se evidencian 1,8 Kg de papaya con crecimiento micelial en cáscara.Adicional a lo anterior se evidencian 1.1 Kg de zanahoria con crecimiento micelial y daño mecánico. Se realiza procedimiento de desnaturalización según lo establece el anexo técnico. | Inmediato |
| O | 22 | Se evidencia que se entrega carne molida en salsa boloñesa en algunos platos, debido a que la carne perdió la forma de albóndiga en la cocción, y no se garantizó uniformemente la albóndiga en la salsa boloñesa, según lo establece el análisis nutricional de la minuta patrón del día. | Próxima Visita |
| O | 16 | Se evidencia que el formato de entradas y salidas y la remisión 0036 del proveedor de Fruver, no presentan coincidencia con las cantidades físicas de la leche, papa común y pepino cohombro. Leche UHT, se registran en entradas y salidas 156 litros de leche, pero físicamente hay 154 litros de leche. Papa Común, se registran 80 Kg, pero físicamente hay 76,6 Kg y en remisíon no se escribe novedad en cantidad recibida para la semana. Y finalmente Pepino Cohombro se registran 49 Kg en la remisión 0036, y en el formato de entradas y salidas y formato de recepción se registran 33 Kg en lápiz y en la remisión reportan que recibieron 49 Kg a conformidad sin mencionar el pendiente. | 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| O | 24 | 22/12/2025 | 03/02/2026: Se evidencia cumplimiento en todas temperaturas de seguridad en el menú del día. | X | | Cerrado | | |
| R | 44 | 23/01/2026 | 03/02/2026:No se evidencia presencia de plagas y/o roedores en instalaciones del comedor. Adicional a lo anterior el asociado, realiza a través de la empresa Fumigaciones A.S.R., Procedimiento de desratización con agente Rataquil cebo x 5 g, el día 24/01/2026,según certificado presentado a la supervisión. | X | | Cerrado | | |

## Capítulo H. FIRMAS

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| Nombres y Apellidos: Alba Rocio Maldonado B | Nombres y Apellidos: Andres Felipe Orozco Castillo |
| Firma | Firma |
| Cédula de Ciudadanía: 52843518 | Cédula de Ciudadanía: 1081921965 |
| Cargo: Responsable servicio | Cargo: Profesional Apoyo a Supervisión |

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 I2023039I2 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

| SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: | SAN CRISTÓBAL | SERVICIO SOCIAL: | COMEDOR COMUNITARIO | UNIDAD OPERATIVA: | 113324-COMEDOR COMUNITARIO-JUAN REY | FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA) | 3/02/2026 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COBERTURA ATENDIDA HOY: | 250 | CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA: | 113324 | NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR: | ANDRES FELIPE OROZCO CASTILLO | ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA: | APOYO A LA SUPERVISIÓN |
| TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR: | ALMUERZO | NÚMERO DE MENÚ: | 8 | | | | |

| GRUPO DE EDAD EVALUADO | NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR | MENÚ PROGRAMADO | MENÚ REALIZADO | PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO | ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN | NÚMERO DE MUESTRAS 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | RESULTADO CUMPLE | RESULTADO NO CUMPLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | ALBÓNDIGAS EN SALSA BOLOÑESA | ALBÓNDIGAS EN SALSA BOLOÑESA | 73 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 72 | 80 | 67 | 78 | 79 | 78 | 80 | 78 | 89 | 75 | 77 | 78 | 78 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 99% | 110% | 92% | 107% | 108% | 107% | 110% | 107% | 95% | 103% | 105% | 107% | 107% | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | ESPAGUETTIS CON LECHE | ESPAGUETTIS CON LECHE | 193 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 202 | 190 | 190 | 171 | 212 | 197 | 200 | 204 | 187 | 184 | 197 | 180 | 202 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 105% | 98% | 98% | 89% | 110% | 102% | 104% | 106% | 97% | 95% | 102% | 93% | 105% | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | PAPA SIN CÁSCARA DORADA | PAPA SIN CÁSCARA DORADA | 66 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 58 | 60 | 68 | 69 | 63 | 71 | 72 | 69 | 71 | 62 | 71 | 59 | 72 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 88% | 91% | 103% | 105% | 95% | 108% | 109% | 105% | 108% | 94% | 108% | 89% | 109% | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 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 | 85 | 87 | 77 | 76 | 76 | 94 | 78 | 81 | 84 | 82 | 83 | 83 | 78 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 100% | 102% | 91% | 89% | 89% | 111% | 92% | 95% | 99% | 96% | 98% | 98% | 92% | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | SOPA DE ARROZ | SOPA DE ARROZ | 270 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 289 | 268 | 280 | 247 | 263 | 274 | 268 | 265 | 248 | 285 | 270 | 257 | 250 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 107% | 99% | 104% | 91% | 97% | 101% | 99% | 98% | 92% | 106% | 100% | 95% | 93% | | | | | | | | | |
| | | | | | 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 PORCIÓN | MANDARINA CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN | 84 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 95 | 93 | 86 | 83 | 91 | 86 | 88 | 88 | 82 | 78 | 83 | 100 | 78 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 113% | 111% | 102% | 99% | 108% | 102% | 105% | 105% | 98% | 93% | 99% | 119% | 93% | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | JUGO DE MANGO | JUGO DE MANGO | 300 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 320 | 325 | 323 | 325 | 325 | 320 | 320 | 322 | 321 | 328 | 313 | 336 | 324 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 107% | 108% | 108% | 108% | 108% | 107% | 107% | 107% | 107% | 109% | 104% | 112% | 108% | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 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: Se realiza intercambio en el ingrediente fruta del componente postre, se entrega Mandarina con Queso doble Crema en Porción, en vez de Banano en trozos con Queso doble crema en porción.

| | | | |
|---|---|---|---|
| FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: | | FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: | |
| NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): | Alba Rocio Malaver Ha | NOMBRE: | Andres Felipe Orozco Castillo |
| CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 52843578 | CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 1083921965 |
| CARGO: | Responsable servicio | CARGO: | Profesional Apoyo a Supervisión |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Código: FOR-PSS-246<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: | SAN CRISTÓBAL | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: | COMEDOR COMUNITARIO |
| UNIDAD OPERATIVA: | 113324-COMEDOR COMUNITARIO-JUAN REY | | |
| DIRECCIÓN: | CRA 15 ESTE 69-60 SUR | TELÉFONO: | 6013061275 |
| FECHA (dd/mm/aaaa): | 3/02/2026 | OPERADOR: | ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS |

| ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA | Muestra nº | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | PROMEDIO | CALIFICACION | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALBÓNDIGAS EN SALSA BOLOÑESA | ALBÓNDIGAS EN SALSA BOLOÑESA | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| ESPAGUETTIS CON LECHE | ESPAGUETTIS CON LECHE | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO | PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| PAPA SIN CÁSCARA DORADA | PAPA SIN CÁSCARA DORADA | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| SOPA DE ARROZ | SOPA DE ARROZ | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| JUGO DE MANGO | JUGO DE MANGO | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN | MANDARINA CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |

OBSERVACIONES: Se realiza intercambio en el ingrediente fruta del componente postre, se entrega Mandarina con Queso doble Crema en Porción, en vez de Banano en trozos con Queso doble Crema en porción.

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrés Felipe Orozco Castillo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Alba Lucia Maheca

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

| FECHA DE VISITA | DIA | 03 | MES | 02 | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|---|

**IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

**NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO:** 113324-COMEDOR COMUNITARIO-JUAN REY

**Nº CONVENIO/VIGENCIA:** 7944-2025

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

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**



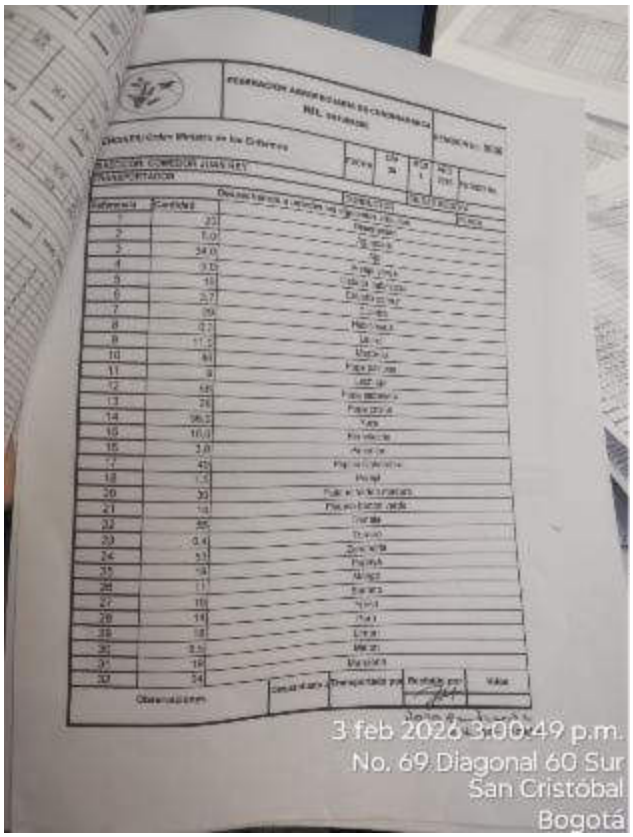









| | |
|---|---|
| **Variable 20:** Se evidencian 1,8 Kg de papaya con crecimiento micelial en cáscara. Adicional a lo anterior se evidencian 1.1 Kg de zanahoria con crecimiento micelial y daño mecánico. Se realiza procedimiento de desnaturalización según lo establece el anexo técnico. | **Variable 22:** Se evidencia que se entrega carne molida en salsa boloñesa en algunos platos, debido a que la carne perdió la forma de albóndiga en la cocción, y no se garantizó uniformemente la albóndiga en la salsa boloñesa, según lo establece el análisis nutricional de la minuta patrón del día. |




**Variable 16:** Se evidencia que el formato de entradas y salidas y la remisión 0036 del proveedor de Fruver, no presentan coincidencia con las cantidades físicas de la leche, papa común y pepino cohombro. Leche UHT, se registran en entradas y salidas 156 litros de leche, pero físicamente hay 154 litros de leche. Papa Común, se registran 80 Kg, pero físicamente hay 76,6 Kg y en remisión no se escribe novedad en cantidad recibida para la semana. Y finalmente Pepino Cohombro se registran 49 Kg en la remisión 0036, y en el formato de entradas y salidas y formato de recepción se registran 33 Kg en lápiz y en la remisión reportan que recibieron 49 Kg a conformidad sin mencionar el pendiente.

**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 |
|---|
| **ANDRÉS FELIPE OROZCO CASTILLO** |
| **Nombres y Apellidos** |
| 1081921965 |
| **Cédula de Ciudadanía** |