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	28	8	2025	Hora Inicio	9:20 a. m.	Hora Finalización	3:30 p. m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

Nombre Comedor Comunitario : 113324-CCCP 04-004 JUAN REY

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

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: 334

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 325 Total Histórico de Asistencia: 32140

Capítulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	C	NC	NA	Nº	Variable	C	NC	NA
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCO-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	Lenteja	7,229	
	Papa Pastusa	9,036	
	Zanahoria	7,229	
	Cebolla junca	0,301	
Cereal	Arroz	23,094	
	Cilantro	1,088	
Verdura o ensalada	Espinaca	10,173	10,5
	Mango	7,889	8
	Manzana	8,053	8,2
Proteína	Carne de res	29,043	
	Tomate Crudo	1,966	
Tubérculo o plátano	Yuca	21,927	22
Bebida de fruta	Tomate de arbol	25,214	26
	Azúcar	2,053	2,5
Postre	Manzana	14,54	16,7
	Queso doble crema	18,077	19,1

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 06 Mes 05 Año 2025 **Fecha: Estandarización:** 28 08 2025 Día 19 Mes 06 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 07 Mes 05 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** 31 07 2025 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 **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 09 Mes 06 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 17 Mes 07 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 14 Mes 08 Año 2025 49 **beneficiarios**	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 **Concepto:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 94% **Fecha: Día:** 24 **Mes:** 05 **Año:** 2025 **Nº Acta:** AS02E754088 **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*. Se adquiere cárnicos, abarroles, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria (Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	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	3/09/2024	FAVORABLE	RSA-0017125-2022
Helado	NATURALIS FRUCTUS	3/09/2024	FAVORABLE	RSA-006594-2018
Crema de leche	NATURALIS FRUCTUS	3/09/2024	FAVORABLE	RSA-0010691-2020
Huevos	NATURALIS FRUCTUS	3/09/2024	FAVORABLE	_____
Pescado	FRESMAR	6/11/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____
Pulpas	HORTYPULPAS	19/06/2025	FAVORABLE	_____

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	NUX 218	7/06/2025	FAVORABLE
Pescado	FRESMAR	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE
Carne	DISTRIBUIDORA PREMIUM LOS ROSALES SAS	NUX 218	7/06/2025	FAVORABLE
Leche	VILLA AURA	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Queso	VILLA AURA	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Yogurt	NATURALIS FRUCTUS	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Helado	NATURALIS FRUCTUS	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Crema de leche	NATURALIS FRUCTUS	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Huevos	NATURALIS FRUCTUS	ETT 365	5/09/2024	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-236) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [ ] NC [X] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [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	CAZUELA DE LENTEJAS	78,7	79,1
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	66,5	70,4
Proteína	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	79	73,6
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	2,4	4
Tubérculo o Plátano	YUCA FRITA	70,3	67,1
Bebida de Fruta	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	0,3	2,9
Postre	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	2,9	2,6

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 periodo de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
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 [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 [ ] NC [X] 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 [ ] 14/08/2025
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
34	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.	C [ ] NC [ ] NA [X]

3.4. Prácticas Higiénicas

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	GLORIA PATRICIA LÓPEZ	28/08/2025
2	LEIDY JOHANA VALENCIA	28/08/2025
3	OLGA LUCIA PEÑA	28/08/2025
4	MILLE JOHANA LÓPEZ	28/08/2025
5	ALEJANDRO SILVA	28/08/2025
6	_____	_____
7	_____	_____
8	_____	_____
9	_____	_____

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
37	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional, con vigencia inferior a un (1) año.	C [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)	30/04/2025
7	ALBA ROCIO MAHECHA (RESPONSABLE)	21/04/2025
8	LEUDYS PEDROZA (NUTRICIONISTA)	21/04/2025
9	ALEJANDRO SILVA (REEMPLAZO)	25/06/2025

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, trisos, 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 [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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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:** Dia 26 Mes 05 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Dia 28 Mes 05 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Dia 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 [ ]
N°	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**N°**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores **Fecha Fumigación:** Dia 13 Mes 06 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 [ ] 5/06/2025	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

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
12:40 m	66	75	Se evidencia coincidencia entre lo reportado en SIRBE y planilla de asistencia de beneficiarios.
1:20 p. m.	138	167	
2:07 p. m.	263	268	
3:00 p. m.	320	325	
3:30 p. m.	325	325	
Total	325	325	

Se realiza visita de supervisión al comedor Juan Rey

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

Variable 10: Se realizaron 27 canalizaciones así: 14 por bajo peso, 9 seguimientos por bajo peso y 9 canalizaciones obesidad y 13 seguimientos por obesidad, presentan un egreso de lo reprotado en la base.

Variable 33: No aplica, dado que los resultados de las muestras tomadas en el mes de julio fueron conformes y las muestras tomadas en el mes de agosto aún no cuenta con resultados.

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 evidencia personal de reemplazo del personal manipulador el señor Alejandro Silva por la manipuladora Rosa Nubia Murillo.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observación

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	17	Se evidencia que no se garantiza la congelación de hasta -24°C en la pulpa de fresa almacenada para utilizar en el menú 17 semana 3. Se pudo evidenciar que la temperatura de ésta pulpa es de -0,4°C en el almacenamiento.	Próxima Visita
O	13	No se garantizan alimentos para un mínimo de 2 días de la operación en el comedor, para el menú 17 semana 3, no se cuenta con 20,44 Kg de banano,17,1 Kg de plátano verde y 24,53 Kg de papa criolla.	Próxima Visita
O	28	Se percibe jugo granizado en la textura, la temperatura del jugo inicialmente fue de 0.3°C. El jugo fue elaborado faltando 15 minutos para iniciar el servicio.	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	2	19/08/2025	28/08/2025: Se evidencia que se cumple con los pesos servidos establecidos en el menú 16 semana 3 para el grupo de edad mayores de 14 años en las preparaciones.	X		Cerrado		
O	16	19/08/2025	28/08/2025: Se evidencia que en formatos de entradas y salidas y recepción de alimentos se tienen registrado 117 kg de arroz para la semana 3 (25 al 30 de agosto de 2025) sin embargo al revisar fisicamente el arroz, se obtiene un sobrante de 19,34 Kg de arroz, que no fueron registrados en dichos formatos, incumpliendo con lo establecido en el plan de compras del comedor. Observación 2.		X	Abierto		
O	21	19/08/2025	28/08/2025: Se evidencia un adecuado proceso de prealistamiento de alimentos durante la preparación de los componentes del menú 16, semana 3.	X		Cerrado		
O	22	19/08/2025	28/08/2025: No se evidencia preparación de ensalada con anterioridad para el ciclo del menú.El formato de preparación de alimentos presenta ajuste teniendo en cuenta el factor de pérdida de las materias primas.	X		Cerrado		
O	24	19/08/2025	28/08/2025: Se evidencia que se garantizan temperaturas de seguridad en los componentes del menú 16 semana 3, durante la distribución y servido de los alimentos.	X		Cerrado		
O	30	19/08/2025	28/08/2025: Se evidencia que no se almacenan las muestras diarias de acuerdo con lo establecido en el ciclo de menú, en la muestra del menú 14 semana 3 en el tubérculo se debió almacenar Papas a la Francesa, sin embargo, se evidencia Papa con cáscara. Observación 2.		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alba Rocio Maheche	Andres Felipe Ospina Castillo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52 843 578	1.089.921.965
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable servicio	Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I2023023942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SAN CRISTÓBAL	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113324-CCCP 04-004 JUAN REY	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	28/08/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	325	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113324-CCCP 04-004	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:	16

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	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	82	77	78	70	73	76	78	79	78	79	74	77								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	112%	105%	107%	96%	100%	104%	107%	108%	107%	108%	101%	105%									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	159	164	155	157	166	151	182	170	156	162	178	172	176								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99%	102%	96%	98%	103%	94%	113%	106%	97%	101%	111%	107%	109%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	YUCA FRITA	YUCA FRITA	33	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	39	31	32	33	34	30	32	35	32	34	32	35	33								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	118%	94%	97%	100%	103%	91%	97%	106%	97%	103%	97%	106%	100%									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	79	86	85	84	86	85	83	84	79	83	80	82								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	93%	101%	100%	99%	101%	100%	98%	99%	93%	98%	94%	96%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	252	243	256	270	294	264	264	274	301	258	270	302	247								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93%	90%	95%	100%	109%	98%	98%	101%	111%	96%	100%	112%	91%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	87	89	87	88	83	86	82	87	85	84	89	88	83								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	106%	104%	105%	99%	102%	98%	104%	102%	100%	106%	105%	99%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	312	311	296	317	306	306	325	327	324	306	303	315	316								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	104%	99%	106%	102%	102%	108%	109%	108%	102%	101%	105%	105%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Alba Mahecha
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52843578
CARGO: Responsable Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Andres Felipe Orozco C.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.081921965
CARGO: Apoyo a Supervisión.

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	SAN CRISTÓBAL	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113324-CCCP 04-004 JUAN REY		
DIRECCIÓN:	CRA 15 ESTE 69-60 SUR	TELÉFONO:	6013061275
FECHA (dd/mm/aaaa):	28/08/2025	OPERADOR:	ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
YUCA FRITA	YUCA FRITA	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	5	5	5	5	5	1	Se percibe jugo granizado en la textura.
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Andres Felipe Orozco C.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Alba Hasiachia

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	28	MES	08	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113324-CCCP 04-004 JUAN REY

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7944-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
Variable 30: 28/08/2025: Se evidencia que no se almacenan las muestras diarias de acuerdo con lo establecido en el ciclo de menú, en la muestra del menú 14 semana 3 en el tubérculo se debió almacenar Papas a la francesa, sin embargo, se evidencia Papa con cáscara. Observación 2.	**Variable 17:** Se evidencia que no se garantiza la congelación de hasta -24°C en la pulpa de fresa almacenada para utilizar en el menú 17 semana 3. Se pudo evidenciar que la temperatura de esta pulpa es de -0,4°C en el almacenamiento.





Variable 28: Se percibe jugo granizado en la textura, la temperatura del jugo inicialmente fue de 0.3°C. El jugo fue elaborado faltando 15 minutos para iniciar el servicio.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ: 16**

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