| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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 11 |

| Fecha de Visita | 22 | 01 | 2026 | Hora Inicio | 10:00 a. m. | Hora Finalización | 4:00 p. m. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

## Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

### 1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **8006 - 2025** Nombre Asociado: **COOPERATIVA MULTIACTIVA BIENES Y SERVICIOS CONVABISER**

Nombre Comedor Comunitario : **113903-COMEDOR COMUNITARIO-COMPOSTELA**

Fecha Inicio Operación: **14/05/2025** Fecha Final Operación: **21/03/2026**

Nombre Responsable del Servicio: **EDWIN DIAZ ANDRADE**

### 2. Ubicación

Localidad: **USME** Barrio: **COMPOSTELA I** Dirección: **CALLE 81C SUR # 6C-04 ESTE**

Tel: **6019277636** Cel **3103354813** Correo Electrónico: bolonia8006-2025@outlook.com

### 3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **350** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **339**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **350** Total Asistencia del Día: **311** Total Histórico de Asistencia: **61889**

## 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 [ ] NC [x] 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 [X] NC [ ] NA [ ] |

| 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 numeral 5.1.1.1.2. *Ciclo de menús* | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Sopa o cazuela | -------- | -------- | -------- |
| | -------- | -------- | -------- |
| | -------- | -------- | -------- |
| | -------- | -------- | -------- |
| Cereal | -------- | -------- | -------- |
| | -------- | -------- | -------- |
| Verdura o ensalada | ENSALADA PREPARADA | 26,54 | 27 |
| | | -------- | -------- |
| | -------- | -------- | -------- |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Proteína | -------- | -------- | -------- |
| | -------- | -------- | -------- |
| Tubérculo o plátano | -------- | -------- | -------- |
| | -------- | -------- | -------- |
| Bebida de fruta | GUAYABA | 24,83 | 25 |
| | -------- | -------- | -------- |
| Postre | MELON | 14,49 | 16 |
| | QUESO | 18 | 18 |

| 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 17 Mes 7 Año 2025<br>**Fecha Estandarización:** Día 9 Mes 12 Año 2025<br>**Fecha de Procedimiento:** Día 17 Mes 7 Año 2025<br>**Fecha Recepción-Criterios:** Día 17 Mes 7 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 7 Mes 2 Año 2025<br><br>**Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 25 Mes 7 Año 2025<br><br>**Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios:** Día 31 Mes 12 Año 2025 | C [ ] NC [X] 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.<br><br>**Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 19 Mes 11 Año 2025<br><br>Toma de talla y peso masiva a 37 participantes | 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 [X] NA [ ] | 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 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:** 95,5%<br>**Fecha:** **Día:** 20 **Mes:** 5 **Año:** 2025 **Nº Acta:** AS02S 075062<br>**Hospital / Subred:** 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.*<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 [ ] NC [X] NA [ ] |

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

| Alimento | Proveedor | Fecha Concepto Sanitario | Concepto | Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria |
|---|---|---|---|---|
| Pollo | **El Triunfo** | **20/09/2025** | **Favorable** | **30/06/2020** |
| Carne | **El Triunfo** | **20/09/2025** | **Favorable** | **30/06/2020** |
| Leche | **El Mortiño** | **15/08/2025** | **Favorable** | **RSA-0022795-2022** |
| Queso | **El Mortiño** | **15/08/2025** | **Favorable** | **RSA-0027062-2023** |
| Yogurt | **El Mortiño** | **15/08/2025** | **Favorable** | **RSAE02I27303** |
| Helado | **Makro** | **20/08/2025** | **Favorable con Requerimientos** | _____ |
| Crema de leche | **Makro** | **20/08/2025** | **Favorable con Requerimientos** | **RSA-0027357-2023** |
| Huevos | **Makro** | **20/08/2025** | **Favorable con Requerimientos** | _____ |
| Pescado | **Fresmar** | **25/02/2025** | **Favorable con requerimientos** | _____ |
| Pulpas | **Hortypulpas** | **19/05/2025** | **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 | **El Triunfo** | **SPU 108** | **8/10/2025** | **Favorable** |
| Pescado | **Fresmar** | **CSU 577** | **7/04/2025** | **Favorable** |
| Carne | **El Triunfo** | **SPU 108** | **8/10/2025** | **Favorable** |
| Leche | **El Mortiño** | **LJT625** | **20/01/2026** | **Favorable** |
| Queso | **El Mortiño** | **LJT625** | **20/01/2026** | **Favorable** |
| Yogurt | **El Mortiño** | **LJT625** | **20/01/2026** | **Favorable** |
| Helado | **Makro** | **LJT625** | **20/01/2026** | **Favorable** |
| Crema de leche | **Makro** | **LJT625** | **21/01/2025** | **Favorable** |
| Huevos | **Makro** | **WCK 306** | **13/06/2025** | **Favorable** |
| Pulpas | **Hortypulpas** | **GZZ809** | **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 [X] NC [ ] NA [ ] |

## 4.2.4. 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 [ ] 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.<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 [X] NC [ ] NA [ ] | 23 | Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro.<br><br>La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo. | 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 [ ] NC [X] NA [ ] |

| Grupo de Alimentos | Preparación del Día | T1 °C | T2 °C |
|---|---|---|---|
| Sopa o Cazuela | SOPA DE CONCHITAS | 81,4 | 78,6 |
| Cereal | ARROZ BLANCO | 79,4 | 77,5 |
| Proteína | PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS | 76,4 | 55,2 |
| Ensalada o Verdura | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO | 5,7 | 5,5 |
| Tubérculo o Plátano | YUCA FRITA | 50,4 | 52,1 |
| Bebida de Fruta | JUGO DE GUAYABA | 4,1 | 7,6 |
| Postre | MELON CON QUESO | 4,9 | 10,3 |

| 4.2.6. 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><br>13/01/2026 |
| **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 [ ] NC [X] NA [ ] | **33** | Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS | C [x] NC [ ] NA [ ] |

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

| 3.4. Prácticas Higiénicas | | |
|---|---|---|
| **Nº** | **Variable** | **Nivel de Cumplimiento** |
| **35** | Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos. | C [ ] NC [X] NA [ ] |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 36 | 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>Contaminación de los alimentos y ETAS |

| Nº | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Capacitación |
|---|---|---|
| 1 | **MARIA JOSÉ PIDIACHI YUNADO** | **9/12/2025** |
| 2 | **MARTHA LORENA CHICA** | **9/12/2025** |
| 3 | **RUBEN DARIO BONILLA** | **9/12/2025** |
| 4 | **YENNY LEON MARTINEZ** | **9/12/2025** |
| 5 | **SONIA AMPARO MORA ORDOÑEZ** | **9/12/2025** |
| 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 | **MARIA JOSÉ PIDIACHI YUNADO** | **16/05/2025** |
| 3 | **MARTHA LORENA CHICA** | **21/07/2025** |
| 4 | **RUBEN DARIO BONILLA** | **22/10/2025** |
| 5 | **YENNY LEON MARTINEZ** | **10/11/2025** |
| 6 | **SONIA AMPARO MORA ORDOÑEZ** | **24/05/2025** |
| 7 | **SANDRA NIÑO(Nutricionista)** | **11/09/2025** |
| 8 | **EDWIN DIAZ ANDRADE (Responsable del servicio)** | **23/05/2025** |
| 9 | **ERIKA TEJADA (AUXILIAR)** | **25/05/2025** |
| | ---------- | - |
| | ---------- | - |

| 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.<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 5 Año 2025<br><br>**Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:**<br>Día 26 Mes 5 Año 2025<br><br>**Fecha Divulgación:**<br>Día 14 Mes 11 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 | Adopta 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 [ ] NC [X] NA [ ] | 44 | No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.<br><br>**Fecha Fumigación:**<br>Día 17 Mes 5 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 [X] 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 | | C [X] NC [ ] |

## Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

### Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

| Hora de Registro | Número Registro Participantes RAD | Número Registro Participantes Planilla | Comentarios |
|---|---|---|---|
| **12 m** | 46 | 46 | |
| **1:00 p. m.** | 131 | 131 | |
| **2:00 p. m.** | 242 | 242 | |
| **3:00 p. m.** | 311 | 311 | |
| **3:30 p. m.** | 311 | 311 | |
| **Total** | 311 | 311 | |

| |
|---|
| |
| Se evidencia la ausencia de la manipuladora MARIA JOSÉ PIDIACHI YUNADO, identificada con CC 52.906. 932, durante todo el servicio |
| Vriable 10 NA. En tiempos de ejecución. |
| Variable que no aplica: 34 No se presentó brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria |
| La Nutricionista del asociado envía cronograma trimestral el 08/01/2026, el cual es aprobado el mismo día. Se tenia programado primera toma el 21/01/2026, sin embargo, la Nutricionista envía solicitud para cambio de fecha, el cual es avalado por el equipo técnico |
| Variabale 33. La Nutricionista del asociado realiza fortalecimiento en limpieza y desinfección por resultados no conformes en muestra de superficie, tomada en mes de noviembre. |
| La Nutricionista de aporte adicional debe hacer ajuste en el plan de trabajo en cuanto al eje: ACCIÓN DE PREVENCIÓN DE LA MALNUTRICIÓN A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA VIGILANCIA NUTRICIONAL. Enviar nuevamente por correo. Se verifican únicamente soportes del día de hoy, se encuentra pendiente la verificación del 1 al 21 de enero. |
| Se socializa el acta y se deja copia en el comedor |
| |

[redacted]

Sin Comentarios.

Edwin Diaz Andrade.
7721967
Responsable Servicio.

Scanned with CamScanner

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

| Tipo O - R | Variable | Descripción | Fecha Límite Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| O | 1 | Se evidencia que el servicio inicia sobre las 11:00 am por demora en la preparación del jugo de guayaba. | Próxima visita |
| O | 7 | El acta ayuda a memoria de la socialización del estado nutricional de II y III semestre 2025 no contiene la información detallada del resultado en el comedor. | Próxima visita |
| R | 8 | Se evidencia que no se tomo talla y peso al 100% de los participantes del II semestre 2025, faltaron 10 personas mayoes, 12 adultos, 6 menores entre 0 y 10 años y 10 menores entre 10 y 17 años, para un total de 38 personas | Inmediato |
| O | 9 | No se Registra en el sistema misional SIRBE a 38 personas correspondientes a la toma masiva del II semestre 2025, según lo establece el anexo técnico. | Próxima visita |
| O | 13 | No se adquieren alimentos para mínimo 2 días de operación, de 31,8 kg de acelga requerida para el día de mañana, solo se cuenta con 19,5 kg | Próxima visita |
| R | 20 | Se evidencia un bloque de queso de 2,5 kg del proveedor El Mortiño, con fecha de vencimiento 18/01/2026 | Inmediato |
| O | 21 | No se realiza el prealistamiento aplicando los pasos según lo establece el anexo técnico, a la llegada de la supervisión se contaba con 18 kg de ensalada, siendo lo requerido 26,54 kg, fue necesario completar 8,54 kg. | Próxima visita |
| O | 46 | Se evidencia que La Nutricionista del aporte adicional no realiza la actividad de gramaje teniendo en cuenta los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para la proteína (Pechuga de pollo gratinada) , toma el peso de 73 gr sin considerar el peso del queso que son 15 gr, para un total de 88 gr. | Próxima visita |
| O | 24 | No se garantizan las temperaturas de seguridad para la yuca en primera y segunda toma, para la pechuga, jugo y queso en segunda toma. | Próxima visita |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

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

| Tipo O - R | Variable | Fecha Generación O -R | Seguimiento Supervisión | Cumple | | Estado | Genera | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | dd/mm/aaaa | | SI | NO | | R | R R |
| O | 43 | 4/11/2025 | 22/01/2026: Se evidencia abertura en claraboya de techo arriba de las escaleras, lo cual no garantiza hermeticidad en las instalaciones. Se mantiene en seguimiento | | X | ABIERTO | | |
| O | 2 | 18/12/2025 | 22/01/2026 : No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad mayores de 14 años en proteína, ensalada y tubérculo | | X | ABIERTO | | |
| O | 32 | 18/12/2025 | 22/01/2026: Se evidenció que la evaluación microbiológica del día 24/11/2025 en el ítem frotis de superficie presentó recuento de mesófilos aerobios por fuera de los parámetros establecidos, por lo cual no se cumple con lo establecido en el anexo técnico. | | X | ABIERTO | | |
| O | 35 | 18/12/2025 | 22/01/2026 : No se garantizan las buenas prácticas de manufactura, el piso permanece mojado durante la operación, se desinfectan las pulpas en la poceta de lavado de menaje. | | X | ABIERTO | | |

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

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| EDWIN DIAZ ANDRADE | LUCIA RICAURTE VILA |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| [firma] | [firma] |
| Firma | Firma |
| 7721967 | 52.101.444 |
| Cédula de Ciudadanía | Cédula de Ciudadanía |
| RESPONSABLE DEL SERVICIO | PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN |
| Cargo | Cargo |

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

Scanned with CamScanner

| 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 I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: | USME | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: | COMEDORES COMUNITARIOS |
| UNIDAD OPERATIVA: | 113903-COMEDOR COMUNITARIO-COMPOSTELA | | |
| DIRECCIÓN: | CALLE 81C SUR # 6C-04 ESTE | TELÉFONO: | 6017186244 |
| FECHA (dd/mm/aaaa): | 22/01/2026 | OPERADOR: | COOPERATIVA MULTIACTIVA BIENES Y SERVICIOS CONVABISER |

| ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA | Muestra nº | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | PROMEDIO | CALIFICACION | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SOPA DE CONCHITAS | SOPA DE CONCHITAS | 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 | | |
| PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS | PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| YUCA FRITA | YUCA FRITA | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| JUGO DE GUAYABA | JUGO DE GUAYABA | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| MELON CON QUESO | MELON CON QUESO | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Lucia Ricaurte Vila

NOMBRES Y APELLIDOS: LUCIA RICAURTE VILA

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Diaz A.

Scanned with CamScanner

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS | Código: FOR-PSS-252<br>Versión: 3<br>Fecha: Memo (20230394 2 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

| SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: | USME | SERVICIO SOCIAL: | COMEDORES COMUNITARIOS | UNIDAD OPERATIVA: | COMPOSTELA | FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA) | 22/01/2026 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| COBERTURA ATENDIDA HOY: | 342 | CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA: | 113803 | NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR: | LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA | ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA: | CONTRATISTA APOYO A LA SUPERVISIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR: | ALMUERZO | NÚMERO DE MENÚ: | 22 | 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 |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | SOPA DE CONCHITAS | SOPA DE CONCHITAS | 270 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 287 | 248 | 248 | 276 | 250 | 295 | 280 | 280 | 282 | 288 | 272 | 280 | 258 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 110 | 92 | 92 | 102 | 93 | 109 | 104 | 104 | 104 | 107 | 101 | 104 | 96 | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 101 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 158 | 143 | 177 | 186 | 157 | 180 | 185 | 143 | 171 | 148 | 156 | 155 | 153 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 96 | 89 | 110 | 103 | 96 | 99 | 102 | 89 | 106 | 92 | 97 | 96 | 95 | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS | PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS | 88 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 95 | 92 | 104 | 82 | 94 | 84 | 100 | 99 | 98 | 101 | 100 | 98 | 85 | | | | | | | | | 1 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 108 | 105 | 118 | 105 | 107 | 95 | 114 | 113 | 111 | 115 | 114 | 111 | 97 | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO | 85 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 72 | 95 | 82 | 84 | 86 | 86 | 89 | 88 | 95 | 81 | 96 | 93 | 95 | | | | | | | | | 1 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 85 | 112 | 96 | 99 | 101 | 80 | 105 | 104 | 112 | 95 | 113 | 109 | 112 | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | YUCA FRITA | YUCA FRITA | 33 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 33 | 26 | 33 | 31 | 32 | 30 | 32 | 30 | 44 | 30 | 31 | 37 | 23 | | | | | | | | | 1 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 100 | 79 | 100 | 94 | 97 | 91 | 97 | 91 | 133 | 91 | 94 | 112 | 70 | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 1 | 1 | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | JUGO DE GUAYABA | JUGO DE GUAYABA | 300 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 309 | 301 | 284 | 299 | 302 | 294 | 305 | 305 | 313 | 311 | 305 | 301 | 295 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 103 | 100 | 95 | 98 | 101 | 98 | 102 | 102 | 104 | 104 | 102 | 100 | 98 | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | MELON CON QUESO | MELON CON QUESO | 84 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 110 | 87 | 84 | 74 | 89 | 82 | 80 | 75 | 81 | 85 | 84 | 78 | 83 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 131 | 104 | 100 | 88 | 106 | 98 | 95 | 89 | 96 | 101 | 100 | 90 | 99 | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | 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: | | FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: | |
| NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): | Edwin Diaz Andrade | NOMBRE: | LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA |
| CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 7721967 | CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 52.101.444 |
| CARGO: | Responsable Servicio. | CARGO: | Contratista-Apoyo a la Supervisión |

Scanned with CamScanner

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

| FECHA DE VISITA | DIA | 22 | MES | 01 | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|---|---|---|

**IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

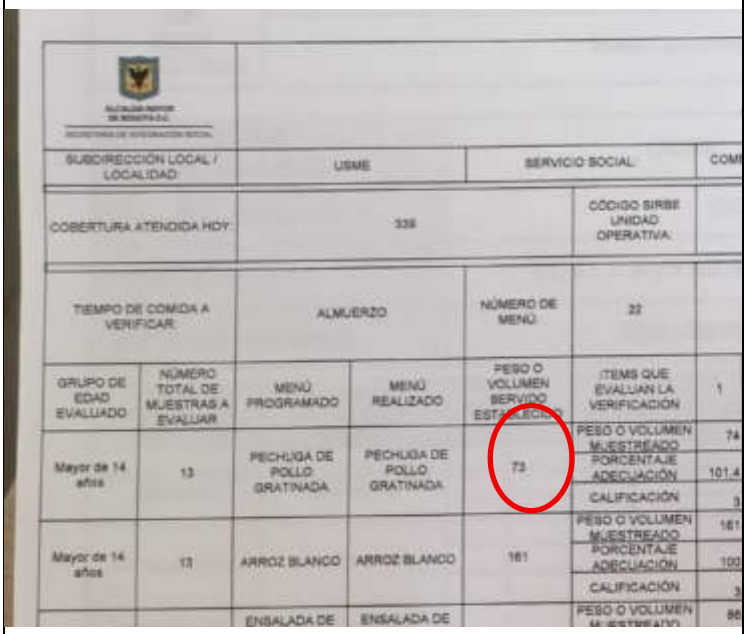
**NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113903-COMEDOR COMUNITARIO-COMPOSTELA**

**Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8006-2025**

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

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**



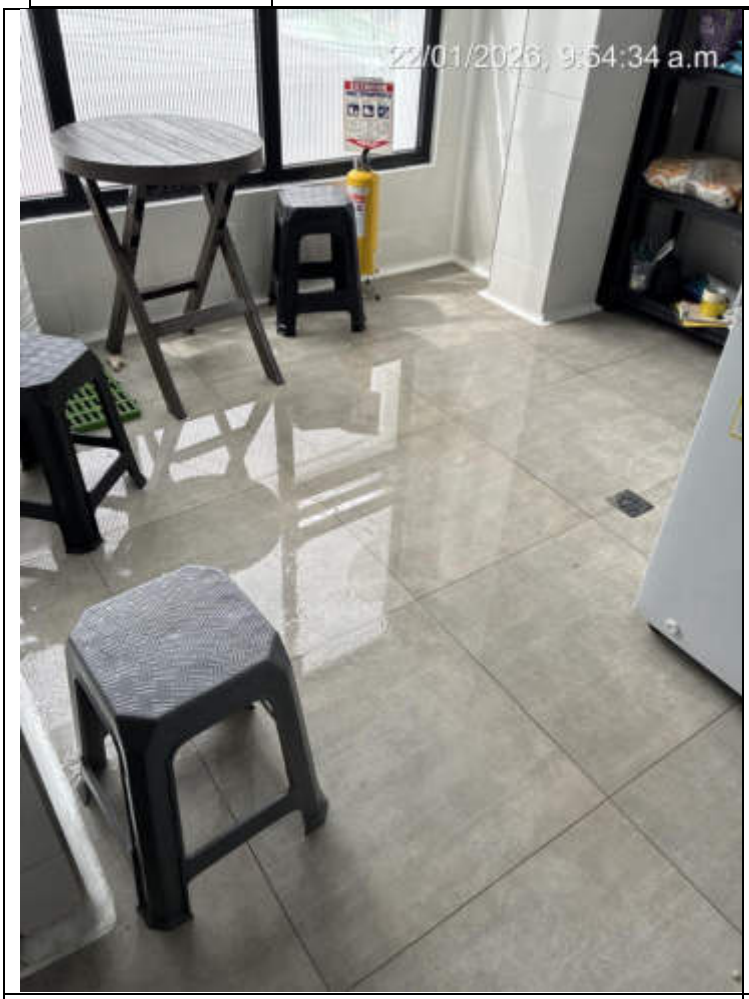


| SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD | USME | SERVICIO SOCIAL | |
|---|---|---|---|
| COBERTURA ATENDIDA HOY | 338 | CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA | |
| TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR | ALMUERZO | NÚMERO DE MENÚ | 22 |

| GRUPO DE EDAD EVALUADO | NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR | MENÚ PROGRAMADO | MENÚ REALIZADO | PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO | ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Mayor de 14 años | 13 | PECHUGA DE POLLO GRATINADA | PECHUGA DE POLLO GRATINADA | 73 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 74 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 101,4 |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 |
| Mayor de 14 años | 13 | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 161 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 161 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 100 |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 |
| | | ENSALADA DE | ENSALADA DE | | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 88 |

**Variable 1:**
**Descripción:** Se evidencia que el servicio inicia sobre las 11:00 am por demora en la preparación del jugo de guayaba.

**Variable 46**
**Descripción:** Se evidencia que La Nutricionista del aporte adicional no realiza la actividad de gramaje teniendo en cuenta los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para la proteína (Pechuga de pollo gratinada) , toma el peso de 73 gr sin considerar el peso del queso que son 15 gr, para un total de 88 gr.

| | |
|---|---|
|  |  |
| **Variable 35**<br>**Descripción:** 22/01/2026 : No se garantizan las buenas prácticas de manufactura, el piso permanece mojado durante la operación, se desinfectan las pulpas en la poceta de lavado de menaje. | **Variable 43**<br>**Descripción:** 22/01/2026: Se evidencia abertura en claraboya de techo arriba de las escaleras, lo cual no garantiza hermeticidad en las instalaciones. Se mantiene en seguimiento |





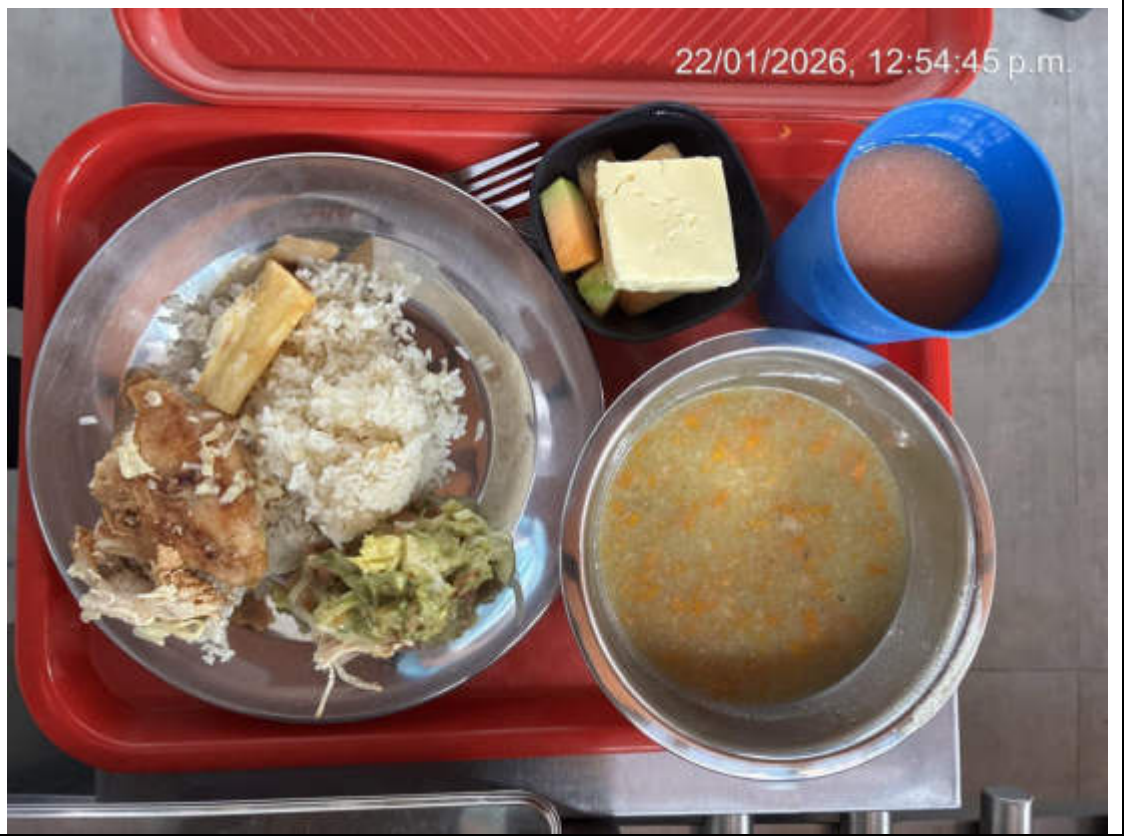


**Variable 20**
**Descripción:** Se evidencia un bloque de queso de 2,5 kg del proveedor El Mortiño, con fecha de vencimiento 18/01/2026

**MENU SUMINISTRADO EN VISITA**

**SEMANA N° 4 MENÚ: 22**

**GRUPO 5: mayores de 14 años**




| Apoyo a la supervision |
|---|
| **LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA** |
| **Nombres y Apellidos** |
| 52.101.444 |
| **Cédula de Ciudadanía** |