

	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	12	3	2026	Hora Inicio	10:00 a. m.	Hora Finalización	3:45 p. m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación
 N° Convenio/Vigencia: 9032-2025 Nombre Asociado: FUNDACIÓN REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR
 Nombre Comedor Comunitario: 123043-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO
 Fecha Inicio Operación: 24/07/2025 Fecha Final Operación: 21/03/2026
 Nombre Responsable del Servicio: JULIETH SILVA CARVAJAL

2. Ubicación
 Localidad: BOSA Barrio: CIUDELA EL RECREO Dirección: CARRERA 93 D # 69 SUR-40
 Tel: NA Cel.: 3219022668 Correo Electrónico: Ciudadaelrecreo9032-2025@outlook.com

3. Cobertura
 Cobertura Diaria Contratada: 200 N° Personas Beneficiarias en Atención: 198
 Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 176 Total Histórico de Asistencia: 11596

Capítulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numerales 5.1.1.1.2. <i>Ciclo de menús.</i>	C ☒ NC ☐ NA ☐

Peso Neto			
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	LENTEJAS	_____	_____
	PAPA	_____	_____
	_____	_____	_____
Cereal	ARROZ	_____	_____
	CILANTRO	_____	_____
Verdura o ensalada	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL.	16	16,1

Peso Neto			
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína	CARNE DE RES	_____	_____
	_____	_____	_____
Tubérculo o plátano	YUCA	_____	_____
	_____	_____	_____
Bebida de fruta	TOMATE DE ÁRBOL	_____	_____
	AZUCAR	_____	_____
Postre	MANZANA	9,5	9,52
	QUESO	10,2	10,23

 <p>ALCALDIA MAYOR DE BOYACÁ S.C. Secretaría Integración Social</p>		<p align="center">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</p>		<p align="center">FORMATO NO CONTROLADO</p>	
		PAGINA		2 de 10	

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	<p>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.</p> <p>Fecha Minuta Patrón: Día <u>05</u> Mes <u>01</u> Año <u>2026</u></p> <p>Fecha Estandarización: Día <u>07</u> Mes <u>03</u> Año <u>2026</u></p> <p>Fecha Procedimiento: Día <u>05</u> Mes <u>01</u> Año <u>2026</u></p> <p>Fecha Recepción-Criterios: Día <u>05</u> Mes <u>01</u> Año <u>2026</u></p>	<p align="center">C NC NA</p> <p align="center">☒ ☐ ☐</p>

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	<p>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</p> <p>Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día <u>19</u> Mes <u>11</u> Año <u>2024</u></p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día <u>28</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u></p> <p>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día <u>14</u> Mes <u>02</u> Año <u>2026</u></p>	<p align="center">C NC NA</p> <p align="center">☒ ☐ ☐</p>	8	<p>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.</p> <p>Fecha Toma de datos antropométricos: Día <u>07</u> Mes <u>03</u> Año <u>2026</u></p> <p>Masivo: 26</p> <p>Nuevos: 5</p>	<p align="center">C NC NA</p> <p align="center">☒ ☐ ☐</p>
9	<p>Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico</p>	<p align="center">C NC NA</p> <p align="center">☒ ☐ ☐</p>	10	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</p>	<p align="center">C NC NA</p> <p align="center">☒ ☐ ☐</p>

Categoría 3. Subcomponente Salubridad					
3.1. Concepto Sanitario					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			
11	<p>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</p> <p>Concepto: <u>FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>96,5</u> %</p> <p>Fecha: Día: <u>10</u> Mes: <u>09</u> Año: <u>2025</u> Nº Acta: <u>ASO2C 151080</u></p> <p>Hospital/Subred: <u>SUR OCCIDENTE</u></p>	<p align="center">C NC NA</p> <p align="center">☒ ☐ ☐</p>			

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación					
3.2.1. Compra de Alimentos					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	<p>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.</p>	<p align="center">C NC NA</p> <p align="center">☒ ☐ ☐</p>	13	<p>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 <i>Compra de Alimentos</i>.</p> <p>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.</p>	<p align="center">C NC NA</p> <p align="center">☒ ☐ ☐</p>

		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			3 de 10	

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																							
14	<p>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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha Concepto Sanitario</th> <th>Concepto</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>EL TRIUNFO</td> <td>20/09/2025</td> <td>FAVORABLE</td> <td>30/06/2020</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>EL PARAISO</td> <td>23/09/2025</td> <td>FAVORABLE</td> <td>30/06/2020</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>MORTIÑO</td> <td>15/08/2025</td> <td>FAVORABLE</td> <td>RSA-0022795-2022</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>MORTIÑO</td> <td>15/08/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTO</td> <td>RSA 0027062-2023</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>MAKRO</td> <td>20/08/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTO</td> <td>RSA 0017125-2022</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>MAKRO</td> <td>20/08/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTO</td> <td>RSA 006594-2018</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>MAKRO</td> <td>20/08/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTO</td> <td>RSA 0012190-2021</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>MAKRO</td> <td>20/08/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTO</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>FRESMAR</td> <td>23/12/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTO</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>HORTYPULPAS</td> <td>19/05/2025</td> <td>FAVORABLE</td> <td>PSA 001161-2017</td> </tr> </tbody> </table>	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 PARAISO	23/09/2025	FAVORABLE	30/06/2020	Leche	MORTIÑO	15/08/2025	FAVORABLE	RSA-0022795-2022	Queso	MORTIÑO	15/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA 0027062-2023	Yogurt	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA 0017125-2022	Helado	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA 006594-2018	Crema de leche	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA 0012190-2021	Huevos	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	_____	Pescado	FRESMAR	23/12/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	_____	Pulpas	HORTYPULPAS	19/05/2025	FAVORABLE	PSA 001161-2017	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
	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 PARAISO	23/09/2025	FAVORABLE	30/06/2020																																																				
	Leche	MORTIÑO	15/08/2025	FAVORABLE	RSA-0022795-2022																																																				
	Queso	MORTIÑO	15/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA 0027062-2023																																																				
	Yogurt	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA 0017125-2022																																																				
	Helado	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA 006594-2018																																																				
	Crema de leche	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA 0012190-2021																																																				
	Huevos	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	_____																																																				
	Pescado	FRESMAR	23/12/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	_____																																																				
	Pulpas	HORTYPULPAS	19/05/2025	FAVORABLE	PSA 001161-2017																																																				
	3.2.2. Transporte de Alimentos																																																								
	15	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Proveedor</th> <th>Placa Vehículo</th> <th>Fecha Concepto Sanitario</th> <th>Concepto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>EL TRIUNFO</td> <td>SKM 154</td> <td>8/10/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>FRESMAR</td> <td>CSU 577</td> <td>7/04/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>EL PARAISO</td> <td>UFX 653</td> <td>10/09/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>MORTIÑO</td> <td>PMT 629</td> <td>15/04/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>MORTIÑO</td> <td>PMT 629</td> <td>15/04/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>MAKRO</td> <td>PMT 629</td> <td>15/04/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>MAKRO</td> <td>PMT 629</td> <td>15/04/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>MAKRO</td> <td>PMT 629</td> <td>15/04/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>MAKRO</td> <td>WCK 306</td> <td>13/06/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>HORTYPULPAS</td> <td>GZZ 809</td> <td>17/03/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	EL TRIUNFO	SKM 154	8/10/2025	FAVORABLE	Pescado	FRESMAR	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE	Carne	EL PARAISO	UFX 653	10/09/2025	FAVORABLE	Leche	MORTIÑO	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE	Queso	MORTIÑO	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE	Yogurt	MAKRO	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE	Helado	MAKRO	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE	Crema de leche	MAKRO	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE	Huevos	MAKRO	WCK 306	13/06/2025	FAVORABLE	Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ 809	17/03/2025	FAVORABLE
Alimento		Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																				
Pollo		EL TRIUNFO	SKM 154	8/10/2025	FAVORABLE																																																				
Pescado		FRESMAR	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE																																																				
Carne		EL PARAISO	UFX 653	10/09/2025	FAVORABLE																																																				
Leche		MORTIÑO	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE																																																				
Queso		MORTIÑO	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE																																																				
Yogurt		MAKRO	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE																																																				
Helado		MAKRO	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE																																																				
Crema de leche		MAKRO	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE																																																				
Huevos		MAKRO	WCK 306	13/06/2025	FAVORABLE																																																				
Pulpas		HORTYPULPAS	GZZ 809	17/03/2025	FAVORABLE																																																				
3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos																																																									
16		<p>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</p>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☒ ☐</p>																																																						

	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	4 de 10	
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 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C 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).	<div>C</div> ☒ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☐	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	<div>C</div> ☒ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☐
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.	<div>C</div> ☐ <div>NC</div> ☒ <div>NA</div> ☐	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.	<div>C</div> ☒ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☐
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.			<div>C</div> ☐ <div>NC</div> ☒ <div>NA</div> ☐	
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).	<div>C</div> ☐ <div>NC</div> ☒ <div>NA</div> ☐	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 servicio y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	<div>C</div> ☒ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☐
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.			<div>C</div> ☐ <div>NC</div> ☒ <div>NA</div> ☐	
	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	
	Sopa o Cazuela	CAZUELA DE LENTEJAS	70,8	65,4	
	Cereal	ARROZ CON CILANTRO	83,8	88,9	
	Proteína	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	65,5	52,6	
	Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	18,2	10,4	
	Tubérculo o Plátano	YUCA FRITA	81,2	67,5	
	Bebida de Fruta	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	0,2	4,4	
	Postre	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	7,8	5,1	

		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	5 de 10		
3.2.6. Servido y Distribución de alimentos							
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable		
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servicio 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 servicio, sobre la porción individual.	C ☒	NC ☐	NA ☐	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinchas 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 servicio.	C ☒	NC ☐	NA ☐	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	
Nº	Variables				Nivel de Cumplimiento		
29	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servicio, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).				C ☒	NC ☐	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 ☐	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	
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 ☐	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	
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 ☒
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 ☐	NA ☐

 ALCALDÍA DE IBAGÜE Secretaría de 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		6 de 10	

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 ☒ NC ☐ NA ☐ Tema: Saneamiento Básico- Abastecimiento de aguas			
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación			
	1	LIGIA CARVAJAL	7/03/2026			
	2	FABIOLA FERNANDEZ GONZALEZ	7/03/2026			
	3	YORMARY BUITRAGO	7/03/2026			
	4	_____	_____			
	5	_____	_____			
	6	_____	_____			
	7	_____	_____			
	8	_____	_____			
37	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.		C ☒ NC ☐ NA ☐			
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico			
	1	LIGIA CARVAJAL	1/07/2025			
	2	FABIOLA FERNANDEZ GONZALEZ	31/10/2025			
	3	YORMARY BUITRAGO	26/03/2025			
	4	CELENYS QUIROGA (AUX. ADMON)	16/05/2025			
	5	JULIETH SILVA (RESP. SERVICIO)	20/06/2025			
	6	CAROLINA SUAREZ (NUTRICIONISTA)	26/05/2025			
	7	_____	_____			
	8	_____	_____			
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.		C ☒ 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.	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐
		**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.				

	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	7 de 10

4.6. Plan de Saneamiento					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. Fecha Fortalecimiento Nutricionista: 20 02 2026 Día 26 Mes 05 Año 2025 Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: 20 02 2026 Día 30 Mes 07 Año 2025 Fecha Divulgación: 06 03 2026 Día 13 Mes 02 Año 2026	C 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 NC NA ☒ ☐ ☐
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C NC NA ☒ ☐ ☐	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Fumigación: Día 04 Mes 08 Año 2025	C NC NA ☒ ☐ ☐

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 NC ☒ ☐ 28/02/2026	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 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 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 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		
12:39 m	73	73	Ninguna		
1:50 p. m.	135	135			
2:17 p. m.	162	166			
3:00 p. m.	175	175			
3:30 p. m.	176	176			
Total	176	176			

Se realiza visita de supervisión al comedor El Recreo

Variable 4: Se evidencia registros fotográficos de las preparaciones de los menús especiales del 24 y 31 de diciembre de 2025.

Variable 10: Se evidencia que el 07/03/2026, se realizó canalizaciones a beneficiarios con malnutrición siendo 1 bajo peso y 16 por obesidad.

Variable 33: No aplica, dado que los resultados fueron socializados del mes de febrero fueron conformes.

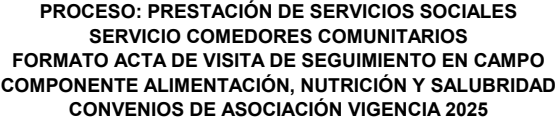
Variable 34: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.

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

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios
 Julieth Silva



FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

9 de 10

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

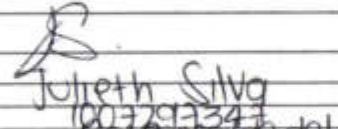
[illegible]

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE ASISTENCIA SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS															Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Mayo (2023)0942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1										
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		BOGA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	133043-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO										FECHA DE EVALUACIÓN (DDMM/AAAA)		12/03/2025									
COBERTURA ATENDIDA HOY:		163		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	133043		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		MILENA MONROY										ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		APOYO A LA SUPERVISIÓN						
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:	16		NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALÚAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	CUMPLE	NO CUMPLE	
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	273	274	276	287	247	262	275	272	318	334	274	292	261							3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	101%	102%	106%	91%	97%	102%	101%	118%	124%	101%	108%	97%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	71	69	77	73	76	74	63	86	90	82	83	87								1	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95%	97%	81%	105%	100%	104%	101%	86%	118%	123%	112%	114%	119%									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	171	162	167	172	167	174	165	171	173	167	161	170	161							3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	101%	104%	107%	104%	108%	102%	108%	107%	104%	112%	106%	94%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	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	119	100	86	80	78	93	101	89	93	87	86	91	87							3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	140%	118%	101%	94%	92%	109%	119%	105%	109%	102%	101%	107%	102%									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	YUCA FRITA	YUCA FRITA	33	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	44	34	30	32	39	36	40	31	53	46	52	41	45								1	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	133%	103%	91%	97%	118%	109%	121%	94%	161%	139%	158%	124%	136%									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	1	3	1	1	1	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	300	318	300	315	284	268	278	270	372	299	300	298	300							3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	106%	100%	105%	95%	89%	93%	90%	124%	100%	100%	99%	100%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	87	94	94	86	92	88	89	90	88	89	90	88	90							3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	112%	112%	102%	110%	105%	108%	107%	105%	106%	107%	105%	107%									
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

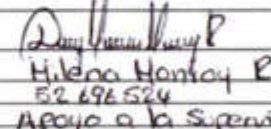
Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):
CÉDULA DE CIUDADANÍA:
CARGO:


Julieth Silva
1007297334
Asesoría de del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:
NOMBRE:
CÉDULA DE CIUDADANÍA:
CARGO:


Milena Monroy R
52 696 524
Apoyo a la Supervisión

 ALCAZAR MONTES DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Mayo 2023/03/942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	BOSA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	123043-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO		
DIRECCIÓN:	CARRERA 93 D # 69 SUR-40	TELÉFONO:	3219022668
FECHA (dd/mm/aaaa):	12/03/2026	OPERADOR:	FUNDACIÓN REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
YUCA FRITA	YUCA FRITA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS:

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:

	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	12	MES	03	AÑO	2026
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123043-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9032-2025						
TIPO DE VISITA: <div>Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐</div>						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable 19: Se evidencia en almacenamiento alimentos preparados como ensaladas, jugos y queso doble crema del mismo día, no se encuentran en recipientes cerrados o herméticos, se encuentran sin tapa.

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO	
	COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	



Variable 21: Se evidencia que, en el pre-alistamiento de alimentos, no se realiza aplicando los pasos de: pesado de los alimentos, dado que para iniciar el servicio solo disponían de 14,6 kg de ensalada de 16 kg requería, la cual se completó siendo las 2:46 pm.



Variable 22: Se evidencia que no se realiza la preparación de la ensalada de manera homogénea, dado que siendo las 2:46 pm se adicionó 1,55 kg de solo mango a la ensalada no siendo equitativo el porcentaje de acuerdo a la minuta.

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	



Variable 24: Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada de espinaca, mango, manzana y miel T1= 18,2°C- T2= 10,4°C, queso doble crema T1= 7,8°C. carne de res en salsa criolla T2= 52,6°C.

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO	
	COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°3 MENÚ: 17

GRUPO : 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision

MILENA MONROY ROA

Nombres y Apellidos

52696524

Cédula de Ciudadanía