

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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 <hr/> PAGINA 1 de 10																																																							
	Fecha de Visita: <u>30</u> <u>07</u> <u>2025</u>		Hora Inicio: <u>12:00 m.</u> Hora Finalización: <u>4:30 p.m.</u>																																																							
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA																																																										
1. Identificación N° Convenio/Vigencia: <u>7990/2025</u> Nombre Asociado: <u>Corporación Suiza Conformación y Fortalecimiento de Grupos Sociales una Propuesta Alternativa de Desarrollo.</u> Nombre Comedor Comunitario: <u>123027-CCCP08-012-Horrio Poz.</u> Fecha Inicio Operación: <u>02/05/2025</u> Fecha Final Operación: <u>31/12/2025.</u> Nombre Responsable del Servicio: <u>Eliseno Zarate</u>																																																										
2. Ubicación Localidad: <u>Kennedy</u> Barrio: <u>Horrio Poz</u> Dirección: <u>Kr B2C 5A 22 Sur</u> Tel: <u>No Aplica</u> Cel.: <u>3197713652</u> Correo Electrónico: <u>maripoz7990-2025@outlook.com</u>																																																										
3. Cobertura Cobertura Diaria Contratada: <u>300</u> N° Personas Beneficiarias en Atención: <u>300</u> Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: <u>300</u> Total Asistencia del Día: <u>293</u> Total Histórico de Asistencia: <u>20407</u>																																																										
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. Ciclo de menús.			C ☐ NC ☐ NA ☒																																																						
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td rowspan="2">Sopa o cazuela</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td rowspan="2">Cereal</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td rowspan="2">Verdura o ensalada</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Proteína</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Tubérculo o plátano</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Bebida de fruta</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Postre</td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> </div>						Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela							Cereal							Verdura o ensalada							Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína				Tubérculo o plátano				Bebida de fruta				Postre			
Peso Neto																																																										
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																							
Sopa o cazuela																																																										
Cereal																																																										
Verdura o ensalada																																																										
Peso Neto																																																										
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																							
Proteína																																																										
Tubérculo o plátano																																																										
Bebida de fruta																																																										
Postre																																																										



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 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: _____ Fecha Estandarización: _____</p> <p>Día ____ Mes ____ Año ____</p> <p>Fecha Procedimiento: _____ Fecha Recepción-Criterios: _____</p> <p>Día ____ Mes ____ Año ____</p>	<p>C ☐ NC ☐ NA ☒</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: _____</p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: _____</p> <p>Día ____ Mes ____ Año ____</p> <p>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: _____</p> <p>Día ____ Mes ____ Año ____</p>	<p>C ☐ NC ☐ NA ☒</p>	8	<p>Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallimetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico.</p> <p>Fecha Toma de datos antropométricos: _____</p> <p>Día ____ Mes ____ Año ____</p>	<p>C ☐ NC ☐ NA ☒</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>C ☐ NC ☐ NA ☒</p>	10	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</p>	<p>C ☐ NC ☐ NA ☒</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: _____ Porcentaje de Cumplimiento: _____ %</p> <p>Fecha: Día: ____ Mes: ____ Año: ____ N° Acta: _____</p> <p>Hospital/Subred: _____</p>	<p>C ☐ NC ☐ NA ☒</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>C ☒ NC ☐ NA ☐</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 Compra de Alimentos.</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>C ☐ NC ☒ NA ☐</p>



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 3 de 10

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, cármicos, 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 ☐ NC ☐ NA ☒																																																							
	<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></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Carne</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Leche</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Queso</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Yogurt</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Helado</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Crema de leche</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Huevos</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Pescado</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Pulpas</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	Pollo					Carne					Leche					Queso					Yogurt					Helado					Crema de leche					Huevos					Pescado					Pulpas					
	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																				
	Pollo																																																								
	Carne																																																								
	Leche																																																								
	Queso																																																								
	Yogurt																																																								
	Helado																																																								
	Crema de leche																																																								
	Huevos																																																								
	Pescado																																																								
	Pulpas																																																								

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 ☐ NC ☐ NA ☒																																																							
	<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></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Pescado</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Carne</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Leche</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Queso</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Yogurt</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Helado</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Crema de leche</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Huevos</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Pulpas</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo					Pescado					Carne					Leche					Queso					Yogurt					Helado					Crema de leche					Huevos					Pulpas					
	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																				
	Pollo																																																								
	Pescado																																																								
	Carne																																																								
	Leche																																																								
	Queso																																																								
	Yogurt																																																								
	Helado																																																								
	Crema de leche																																																								
	Huevos																																																								
	Pulpas																																																								

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 ☒ 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 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).	☐ C ☒ NC ☐ NA	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	☒ C ☐ NC ☐ NA
19	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 ☐ 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 ☐ NC ☐ NA
21	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 ☒ NC ☐ NA			☐ C ☒ 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.	<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.	<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>																																
	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).			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.																																	
Nº	Variables				Nivel de Cumplimiento																																
	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>																																
24	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Preparación del Día</th> <th>T1 °C</th> <th>T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>Ajiaco</td> <td>73,2</td> <td>67,6</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Arroz con ajeja</td> <td>75,6</td> <td>81,9</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Pechugo de pollo con salsa Criolla</td> <td>72,1</td> <td>79,8</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>Tojudo aguacate</td> <td>-0-</td> <td>-0-</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>En el ajiaco</td> <td>N.A</td> <td>N.A.</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>Sorbete Mango</td> <td>12,1</td> <td>11,6</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>Pera con helado</td> <td>-4,8</td> <td>-4,2</td> </tr> </tbody> </table>				Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Ajiaco	73,2	67,6	Cereal	Arroz con ajeja	75,6	81,9	Proteína	Pechugo de pollo con salsa Criolla	72,1	79,8	Ensalada o Verdura	Tojudo aguacate	-0-	-0-	Tubérculo o Plátano	En el ajiaco	N.A	N.A.	Bebida de Fruta	Sorbete Mango	12,1	11,6	Postre	Pera con helado	-4,8	-4,2	<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	Ajiaco	73,2	67,6																																		
Cereal	Arroz con ajeja	75,6	81,9																																		
Proteína	Pechugo de pollo con salsa Criolla	72,1	79,8																																		
Ensalada o Verdura	Tojudo aguacate	-0-	-0-																																		
Tubérculo o Plátano	En el ajiaco	N.A	N.A.																																		
Bebida de Fruta	Sorbete Mango	12,1	11,6																																		
Postre	Pera con helado	-4,8	-4,2																																		



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 5 de 10

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 ☐ NC ☒ NA ☐	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C ☐ NC ☒ NA ☐
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 servido.	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.	C ☐ 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 ☒ 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	C ☐ NC ☐ NA ☒
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	C ☐ 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 ☒	
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 ☐	

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
36	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1			2			3			4			5			6			7			8			9			<p>C ☐ NC ☐ NA ☒</p>
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																														
1																																
2																																
3																																
4																																
5																																
6																																
7																																
8																																
9																																
37	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1			2			3			4			5			6			7			8			9			<p>C ☐ NC ☐ NA ☒</p>
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																														
1																																
2																																
3																																
4																																
5																																
6																																
7																																
8																																
9																																
38	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																														
4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje																																
39	<p>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.</p> <p>**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.</p>	<p>C ☐ NC ☒ NA ☐</p>																														
40	<p>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.</p>	<p>C ☐ NC ☐ NA ☒</p>																														



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 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: Día / Mes / Año Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día / Mes / Año Fecha Divulgación: Día / Mes / Año	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 07 Mes 06 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 ☐	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 m	67	102	
1:00 p. m.	/	/	
2:00 p. m.	204	282.	
3:00 p. m.	295	295	
3:30 p. m.	293	293	
Total	293	295	



PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 8 de 10

Variable 4. No aplica, se realiza en el mes de Diciembre 2025.
Variables 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 15, 31, 32, 33, 34, 36, 37, 40, 41, 42, 46 no
aplican dado que la supervisión inicia visita a las 12:00, por lo tanto
se hará seguimiento en la siguiente visita.
Se socializa y se deja copia del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

se realiza las preparaciones con el debido procedimiento de
Planificación alimentaria

Eliana Zarete

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

Tipo O-R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que no se aplica el procedimiento de planificación alimentaria, dado que se observa que durante la visita se hace nuevamente arroz y pechugo de pollo se cocina por dar ocasiones para que alcance y se entregue a los beneficiarios.	Próxima visita
O	16	Se evidencia formatos de entradas y salidas los cuales no se encuentran al día.	Próxima visita
O	21	Se evidencia que no se realiza adecuada prealimento de los alimentos para su preparación durante la visita se observa realizando deshuesado de pechugo de pollo durante el servicio, se cocina arroz durante el servicio y se cocina dos veces pollo durante el servicio, no se hace desinfección de la fruta antes del servicio sino que se realiza por ratos y no con las condiciones establecidas según anexo técnico	Próxima visita
O	22	Se evidencia que no se implementa el instructivo de preparación de alimentos dado que se observa que la crema de leche del ajíaco no es agregada a la hora de servir, según refieren se agrega a toda la sopa.	Próxima visita
O	24	Se evidencia temperaturas de alimentos preparadas en las que se observa sorbete fuera del rango de seguridad establecido en las dos tomas realizadas	Próxima visita
O	25	Se evidencia que se sirve alimentos preparados en menaje majado	Próxima visita
R	26	Se evidencia en la preparación ajíaco que no cuenta con el componente pechugo de pollo como establece la tabla de análisis nutricional	Inmediato
O	30	Se evidencia muestra del menú 14 de proteína que era pechugo de pollo a las finas hierbas gratinada y no se observa el queso en dicha muestra del 29/07/2025.	Próxima visita
O	35	Se evidencia que el personal manipulador no cuenta con peto de tela en el servicio como establece el anexo técnico	Próxima visita
O	2	Se realiza plan de muestreo de porciones servidas al grupo de edad mayores de 14 años dando se evidencia fuera del rango de tolerancia las preparaciones: Proteína, Tejido adiposo, sorbete y postre	Próxima visita
O	28	Se realiza evaluación de características organolépticas donde se observa que no presenta consistencia de sorbete el sorbete de mango se evidencia aguado y el sabor no es característico	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		Estado	Género	
				SI	NO		R	RR
R	39	22/05/2025	30/07/2025: Se evidencia estado de gas de dos puertas lo cual presenta generación de hollín y ducto que presenta escape de gas y oxido en base, el equipo de congelación presenta base con oxido y desprendimiento de pintura, adicional en visita del día de hoy se observa que las beneficiarias traen el menaje pero llevar el almuerzo y el comedor no se los entrega, se sirven en los recipientes que ellos traen de sus casas. Se observa instalación de muncho en congelador y en tapa de la olla.	X		Abierto		
O	43	16/06/2025	30/07/2025: Se evidencia que se adquiere amoniacotermario para la ficha técnica del producto no es acorde con el envase del mismo en su capacidad, adicional se observa bodega de alimentos en condiciones no optimas de limpieza	X		Abierto	X	
O	13	15/07/2025	30/07/2025: Se evidencia que no se cuenta para lo minuto del día de mañana menú 16 semana 3 con Espinaca, Hongo, manzana para la ensalada y postre.	X		Abierto		
O	17	04/07/2025	30/07/2025: No se evidencia formatos de control de temperaturas de equipos con registros diarios, se observa que se encuentran diligenciados hasta ahora, adicional se evidencia equipo de congelación el cual presenta condiciones inadecuadas de organización y limpieza	X		Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<p><u>Eliana Zarate</u> Nombres y Apellidos</p> <p><u>Eliana Zarate</u> Firma</p> <p><u>1016009581</u> Cédula de Ciudadanía</p> <p><u>Responsable Servicio</u> Cargo</p>	<p><u>Nery Y. Fuentes H.</u> Nombres y Apellidos</p> <p><u>Nery Fuentes</u> Firma</p> <p><u>52186420</u> Cédula de Ciudadanía</p> <p><u>Controlista - Apoyo a la Supervisión</u> Cargo</p>

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

 <small>ALCALDÍA DE BOGOTÁ</small> <small>SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS																		Código: FOR-PS-252 Versión: 3 Fecha: Mayo 202303042 - 20/12/2023 Página: 1 de 1							
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		Kennedy		SERVICIO SOCIAL:		Comedor		UNIDAD OPERATIVA:		Aloría Por		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		30/07/2025													
COBERTURA ATENDIDA HOY:		295		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		123027-CCCC 08-012		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		Nery Fuentes		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		Apoyo Supervisión													
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ:		15		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 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
>14 años	13	Ajiaco	Ajiaco	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	297	296	284	306	296	260	296	313	296	316	311	298	290								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	98	94	102	98	86	98	104	98	105	103	99	96									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
>14 años	13	Pechugo de pollo mechado en salsa criolla	Pechugo de pollo mechado en salsa criolla	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	81	69	56	71	73	63	68	61	64	76	86	63									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	110	94	76	97	100	83	93	83	94	104	117	86									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	1	3	1	1	1	1	3	1	1									
>14 años	13	Arroz con ajevo	Arroz con ajevo	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	161	162	171	171	177	171	177	158	160	158	166	159	165								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	106	106	109	106	109	98	99	98	103	98	102									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
>14 años	13	Tajado Aguacate	Tajado Aguacate	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	79	66	81	78	67	58	62	66	74	75	67	65									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	112	94	115	111	95	82	88	94	105	107	95	92									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	3	1	1	3	3	3	3	3									
>14 años	13	Sorbete Mango	Sorbete Mango	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	316	253	234	230	303	308	290	305	298	256	262	347	362									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	84	78	76	101	102	96	101	99	85	87	115	120									
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	3	3	3	3	3	1	1	1	1									
>14 años	13	Uvas con Helado	Pera con Helado	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	123	101	96	76	77	75	74	74	100	88	81	87	64									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	178	146	134	101	111	108	107	107	144	127	117	126	92									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	1	3	3	3	1	1	1	1	3									
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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: Eliana Zarate
 NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Eliana Zarate
 CÉDULA DE CIUDADANÍA: 101600938
 CARGO: Responsable

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: Nery Y. Fuentes
 NOMBRE: Nery Fuentes M.
 CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52156420
 CARGO: Contratista - Apoyo 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 1202303942 - 20/12/2023
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor
UNIDAD OPERATIVA:	123027 - CCCP08 - 012 - Mario Paz		
DIRECCIÓN:	Kr 82C SA 22 Sur	TELÉFONO:	317 7713652
FECHA (dd/mm/aaaa):	30/07/2025	OPERADOR:	Corporación Suiza conformación y fortalecimiento de Grupos Sociales Uno propuesta

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Ajioco	Ajioco	1	+	+	+	+	+	3	
		2	+	+	+	+	+		
		3	+	+	+	+	+		
Pechugo de pollo Mechado en salsa criolla	Pechugo de pollo Mechado en salsa criolla	1	+	+	+	+	+	3	
		2	+	+	+	+	+		
		3	+	+	+	+	+		
Arroz con arveja	Arroz con arveja	1	+	+	+	+	+	3	
		2	+	+	+	+	+		
		3	+	+	+	+	+		
Tajado de aguacate	Tajado de Aguacate.	1	+	+	+	+	+	3	
		2	+	+	+	+	+		
		3	+	+	+	+	+		
Sorbete Nango	Sorbete Nango	1	+	+	3	3	5	1	No presenta consistencia de sorbete y sabor no característico
		2	+	+	3	3	5		
		3	+	+	3	3	5		
Uvas con Helado.	Pera con Helado	1	+	+	+	+	+	3	
		2	+	+	+	+	+		
		3	+	+	+	+	+		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Nery Fuentes
 NOMBRES Y APELLIDOS: Nery F. Fuentes M.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Eliana Zarate
 NOMBRES Y APELLIDOS: Eliana Zarate

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

FECHA DE VISITA	DIA	30	MES	07	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123027-CCCP 08-012- MARIA PAZ						
N° CONVENIO/VIGENCIA:7990-2025						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

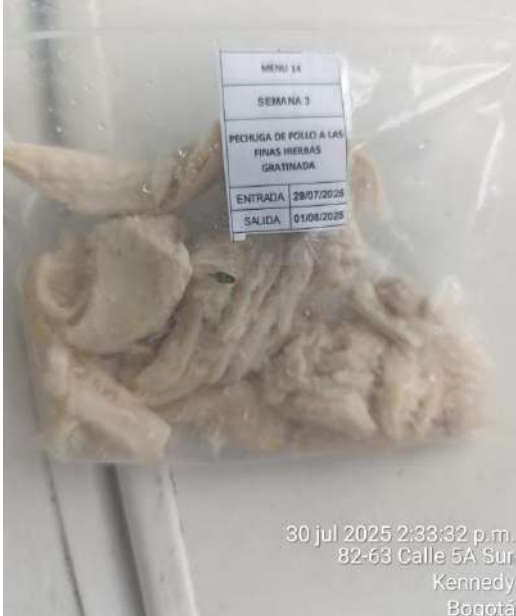


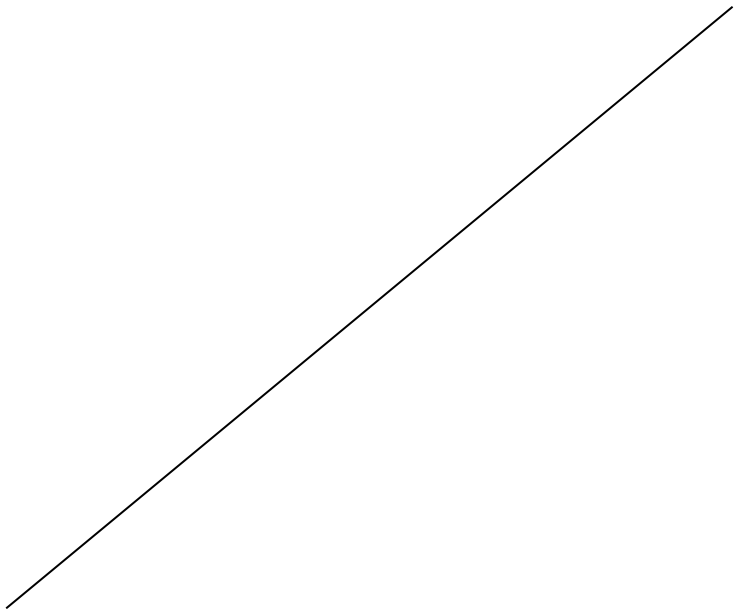
No de Variable: 39 Descripción: Se observa que los beneficiarios traen el menaje para llevar el almuerzo y el comedor no se los entrega, se sirven en los recipientes que ellos traen desde sus casas	No de Variable: 1 Descripción: Se evidencia que no se aplica el procedimiento de planificación alimentaria, dado que se observa que durante la visita se hace nuevamente arroz y pechuga de pollo se cocina por dos ocasiones para que alcance y se entregue a los beneficiarios
--	---

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

 <p>30 jul 2025 12:44:53 p.m. 5a Sur-20 Carrera 82c Kennedy Bogotá</p>	 <p>30 jul 2025 1:27:51 p.m. 5a Sur-20 Carrera 82c Kennedy Bogotá</p>
<p>No de Variable: 21 Descripción: Se evidencia que no se realiza adecuado prelistamiento de los alimentos para su preparación durante la visita se observa realizando deshuese de pechuga de pollo durante el servicio, se cocina arroz durante el servicio y se cocina dos veces pollo durante el servicio, no se hace desinfección de la fruta antes del servicio si no que se realiza por ratos y no con las condiciones establecidas según anexo técnico</p>	<p>No de Variable: 24 Descripción: Se evidencia temperaturas de alimentos preparados en la que se observa sorbete fuera del rango de seguridad establecido en las dos tomas realizadas</p>

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

 <p>30 jul 2025 1:40:05 p.m. 5a Sur-20 Carrera 82c Kennedy Bogotá</p>	 <p>30 jul 2025 1:56:20 p.m. 5a Sur-20 Carrera 82c Kennedy Bogotá</p>	 <p>30 jul 2025 2:33:32 p.m. 82-63 Calle 5A Sur Kennedy Bogotá</p>		
<table><tr><td>No de Variable: 26 Descripción: Se evidencia en la preparación ajiaco que no se cuenta con el componente pechuga de pollo como establece la tabla de análisis nutricional</td><td>No de Variable: 30 Descripción: Se evidencia muestras del menú 14 de proteína que era pechuga de pollo a las finas hierbas gratinada y no se observa el queso en dicha muestra del 29/07/2025</td></tr></table>			No de Variable: 26 Descripción: Se evidencia en la preparación ajiaco que no se cuenta con el componente pechuga de pollo como establece la tabla de análisis nutricional	No de Variable: 30 Descripción: Se evidencia muestras del menú 14 de proteína que era pechuga de pollo a las finas hierbas gratinada y no se observa el queso en dicha muestra del 29/07/2025
No de Variable: 26 Descripción: Se evidencia en la preparación ajiaco que no se cuenta con el componente pechuga de pollo como establece la tabla de análisis nutricional	No de Variable: 30 Descripción: Se evidencia muestras del menú 14 de proteína que era pechuga de pollo a las finas hierbas gratinada y no se observa el queso en dicha muestra del 29/07/2025			

		
No de Variable: 35 Descripción: Se evidencia que el personal manipulador no cuenta con peto de tela en el servicio como establece el anexo técnico		No de Variable: Descripción:

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 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: 15

GRUPO 3: de 6 a 8 años

GRUPO 4: de 9 a 13 años

GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision

Nery Yolanda Fuentes Martínez

Nombres y Apellidos

52156420

Cédula de Ciudadanía