DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 13 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	13/09/2022 al 30/09/2022
Número Convenio / Vigencia	7198/2022
Nombre del Asociado	Corporación comedores comunitarios en red- CORPOCCORED
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	13557- CCCP 05-005 Villa Alemania
Localidad	Usme
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	Carrera 6 c este # 89-45 sur
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3028332970
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorvillaalemania@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	13/09/2022
Fecha de Finalización Convenio	31/12/2022
Nombre Responsable del Servicio	Johanna Carolina Camero Arias
Cobertura Diaria Contratada	350
Nº Participantes En Atención	349
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	350

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 13 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

2. CUMPLIMIENTO DE COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

2.1. Compromisos Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Implementar los procesos, procedimientos y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad, del Comedor Comunitario - Cocina Popular, establecido en el anexo técnico, así como los generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria.	Implementación de procesos, procedimientos y documentos técnicos establecidos en la presente obligación.	Formatos del "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales" publicados en el Sistema de Gestión SIG en la página Web de la SDIS
2. Aplicar de manera mensual el "Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Implementación del formato autodiagnóstico del servicio de alimentación.	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación. diligenciado
3. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año. El profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular deberá enviar la propuesta de menú especial antes del 14 de diciembre al profesional en nutrición y dietética del proyecto 7745 asignado a la Subdirección Local.	No aplica para el periodo reportado de acuerdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico	No aplica
4. Implementar la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales (anexos) para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, suministrando las raciones a la población participante, acorde a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	Implementación de minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales.	Formato minuta patrón Formato de preparación de alimentos. Acta de reunión la cual recopile logros, dificultades y alternativas de solución. Planilla de asistencia Registro fotográfico Material de apoyo utilizado para la capacitación.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 13 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

Compromisos	Actividades	Soportes
5. Realizar una encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular, dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual.	Aplicación de encuesta de opinión de los participantes del Comedor Comunitario – Cocina Popular.	Encuestas de opinión de los participantes del Comedor Comunitario – Cocina Popular.
6. Suministrar una preparación vegetariana previa autorización de la Subdirección de Nutrición, de acuerdo con los resultados del sondeo de opinión realizado a los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular y a las especificaciones establecidas en el Anexo Técnico. Dicha preparación no implica costos adicionales para la SDIS.	Se realiza la encuesta donde el resultado arroja que el 70% de la población encuestada no desea incluir el menú vegetariano	No aplica
7. Mantener disponible en un lugar visible del servicio del Comedor Comunitario - Cocina Popular, las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes.	Publicación del ciclo de menús y el menú del día para los participantes del Comedor Comunitario Cocina Popular.	Menú del día publicado en un lugar visible. Ciclo de menús y menú del día digital o impreso.
8. Realizar las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento “análisis nutricionales” de cada uno de los 24 menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	Preparaciones de alimentos de cada los 24 menús establecidos en el anexo técnico.	inspección plan de muestreo porciones servidas
9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y		

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

Compromisos	Actividades	Soportes
análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria.	Se realiza capacitación altalento humano.	Se realiza capacitación al talento humano los días: • Procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales". – 14/09/2022. • Plan de saneamiento. – 14/09/2022. • Socialización protocolo lavado de manos. -30/09/2022. Actas de reunión, Listados de asistencia, Pretest – Postest y registros fotográficos.
10. Realizar estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializar a las personas manipuladoras de alimentos los primeros 6 días de inicio de operación, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido.	Se realiza capacitación e inducción al personal Estandarización de utensilios para el servido de alimentos.	Acta de reunión la cual recopile logros, dificultades y alternativas de solución. Formato planilla deasistencia. Registro fotográfico. Material de apoyo utilizado para la capacitación.
11. Acoger las especificaciones del anexo técnico para la realización y solicitudes de intercambios de alimentos, los cuales deben encontrarse debidamente justificados y diligenciados en los formatos correspondientes. El formato "Autorización cambio de preparaciones", debe encontrarse diligenciado y firmado por el profesional en Nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Solicitudes de intercambios dealimentos.	Formato autorizacióncambio de preparaciones firmado
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	Asistencia proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma demedidas antropométricas programadas.	Se presenta formato fecha 19-08-2020

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 13 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

Compromisos	Actividades	Soportes
13. Realizar la toma de datos antropométricos garantizando una toma semestral al participante de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, para lo anterior el IDIPRON debe contar con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad.	No aplica para el periodo reportado de acuerdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico	No aplica
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	No aplica para el periodo reportado de acuerdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico	No aplica
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	No aplica para el periodo reportado de acuerdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico	No aplica
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	No aplica para el periodo reportado de acuerdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico	No aplica
17. Definir e implementar el cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente.	Implementación de cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable	Se definió el cronograma y plan de actividades en promoción de estilos de vida saludable y se envió a la referente de la SLIS encargada de la unidad el día 28/09/2022 y se está pendiente a la aprobación del mismo para la implementación. Formato cronograma IEC y formato construcción IEC en EVS
18. Incentivar la realización de actividad física por parte de los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular mediante la articulación con un profesional licenciado en educación física la difusión de programas de actividad física de	No aplica para el periodo reportado de acuerdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico	No aplica

Compromisos	Actividades	Soportes
instituciones públicas y privadas de acceso libre de forma virtual o entrega de material impreso.		
19. Registrar la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	No aplica para el periodo reportado de acuerdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico	No aplica
20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente.	No aplica para el periodo reportado de acuerdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico	No aplica
21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o a través de sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del 30% del valor total destinado a la compra de alimentos, o en el porcentaje por encima de este en que el ASOCIADO se haya comprometido. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local sea inferior al porcentaje al que está obligado, el ASOCIADO asume el compromiso de adquirir los alimentos a los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante, en los términos previstos en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021.	Matriz formato de seguimiento compras locales.	Facturas, certificados de pago a la asociación o pequeño productor de alimentos y/o formatos de requisición donde se especifique: tipo de alimento, cantidad comprada, precio. Se adquieren semanalmente diferentes alimentos a productores locales siendo más del 30% mínimo requerido.

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

Compromisos	Actividades	Soportes

2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS.	Dar Cumplimiento de normatividad	Instructivos y formatos asociados al procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS". Plan de Saneamiento. Instructivos y formatos asociados al Plan de Saneamiento publicado en el Sistema de Gestión SIG en la página Web de la SDIS.
2. Dar cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA; así como, a los lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	Dar Cumplimiento de normatividad	Protocolo de bioseguridad del Comedor Comunitario Cocina Popular., dando cumplimiento a la Resolución 666 de 2020.
3. Implementar el procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS", teniendo en cuenta los documentos y formatos IDIPRON a este.	Implementación del procedimiento "*Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS".*	Formatos asociados al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS",* publicados en el Sistema Integrado de Gestión. Aplicación de instructivos asociados al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS*", publicados en el Sistema Integrado de Gestión.
4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos de los proveedores	Concepto sanitario favorable del Comedor Comunitario Cocina popular.	Se cuenta con certificado de concepto favorable de el triunfo y hortipulpas

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

Compromisos	Actividades	Soportes
(directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta; para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, adicionalmente, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.		
5. Cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos.	Cumplimiento de Resolución 2674 de 2013, capítulo VII artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos.	Se cuenta con los conceptos sanitarios de los proveedores vigentes de los vehículos de El triunfo y hortipulpas
6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	Cumplimiento de calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida.	Cronograma de recepción de Alimentos Formato de recepción de alimentos PSS-230. Soporte de remisión o facturas Formato de compras semanal y mensual.
7. Cumplir con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”, así como las Resoluciones 834, 4142 y 4143 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social.	Cumplimiento de Resolución 683 de 2012 y Resoluciones 834, 4142 y 4143 de 2013.	Acta de visita de seguimiento en campo. Plan de saneamiento
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Toma de muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo a los lineamientos establecidos por la SDIS.	Acta de visita de seguimiento en campo.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 13 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

Compromisos	Actividades	Soportes
9. Elaborar, divulgar y actualizar el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SDIS, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética.	Elaboración Plan de Saneamiento.	Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario Cocina Popular. Formatos asociados al plan de saneamiento. Actas de socialización de plan de saneamiento al personal del Comedor-Cocina Popular. Formato registros lista de asistencia
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Aplicación de controles de calidad para garantizar alimentos inocuos.	Formato de preparación de alimentos .
11. Contar con las áreas y mantener las condiciones de la infraestructura establecidas en el anexo técnico para la prestación del servicio en el Comedores Comunitario-Cocina Popular.	Se cuenta con las áreas establecidas en el anexo técnico para la prestación del servicio de alimentación	Acta de visita de Plantas Físicas.
12. Contar con el Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable, con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (acorde a lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. Procedimiento que se deberá realizar semestralmente y cuando la Autoridad sanitaria lo requiera.	Cumplimiento de normatividad. Certificado de higienización de tanque de almacenamiento de agua.	Certificado de lavado de tanques
13. Implementar de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en	Elaboración e implementación de plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	Plan de capacitación continuo y permanente. Cronograma de capacitación. Pretexto y Pos-test Acta y planilla de asistencia.

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

Compromisos	Actividades	Soportes
coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico. En caso que, haya cambio del responsable del Comedor Comunitario – Cocina Popular, el mismo debe contar con las capacitaciones relacionadas en el componente de Alimentación, Nutrición y Salubridad.		
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario Cocina Popular.	Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo
15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidos por la normatividad nacional y los parámetros internos de la SDIS para los análisis a muestras de materias primas, productos terminados y agua de consumo.	No aplica para el periodo reportado de acuerdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico	No aplica
16. Cumplir con los parámetros microbiológicos internos establecidos por la Autoridad sanitaria para los análisis de frotis de manos de personal manipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS.	No aplica para el periodo reportado de acuerdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico	No aplica
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	No aplica para el periodo reportado de acuerdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico	No aplica
18. Conservar las contra-muestras de materia prima para análisis microbiológico, que el laboratorio contratado por la interventoría o supervisión del convenio deje en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular en la cantidad y en	Se lleva un control y la muestras de cada producto preparado	Se lleva rotulo por cada muestra de producto preparado y no se desecha antes de 72 horas

Compromisos	Actividades	Soportes
las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.		
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	No aplica para el periodo reportado de acuerdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico	No aplica para el periodo reportado de acuerdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico

2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Elaborar un Plan de Emergencia y Contingencias para el Comedor Comunitario- Cocina Popular.	No aplica para el periodo reportado de acuerdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico	No aplica para el periodo reportado de acuerdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico
2. Contar con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año, de la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos.	Se realiza solicitud mediante correo electrónico	Se realiza la solicitud del concepto técnico el 21 de septiembre 2022
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Existencia de botiquín ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Botiquín
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	Cumplimiento del lineamiento técnico de la SDIS.	Se garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura. También se solicita capacitación en este tema a la autoridad competente mediante correo 21-09-2022
5. Mantener actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y	Cumplimiento del lineamiento técnico de la SDIS.	Actas de visita, respuesta a las observaciones, planes de mejoramiento y

Compromisos	Actividades	Soportes
Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular.		requerimientos
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Verificar que no se presenten aglomeraciones en la unidad operativa.	se organiza por horario el ingreso de los participantes

3. REPORTE MENSUAL DE CAPACITACIONES REALIZADAS AL TALENTO HUMANO DEL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
14/09/2022	**Inducción operación al servicio de Alimentacion**	**Narly Fonseca** **Luz Yisel Linares** **Brayan David** **Sandra Maca** **Yenny Ortega** **Jeimmy Valencia**	**Auxiliar Administrativo** **Operaria** **Operario** **Operaria** **Operaria** **Operaria**
14/09/2022	**Recepción de materias primas / Criterios de aceptación y rechazo**	**Johanna Camero** **Narly Fonseca** **Luz Yisel Linares** **Brayan ega David** **Sandra Maca** **Yenny Ort** **Jeimmy Valencia**	**Responsable del servicio** **Auxiliar Administrativo** **Operaria** **Operario** **Operaria** **Operaria** **Operaria**
30/09/2022	**Lavado de manos y su importancia para contener y/o mitigar la transmisión de enfermedades como el covid-19**	**Johanna Camero** **Narly Fonseca** **Luz Yisel Linares** **Brayan ega David** **Sandra Maca** **Yenny Ort** **Jeimmy Valencia**	**Responsable del servicio** **Auxiliar Administrativo** **Operaria** **Operario** **Operaria** **Operaria** **Operaria**

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

* Capacitación en: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, estandarización utensilios, recepción de alimentos, criterios aceptación y rechazo, inducción sobre la operación del servicio de alimentación y actividad mensual de acuerdo con el cronograma del plan de capacitación continua (Resolución 2674 de 2013)
* Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de capacitaciones realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada capacitación).

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
	No Aplica	

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular:

*Actividad: Toma de datos antropométricos / Orientaciones y abordajes a casos de malnutrición / Socialización diagnóstico a participantes.
*Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de actividades realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada actividad)

5. REPORTE MENSUAL DE ACTIVIDADES EN ACCIONES DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN (IEC) EN PROMOCIÓN DE HÁBITOS EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE CON ÉNFASIS EN ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA.

Fecha Realización	Tipo de Actividad	Nombre de la Actividad	Nº Participantes	Nombre y Cargo de Profesional que realiza la actividad
		No Aplica		

* Tipo de Actividad: 1. Acción IEC alimentación y nutrición y Actividad física
* Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de actividades realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada actividad)

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 13 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

6. ACCIONES CORRECTIVAS IMPLEMENTADAS PARA SUBSANAR LAS OBSERVACIONES, PLANES DE MEJORA Y REQUERIMIENTOS (O, P, R) GENERADOS EN VISITAS DE SUPERVISIÓN

Fecha Visita	Nº Variable Calificada No Cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
29/09/2022	10	Se evidencia plan de compras semanal y mensual en la cual no se incluye los elementos de aseo	Se realizo el ajuste al plan de compras incluyendo los elementos de aseo
29/09/2022	11	Se evidencia que no se adquiere tubérculo plátano maduro para la preparación de la minuta 6 del 01/10/2022, dado que solo se cuenta con 22,3 kilogramos y se necesita 40,3 kg, al igual que con el plátano verde que no se observo en bodega y se necesitan para el mismo día 17.4 kg	Se habla con el proveedor para que nos traiga el producto en buen estado el producto y para que nos llegue en el tiempo solicitado
29/09/2022	12	No se cuenta con fichas técnicas expedidos por e proveedor o fabricante de la totalidad de los alimentos	se solicitan las fichas técnicas y se realiza carpeta por cada producto puesto en almacenamiento
29/09/2022	13	No se evidencia diligenciado el formato de recepción de materia prima en el proceso de recibido de los alimentos para la semana 1 en la cual se observa los alimentos del día de hoy	Se diligencia el formato de recepción de materias primas con sus debidos lotes y fecha de vencimiento
29/09/2022	14	Se evidencia distribuidor de lácteos distribuidora de carnes el Triunfo, pero no cuenta con concepto sanitario para dichos productos, adicional no se evidencia concepto sanitario del proveedor de huevos, mayonesa, atún y abarrotes, no se evidencia concepto sanitario de vehículos para lácteos, huevos, mayonesa y abarrotes	Se solicita el concepto sanitario a cada uno de los proveedores de y de sus vehículos, se revisa y se organiza de acuerdo a indicaciones y descripción del anexo técnico
29/09/2022	20	No se evidencia muestra de referencia de los alimentos preparados conservados durante 72 horas los encuentran conservando por 48 horas	Se realiza el ajuste al formato de recepción de muestras
29/09/2022	24	No se cuenta con capacitación en recepción de alimentos para el personal manipulador, y no se evidencia planilla de asistencia y registro fotográfico en capacitación de minuta patrón	Se realiza el ajuste de la toma de asistencia y el envió de fotos evidenciando la capacitación con su debida acta
29/09/2022	25	No se cuenta con registro fotográfico, planilla de asistencia y material de apoyo en estandarización de utensilios para el servicio	Se realiza el ajuste de la toma de asistencia y el envió de fotos evidenciando la capacitación con su debida acta

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 13 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

29/09/2022	**26**	**No se evidencia plan de capacitación para el personal manipulador y no se observa charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentación**	**Se realiza el ajuste de la toma de asistencia y el envió de fotos evidenciando la capacitación con su debida acta**
29/09/2022	**28**	**Se evidencia ventana de baño de personal sim protección para el ingreso de plagas, adicional se evidencia angeo de ventana de cocina con deficiente estado de limpieza y desinfección**	**se realiza el cierre de la ventana para evitar el ingreso de plagas, se realiza la limpieza y desinfección del angeo de la ventana de la cocina**
29/09/2022	**30**	**Se evidencia paredes del área del comedor y almacenamiento de alimentos con desprendimiento de partículas adiciona se evidencia cables sueltos que dificultan la limpieza y desinfección del área de almacenamiento de alimentos**	**Se realiza la solicitud al operador y a la JAC la reforma se acuerda iniciar arreglos para el 15 de octubre 2022**
29/09/2022	**32**	**Se evidencian elementos en desuso en el área de alistamiento del personal y área del salón comedor adicional se evidencia deficiente estado de limpieza en ventana cocina en angeo de ventilación.**	**Se realiza la solicitud a la JAC la reforma para que realicen la evacuación de los elementos en desuso, lo acuerdan para el 15 de octubre 2022**
29/09/2022	**35**	**Se evidencia en el área de cocina caliente condensación del vapor dado que los ventiladores que se observan no facilitan la remoción del calor generando incomodidad al personal**	**Se realiza la solicitud al operador se acuerda instalar ventiladores, se programa para el mes de octubre**
29/09/2022	**37**	**Se evidencia área de alistamiento del personal en el cual también se observa elementos en desuso que ocasionan incomodidad al área**	**Se habla con el operador para que se lleven estos elementos**
29/09/2022	**39**	**Se evidencia utensilios de aseo, los cuales no se encuentran almacenados en un lugar especifico y algunos no cuentan con el código de colores que los identifique**	**Se realiza el respectivo almacenamiento ubicando cada elemento de aseo de acuerdo al anexo técnico**
29/09/2022	**41**	**No se dispone de fichas de seguridad de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección**	**Se solicita al operador que se leve estos elementos que se encuentran en desuso se acuerda realizar esta actividad el 15 de octubre 2022**
29/09/2022	**42**	**Se evidencia área de salón comedor y área de alistamiento de personal con elementos en desuso y deficiente estados de limpieza y desinfección en angeo de ventilación de cocina caliente**	**Se solicita al operador que se leve estos elementos que se encuentran en desuso se acuerda realizar esta actividad el 15 de octubre 2022**
29/09/2022	**43**	**Se evidencia plan de saneamiento el cual no se encuentra actualizado y ajustado a las**	**Se esta realizando el ajuste de acuerdo con la actividad**

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

		particularidades del comedor, no se evidencian registro de control del plan de saneamiento actualizados	
29/09/2022	47	Se evidencia olla tapas y ralladoras los cuales presentan deterioro	Se solicita al operador nuevas tapas y ralladores, se acuerda compra para octubre
29/09/2022	48	No se cuenta con plan de mantenimiento de equipos y las respectivas hojas de vida de los equipos	Se esta realizando el procedo de mantenimiento y el ajuste a las hojas de vida de los equipos
29/09/2022	56	No se evidencia recipientes con especias a disposición de los participantes	Se solicita al operador los traen el 15 de octubre 2002
29/09/2022	58	La profesional en nutrición cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS con fecha superior a dos años 19/08/2020	Se solicito jornada de fortalecimiento con la SLIS
29/09/2022	69	Se evidencia que el botiquín no cuenta con venda de algodón	Se solicita al operador venda de algodón fecha de compra 15 de octubre 2022

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**Araly Linares Cuesta**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**Johanna Carolina Camero Arias**