DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 7159 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113859-CCCP 12-001 – PUENTE ARANDA

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	1/12/2022 AL 31/12/2022
Número Convenio / Vigencia	7159-2022
Nombre del Asociado	CORPORACION SUAZA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES UNA PROPUESTA ALTERNATIVA DE DESARROLLO
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113859-CCCP 12-001 – PUENTE ARANDA
Localidad	PUENTE ARANDA
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CARRERA 56 No. 15-34
Teléfonos (Fijo – Móvil)	322 7681780 – 317 6397391 – 315 6199869
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorpuentearanda@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	12 de septiembre de 2022
Fecha de Finalización Convenio	31 de diciembre de 2022
Nombre Responsable del Servicio	DIANA JANINNE AHUMADA PALACIO
Cobertura Diaria Contratada	300
Nº Participantes En Atención	297
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	300

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 7159 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113859-CCCP 12-001 – PUENTE ARANDA

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.	Durante la vigencia se mantuvieron los procesos, procedimientos y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad En alimentación se realizó planificación de la adquisición de alimentos recepción y verificación de cumplimiento con las normativas y lineamientos vigente para la vigencia 2022. En salubridad se siguió implementados procesos del plan de saneamiento y seguimiento a los formatos establecidos por la SDIS Se realizo actividades de estilos de vida saludable para el mes de enero con talleres de sensibilización en Leche y Lácteos cuanto consumir y en actividad física Taller didáctico de Zumba; se realizó socialización del diagnóstico nutricional.	Formatos Plan de saneamiento Básico, Formato Control De Temperaturas De Alimentos Preparados, Temperatura De Equipos, Verificación De Termómetros, Verificación De Basculas Y Grameras, Formato Inspección De Manejo De Elementos En Desuso, Formato De Control Del Agua, Formato Lista De Verificación De Limpieza. Plan de compras mensual, semanal, formato de recepción de alimentos, control de entradas y salidas, formato de verificación de transporte, formato de alimentos preparados
2. Aplicar de manera mensual el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Durante la vigencia se aplicó “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, generando acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados. Se realizo ajuste al formato de autodiagnóstico el día 31/01/2023	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”.
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	NO aplica para el periodo	NO APLICA

Subdirección Local.		
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.	Se ejecutó el ciclo completo de las 24 minutas establecidas por la SDIS del convenio 7159 para de esta manera establecer con base a lo planteado todo lo relacionado a control de existencias en materia prima, gestión de stocks y preparación, respetando lo estipulado realizando intercambios autorizados por la nutricionista local.	formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF
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.	Durante la vigencia se realizó la encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual	Encuesta de menú vegetariano, resultado y correo de envío a la nutricionista ocal.
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.	La encuesta que se realizó no supero el 70% para aplicación del 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.	En la tablilla para tal fin se propende para horas antes del servicio publicación de manera impresa y según el ciclo de menús el correspondiente a la minuta del día.	Registro fotográfico de la publicación de minutas
8. Realizar las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el	Se brindó la totalidad de ingredientes en las cantidades establecidas, como el anexo técnico lo indica para el total de participantes, teniendo en	Plan de compras mensual en PDF de acuerdo al formato establecido (FOR-PSS-226)

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.	cuenta los ingredientes listados y los grupos etareos. Se realiza ejercicio diario sobre el servido de los alimentos	
9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y 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 cumplió con lo establecido, dado que, se realizó las capacitaciones y fortalecimientos de conceptos sobre el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales; así como en los documentos, lineamientos y protocolos generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria, se realiza capacitación el día 7/01/2023 al personal manipulador.	Ficha técnica, lista asistencia, registro fotográfico, material de apoyo.
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 cumplió con lo establecido, dado que, se realizó las capacitaciones y fortalecimientos de conceptos sobre Estandarización de utensilios, se realiza capacitación el día 16/01/2023 al personal manipulador.	Ficha técnica, lista asistencia, registro fotográfico, material de apoyo.
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.	Durante el periodo se presentó 1 intercambios para el mes de ENERO debido al alto costo del alimento a suministrar el día. SORBETE DE GUANABANA POR SORBETE DE MORA EL DÍA 07/01/2023	Formato “Autorización cambio de preparaciones”
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	Para la vigencia del mes se contó con la estandarización y/o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas, tomada por la nutricionista y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular, tomada el 05/05/2022.	Acta de fortalecimiento toma de medidas antropométricas

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.	Se realizó toma de datos antropométricos a los participantes del comedor **el** 12/11/2022 a 52 participantes. Se realizo toma de datos antropométricos a los participantes del comedor el 10/12/2022 a 222 participantes Se realizó toma de datos antropométricos a los participantes del comedor **el** 24/12/2022 a 10 participantes. Para el mes de enero/23, no se realizó tomas antropométricas.	Formato Toma y registro de medidas antropométricas (solo las realizadas en el periodo del informe) Van incluidos (nuevos, niños menores 5 años y gestantes
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se registró la información el sistema SIRBE de la toma de talla y peso de los participantes del comedor comunitario cocina popular.	Pantallazo SIRBE
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	La socialización se realizó el día 28 de enero de 2023, para todos los participantes del comedor, adicional se realizo las canalizaciones respectivas a 4 participantes de los cuales presentaron obesidad tipo II y tipo III los cuales se les entregaron el mismo dia sus canalizaciones para realizar verificación a Salud y tomar por parte de los participantes acciones para mejorar su estado de salud, se invito a todos los participantes a tomar actividad física mínimo de 30 minutos y participar activamente en las actividades programadas por el comedor en Estilos de vida saludable.	Soporte canalizaciones
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Se desarrollo las acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS, de acuerdo a las fechas aprobadas en el cronograma de estilo de vida saludable Taller educativo: LECHE Y LACTEO CUANTO	Fichas de capacitación Listado de participantes Fotografía de los talleres Material de apoyo

	CONSUMIR 27/01/2023 Actividad Física: ZUMBA 28/01/2023	
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.	Se desarrolló acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo a las directrices definidas por la SDIS para establecer el cronograma de estilos de vida saludable. Aprobado por la nutricionista local el 25/10/2022. Se desarrolló acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo a las directrices definidas por la SDIS para establecer el cronograma de estilos de vida saludable para la adición. Aprobado por la nutricionista local el 24/01/2023	Plan y cronograma en estilos de Vida Saludable. Correo de aprobación.
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 instituciones públicas y privadas de acceso libre de forma virtual o entrega de material impreso.	Se desarrollo las acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS, de acuerdo a las fechas aprobadas en el cronograma de estilo de vida saludable Actividad Física: ZUMBA 28/01/2023	Fichas de capacitación Listado de participantes Registro fotográfico.
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.	Se registro 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.	Captura de Pantalla SIRBE.
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.	Se realizó el envío del informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable enviado a la nutricionista local el 31/01/2023	Envío del correo a la nutricionista local e informes.
21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar	Se presenta en visita financiera realizada por el equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento.	No aplica

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.		

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.	Se dio cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos. Se dio cumplimiento al protocolo de lavado de manos y se realizo el correcto proceso de limpieza y desinfección de todas las áreas incluyendo los alimentos Ampliar, en donde se realizó más labores de limpieza y desinfección de todas las áreas del comedor y adicional se realizaron los mantenimientos locativos hallados por la supervisión durante la visita del mes de enero/23. Adicionalmente a esto se solicitó ante la Secretaria de Salud visita de concepto de hospital el día 27/01/2023 bajo el numero AS00074499.	Acta Concepto Sanitario vigente Evidencias mantenimientos
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	Se cumplió con el protocolo de lavado de manos Se realizo envió a la nutricionista local al personal operativo y personal aditivo del CCCP Alquería la Fragua el día 26/11/202	Protocolo lavado manos Formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento

Alimentos - INVIMA; así como, a los lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.		
3. Implementar el procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS", teniendo en cuenta los documentos y formatos.	Se realizó la entrega a los participantes de los menús establecidos en la minuta patrón con todos los ingredientes. Dando así cumplimiento al compromiso. La operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS se realiza en dos etapas: Planeación y suministro, esta etapa incluye los siguientes procesos: • Se implemento minuta patrón. • Se implmento los ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario. • Se realizó estandarización de preparaciones entregadas a los participantes . • Se realizó Compra directa de alimentos por la SDIS. • Se generaron de pedidos de alimentos para garantizar la entrega total diaria . Operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, incluye los siguientes procesos: • Recibo de alimentos • Almacenamiento de alimentos • Preparación de alimentos • Servido y distribución de alimentos • Seguimiento de la operación del servicio de alimentación	Formato inspección porciones servidas (mensual) Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual)
4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos de los proveedores	Se garantizó los Certificado de Hospital de Proveedores en Planta, de tal manera, que se	Formatos de CHS de los proveedores.

(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.	comprobó que estos cumplieron con las normatividades sanitarias para el procesamiento, distribución y/o comercialización de sus productos. Actualmente se cuenta con cada uno de los conceptos o, bien sea de planta como se discriminan de la siguiente manera y según el producto: CARNICOS (CARNES, POLLO Y CERDO) Distribuidora de Carnes El triunfo: Concepto favorable con un 97.5%, fechado de 11/08/2022, con acta N.º AS21E700494 ABARROTES: Makro Concepto favorable con un 95.5% de favorabilidad y, fechado de 24/01/2023, con acta N.º AS05S001596. LACTEOS: Concepto Favorable 12/07/2022 con un 93.5% de favorabilidad y, fechado de 24/01/2023, con acta N.º AS06E701567. PULPAS (DELIPULPAS) Inspección Sanitaria: 09/09/2021, Cumplimiento 91%	
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.	Se dio cumplimiento con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, capítulo VII artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos Vehículo transportador Cárnicos: Concepto favorable con fecha 24/08/2022 Vehículo transportador Pollo: Concepto favorable con fecha: 10/06/2022 Vehículo transportador Abarrotes: Concepto favorable con un 98% de favorabilidad, fechado de 11/04/2022 para leche, huevos, mayonesa, atún y abarrotes; fechado 13/09/2022, para Queso, yogurt, helado y crema de leche Vehículo transportador Pulpas Deli pulpas: Concepto	Formatos de CHS de los transportadore. Formato de transporte.

	favorable con un 94% de favorabilidad, fechado de 04/07/2021	
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.	Se Brindaron productos de calidad y en la logística requerida, manteniendo las remisiones y facturas de los alimentos e insumos requeridos en el comedor, seguimiento al cronograma de recepción, control en la recepción y en el gasto diario, según requerimientos para las preparaciones. Se realizó verificación diaria de los pesos netos, así como de la materia prima a requerir para dos días como mínimo para cumplir con lo descrito en el anexo técnico	Formato de entradas y salidas de alimentos y formato de recepción de materia prima.
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.	Se dio cumplimiento con lo establecido en la Resolución 683 de 2012. Se realizo inspección que los equipos de refrigeración, congelación, estufas y menaje no tienen contacto directo con los alimentos para no generar riesgos	Registro fotográfico de equipos.
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Las tomas del contra muestras se realizaron especificaciones del anexo técnico y se mantuvieron de la misma forma como se establece en el anexo	Registro fotográfico de contramuestras.
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.	Se realizó actualización del plan de saneamiento de acuerdo a la Guía establecida por la SDIS. Se encuentran todos los formatos establecidos por el plan de saneamiento básico.	Plan de saneamiento básico y formatos de verificación y declaración de compromiso.
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Se Aaplicaron los controles necesarios para garantizar la calidad de los alimentos para los participantes del comedor comunitario cocina popular Puente Aranda generando así un excelente servicio en el producto final.	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)

	Se colocó las ensaladas en cama de hielo diariamente y el jugo se coloca en refrigeración una vez realizado. Se manejó durante el periodo los formatos de Plan de saneamiento basico como temperaturas de alimentos, temperaturas de equipos, elementos en desuso, entre otras	
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 de Recibo de alimentos − Almacenamiento de alimentos − Preparación de alimentos: zona fría, zona caliente, zona de pre-alistamiento y zona de higienización. − Distribución de alimentos − Consumo de alimentos − Alistamiento de personal − Almacenamiento de agua potable − Instalaciones sanitarias - baterías sanitarias − Higienización de elementos de aseo − Almacenamiento de productos químicos	No aplica
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.	Se cuenta con certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable. Fecha de Certificado de higienización de tanques de almacenamiento: 26/11/2022 CHS: 24/01/2022 SERVICIO INTEGRALES No. SQ07C002863	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	Se cumplió con la solicitud ya que se elaboró el plan de capacitación para el personal manipulador y se está cumpliendo en sus tiempos requeridos. Plan de capacitación al personal manipulador, ficha y	Plan de capacitación, acta, listado de asistencia y ficha técnica.

momento de su vinculación al servicio, en 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.	acta de asistencia a la capacitación realizada el día: 23/01/2023: TIPOS DE ETAS 30/01/2023: BPM PERSONAL	
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Se dio cumplimento a los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del comedor comunitario al igual que el manual de seguridad industrial. Se implemento ccronograma plan de mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos e instalaciones donde opera el comedor.	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) solo por octubre Formatos o documentos en PDF de mantenimientos que se hayan realizado en el mes del informe *Formato de verificación de básculas y grameras"*. Para el caso de formato de termómetros cada comedor es autónomo de diseñar el modelo.
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.	Para el periodo del presente informe, la SDIS realizó l toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas, como remuestreo para utensilio "cuchillo" el día 02/01/2023.	Comprobante de toma
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.	Se reciben resultados de análisis el día 25 de enero de 2023, por medio de correo electrónico.	Resultados emitidos por el laboratorio
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	Se realizo como acción de mejora se realizo capacitación el día 07/01/2023 en limpieza y desinfeccion de utensilios.	Soportes de capacitación.

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 las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.	Para la toma realizada el 02/01/2023, no se dejó contra- muestra.	No Aplica.
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	No se presentó ninguna acción de este índole.	No aplica.

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.	Se elaboró el plan de emergencia para la vigencia 2022 y se radico el día 03/11/2022	Plan de emergencias y Radicado del plan de emergencias.
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 contó 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. Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección No. CT-2020-9862 , vigencia hasta 03/03/2023	Concepto técnico.
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Se contó con botiquín tipo A el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Listado de Botiquín.
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor	Se garantizó el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	Registro fotográfico del detector de humo FOTO EXTINTOR

Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	Se cuenta con sistema de detección de humo y adicional a esto se encuentra todos los extintores recargados y con fecha vigente.	
5. Mantener actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Se mantuvo actualizado los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros;	Ficha de Ingreso de Visitante al comedor durante la prestación del servicio
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Se garantizan medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Registro fotográfico del servicio.

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
07/01/2023	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS	Carmen Duran - Gladys Villamil Castaño-Patricia Romero - Yudi Rojas	CARMEN AHUMADA COLLAZOS Nutricionista
07/01/2023	MINUTA PATRON	Carmen Duran - Gladys Villamil Castaño-Patricia Romero - Yudi Rojas	CARMEN AHUMADA COLLAZOS Nutricionista
16/01/2023	ESTANDARIZACION DE UTENSILIOS	Carmen Duran - Gladys Villamil Castaño-Patricia Romero - Yudi	CARMEN AHUMADA COLLAZOS Nutricionista
21/01/2023	BPM RECEPCION DE MATERIA PRIMA, LIMPIEZA Y DESINFECCION	Carmen Duran - Gladys Villamil Castaño-Patricia Romero - Yudi Rojas- Diana Ahumada – Carlos Duque-	CARMEN AHUMADA COLLAZOS Nutricionista
23/01/2023	TIPOS DE ETAS	Carmen Duran - Gladys Villamil Castaño-Patricia Romero - Yudi Rojas- Diana Ahumada – Carlos Duque-	CARMEN AHUMADA COLLAZOS Nutricionista

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

CONVENIO Nº 7159 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113859-CCCP 12-001 – PUENTE ARANDA

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
30/01/2023	BPM PERSONAL	Carmen Duran - Gladys Villamil Castaño-Patricia Romero - Yudi Rojas- Diana Ahumada – Carlos Duque-	CARMEN AHUMADA COLLAZOS Nutricionista

* 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
28/01/2023	SOCIALIZACION DEL DIAGNOSTICO NUTRICIONAL	**306**

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
09/12/2022	Acción IEC alimentación y nutrición	GRASAS EN LA ALIMENTACION CUAL ELEGIR	120	Carmen Ahumada Collazos- Nutricionista
10/12/2022	Actividad física	RUMBA FITNESS-RUMBA LATINA	120	Joel Martínez- Edu Físico

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 7159 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113859-CCCP 12-001 – PUENTE ARANDA

* 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)

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
20/01/2023	3	Se evidencia que no se realiza el proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico, se adiciona carne y habichuela congelada en sopa	Se realiza llamado de atención al personal manipulador sobre los procesos de descongelación de cárnicos y verduras
20/01/2023	6	Se evidencia que no se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, se adiciona papa criolla a la sopa de fideos, la cual no encuentra referida en la minuta patrón.	Se realiza llamado de atención al personal manipulador sobre la importancia de solo adicionar los alimentos que se encuentren establecidos dentro de la minuta
20/01/2023	50	Se evidencia que no se cumplen con los horarios de prestación del servicio establecidos, se inició servicio a las 11:31 am	Se realiza llamado de atención al personal manipulador, sobre el horario de prestación de servicio y se realiza rotación de cargos en el área del personal manipulador
20/01/2023	54	Se evidencia que no se cumplen con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 6 para grupos de edad mayores de 14 años en las preparaciones de sopa de fideos, pechuga de pollo en salsa blanca, postre Melón con leche condensada, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje establecido en el anexo técnico	Se realiza diariamente ejercicios de pesos servidos para los grupos etareos con el personal manipulador
20/01/2023	51	Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: pechuga de pollo en salsa blanca T1: 56.6 T 2: 50.4 y sorbete de mango T1: 10.9 T 2: 9.8	Se garantiza durante la prestación de servicios siguientes camas de hielos para las preparaciones y ajuste a las temperaturas de alimentos calientes
20/01/2023	47	Se evidencia que continua mesa auxiliar con oxido en soporte y base interna de material no higiénico sanitario y bordes internos de lamina con oxido	Se realiza mantenimiento a mesa auxiliar
20/01/2023	30	Se evidencia que continúa desprendimiento de baldosa en área de cocina caliente y bordes no le hizo en marco ventana que comunica con Ariel cocina caliente con el área de higienización desprendimiento	Se realizan los mantenimientos de las áreas del comedor

		de pintura y material en área de salud comedor en muro ingreso a bodega adicional tomacorriente sueltas en área de bodega y no es médico así mismo en zona caliente	
20/01/2023	35	Se evidencia que continúa anillos de área de estilización de menaje sueltos	Se realizan los mantenimientos de las áreas del comedor
20/01/2023	9	Se evidencia que no se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis nutricional para para la preparación sopa de fideos debido a que se requería 4.66 de alverja verde fresca y no se adiciona a la preparación	Se garantiza durante los servicios que se cuente con los ingrediente en su totalidad
20/01/2023	10	Se evidencia que no se cumple con el con el cronograma de recibo de alimentos dado que durante la visita ingresan alimentos requeridos para la preparación desde la minuta de hoy en visita menú 5 aguacate melón a las 10:30 siendo el melón para la preparación	Se garantiza durante los servicios que se cuente con los ingrediente en su totalidad y lo requerido por el anexo de dos días
20/01/2023	11	Evidencia que no se adquieren alimentos de todos los grupos para la preparación de mínimo de operación para el 25 de hoy no sé disponía alverja de 4.66 y no se adquirió tampoco sé disponía de melón es necesario para la preparación y para el mismo seis no se dispone del queso doble crema faltan 18.9 de plátano hartón maduro y 20.9 de papaya	Se garantiza durante los servicios que se cuente con los ingrediente en su totalidad y lo requerido por el anexo de dos días

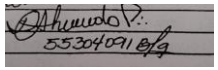
Firma Representante Legal	

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 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

CONVENIO Nº 7159 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113859-CCCP 12-001 – PUENTE ARANDA

Nombre Representante Legal	**GIOVANNI MENDEZ GUEVARA**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**DIANA AHUMADA PALACIO**