DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 28 DE FEBRERO 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	1/02/2023 AL 28/02/20223
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	10 de marzo de 2023
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 28 DE FEBRERO 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 mantuvo 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 vigentes para la vigencia 2022. En salubridad se siguió implementados procesos del plan de saneamiento y seguimiento a los formatos establecidos por la SDIS. Se realizó los controles de calidad necesarios, en los procesos de recepción, almacenamiento, elaboración y entrega de suministros. Se realizo actividades de estilos de vida saludable para el mes de enero con talleres de sensibilización en proteína alto valor biológico y en actividad física Taller aeróbicos; se realizó jornada de talla y peso masiva, conforme a las orientaciones dadas por la SDIS.	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 28/02/2023.	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	Se realizó entrega de menús especiales para el 24 y 31 de diciembre/22, menús aprobados por la nutricionista local el 20/12/2022..	NO APLICA

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.	Para el presente periodo no se realizó menús especiales.	
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.	Se realizó la encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular los días 20 y 21 de septiembre/22 con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual, se envió resultados a l nutricionista local, mediante correo el 03/10/2022.	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% la aceptación, 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 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.	Se brindó la totalidad de ingredientes en las cantidades establecidas, como el anexo técnico lo indica para el total de participantes, teniendo en cuenta los ingredientes listados y los grupos etareos. Se realiza ejercicio diario sobre el servido de los alimentos-	Plan de compras mensual en de acuerdo al formato establecido (FOR-PSS-226)
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. 24/09/2022- 24/10/2022- 11/11/2022- 07/01/2023 Para el presente periodo no se realizó capacitación..	No Aplica
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. 23/09/2022- 27/10/2022- 11/11/2022- 16/01/2023 Para el presente periodo no se realizó capacitación.	No Aplica
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 2 intercambios para el mes de FEBRERO debido a la escasez o disponibilidad del alimento a suministrar el día. Sorbete de maracuyá por sorbete de curuba y uvas con yogurt por papaya con yogurt el día 04/02/2023 Melón con leche condensada por Banano con leche condensada el día 16/02/2023	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 Se realizo toma de datos antropométricos a los participantes del comedor el 15/02/2023 a 68 participantes Se realizó toma de datos antropométricos a los participantes del comedor **el** 18/02/2023 a 25 participantes Se realizó toma de datos antropométricos a los participantes del comedor **el** 24/02/2023 a 5 participantes nuevos	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	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	Soporte canalizaciones

Nutrición.	cuales se les entregaron el mismo día sus canalizaciones para realizar verificación a Salud y tomar por parte de los participantes acciones para mejorar su estado de salud, se invito a los participantes a tomar actividad física mínimo de 30 minutos y participar activamente en las actividades programadas en Estilos de vida saludable.	
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: PROTEINA ALTO VALOR BIOLOGICO CONSUMIR 11/02/2023 Actividad Física: AEROBICOS 13/02/2023	Fichas de capacitación Listado de participantes Fotografía de los talleres Material de apoyo
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 23/01/2023	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: AEROBICOS 13/02/2023	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	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.

anexo técnico.		
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 y cualitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable enviado a la nutricionista local el 25/02/2023	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 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.	Se presenta en visita financiera realizada por el equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento.	No aplica

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	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	Acta Concepto Sanitario vigente Evidencias mantenimientos

a los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS.	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 febrero de 2023. Adicionalmente a esto se solicitó ante la Secretaria de Salud visita de concepto de hospital el día 27/01/2023 bajo el número AS00074499. Se realizó mantenimiento del techo en área de preparación de alimentos.	
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.	Se cumplió con el protocolo de lavado de manos, en área de procesamiento de alimentos y dispuesto los baños para los participantes con los elementos necesarios. Se realizo envió a la nutricionista local al personal operativo y personal aditivo del CCCP PUENTE ARANDA el día 26/11/202	Protocolo lavado manos Formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento
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 implementó 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.	Formato inspección porciones servidas (mensual) Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual)

	• 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	
4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos 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.	Se garantizó los Certificado de Hospital de Proveedores en Planta, de tal manera, que se 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 requerimientos con un 82% de favorabilidad y, fechado de 24/01/2023, con acta N.º AS05S001911 LACTEOS: Makro Concepto favorable con requerimientos con un 82% de favorabilidad y, fechado de 24/01/2023, con acta N.º AS05S001911 PORTALAC: Concepto sanitario depósito de leche del 12/07/2023, favorable del 93.5%.	Formatos de CHS de los proveedores.

	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 favorable con un 94% de favorabilidad, fechado de 04/07/2021	Formatos de CHS de los transportadore. Formato de transporte.
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,	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.

del Ministerio de Salud y Protección Social.		
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 aplicaron 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. 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 básico como temperaturas de alimentos, temperaturas de equipos, elementos en desuso, entre otras	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)
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 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.	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 acta de asistencia a la capacitación realizada el día: 13/02/2023: RESOLUCION 2675- CONCEPTOS BASICOS EN BPM	Acta, lista de asistencia, material de apoyo y registro fotográfico, pretest y postest.
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 implementó cronograma 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.	No se realizaron tomas de muestras para el periodo.	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 se realizaron tomas de muestras para el periodo.	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 se realizaron tomas de muestras para el periodo.	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 las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.	No se realizaron tomas de muestras para el periodo.	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 realizaron tomas de muestras para el periodo.	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 Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	Se garantizó el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor 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.	Registro fotográfico del detector de humo FOTO EXTINTOR
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.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 28 DE FEBRERO 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

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
13/02/2023	RESOLUCION 2674-CONCEPTOS BASICOS EN BPM	Carmen Duran - Gladys Villamil Castaño-Patricia Romero - Yudi Rojas- Diana Ahumada – Carlos Fernando 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
15/02/2023	TOMA DE PESO Y TALLA (MASIVO)	**68**
18/02/2023	TOMA DE PESO Y TALLA (MASIVO)	**25**
24/02/2023	TOMA DE PESOY TALLA (PRIMERA TOMA)	**5**

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular: CARMEN AHUMADA COLLAZOS

*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.

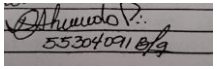
Fecha Realización	Tipo de Actividad	Nombre de la Actividad	Nº Participantes	Nombre y Cargo de Profesional que realiza la actividad
11/02/2023	Acción IEC alimentación y nutrición	PROTEINA ALTA VALOR BIOLOGICO	120	Carmen Ahumada Collazos- Nutricionista
13/02/2023	Actividad física	AEROBICOS	120	Joel Martínez- Edu Físico

* 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
17/02/2023	2	Se evidencian 2 cajas de helado por 10.2 kg, marca "Aro", con lote 27995,3329-2 y fecha de vencimiento 07/09/2024,05/11/2024 respectivamente, los cuales su empaque está deteriorado, roto y sucio)	Se realiza llamado de atención al personal manipulador en cuanto al estado de los alimentos incluyendo cajas o empaques a recibir
17/02/2023	6	Se evidencia para la preparación de sopa de fideos menú 5, se adiciona papa criolla, la cual no se encuentra listada en el análisis Nutricional, establecido por la SDIS.	Se realiza llamado de atención al personal manipulador en garantizar solamente los alimentos establecidos en el análisis Nutricional, establecido por la SDIS.
17/02/2023	50	Se evidencia que no se dispone del menú del día para los participantes, dado que se encuentra publicado el menú 2 del martes 14/02/2023, siendo hoy viernes 17/02/2023	Se realiza llamado de atención al Auxiliar Administrativo sobre la importancia de mantener actualizado a los participantes sobre las minutas

			entregadas diariamente
17/02/2023	13	No coincide la información registrada en el formato de control de recepción de alimentos, con el rotulo de la pechuga de pollo del suministro de hoy menú 5, dado que la fecha de vencimiento refiere 08/03/2023 y en el formato 28/02/2A23, adicional, no está remisionado 7.5 kg queso doble crema almacenado.	Se garantiza diariamente el control de recepción de alimentos garantizando la toma de todos los rótulos
17/02/2023	21	Se evidencia que se encuentran alimentos recibidos el Jueves 16/02/2023, sin estibar (papa común y mandarina), adicional, se observa cuchillo con mango de madera, recubierto con cinta.	Se realiza llamado de atención al personal manipulador
17/02/2023	42	Se evidencia aún techo en área de cocina caliente con Manchas y presencia de grasa.	Se realiza mantenimiento de pintura a techo en área de cocina caliente.
17/02/2023	43	se evidencia que no se aplica adecuadamente el programa de limpieza y desinfección, dado que aun el techo de cocina caliente se encuentra en deficientes condiciones de limpieza, además no se realiza buen manejo de residuos dado que se mezclan y no se utiliza las bolsas, según los colores establecidos.	Se realiza mantenimiento de pintura a techo en área de cocina caliente y se garantiza que en el área de cocina se utilizan las bolsas según los colores establecidos

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