LIMENTADIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-CCCP ZONA FRANCA

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	DEL 15/09/2022 AL 31/12/2022
Número Convenio / Vigencia	7144-2022
Nombre del Asociado	UNION TEMPORAL ALIMENTANDO EN LA INCLUSION
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	ZONA FRANCA
Localidad	FONTIBON
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CARRERA 14B # 119ª - 71
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3058058910
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorzonafranca@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	15/09/2022
Fecha de Finalización Convenio	31/12/2022
Nombre Responsable del Servicio	María Torres Villamizar
Cobertura Diaria Contratada	150
Nº Participantes En Atención	138
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	150

LIMENTADIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-CCCP ZONA FRANCA

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.	Se implementaron 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.	Formato preparación de alimentos, control de temperaturas equipo de congelación y refrigeración
2. Aplicar de manera mensual el "Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	No se realiza ya que no se cuenta con concepto sanitario, se solicitó visita	N/A
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, ya que se debe ejecutar en diciembre	N/A
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 implementa la minuta patrón en el servido y distribución de los alimentos	Entrega de minuta y anexos a personal manipulador de alimentos

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.	No se realizo encuesta durante este periodo	N/A
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.	No se realizó encuesta durante este periodo	N/A
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.	Las Minutas patrón y el Ciclo de Menús y el Menú del día son publicados en el comedor, visibles a los participantes y a las personas manipuladoras.	Minutas Publicadas
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 Realizaron 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.	Plan de compras, formato de recepción de materias primas, remisiones
9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento “Operación	No se realizó capacitación durante este periodo de minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales”, y en los	N/A

entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria.	lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria	
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.	La Nutricionista del asociado realiza capacitación y socialización en estandarización de utensilios para el servido de alimentos a las personas manipuladoras de alimentos el día 24/09/2022	Acta de capacitación sobre Estandarización de Utensilios, listado de asistencia y registro fotográfico
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.	No se realizaron intercambios durante el periodo reportado	N/A
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	No se contó con el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas durante el periodo reportado	N/A
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 operador debe contar con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad.	No se realizó toma de datos antropométricos en el mes de septiembre	N/A

14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	No se realizó el registro de la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico porque no se realizó toma de datos	N/A
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	No se recibió Diagnostico Nutricional para casos identificados durante el periodo reportado	N/A
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	No se presentó cronograma de estilos de vida saludable durante el periodo reportado	N/A
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.	No se cuenta con cronograma aprobado por la Nutricionista Local	N/A
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.	No se ha realizado actividad Física porque no se cuenta con cronograma aprobado	N/A
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 se han realizado actividades durante el periodo reportado	N/A

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 porque no se realizaron actividades IEC durante el periodo reportado	N/A
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.	El Asociado hace las compras de Fruver a AGROPOLITANA.	Remisiones Agropolitana

2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

N	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 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	Formato de Verificación de transporte de alimentos, formato de recepción de materias primas

a los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS.	de Salud y Protección Social, el INVIMA y 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.	Se dio 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.	Formato de recepción de materias primas, Formato de toma de temperaturas Formato de alimentos preparados
3. Implementar el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos SDIS	Se implemento el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos SDIS	Capacitación en Inducción, lista de asistencia y registro fotográfico
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 conto los conceptos sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta Cárnicos - Cárnicos Torino Lácteos -Colfrance Agropolitana - Abarrotes	Conceptos sanitarios de proveedores
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 concepto Sanitario de los Vehículos transportadores de : HELADO – COLFRANCE :17/02/2022 CARNES TORINO- CRS35 DEL 11/11/2022	Conceptos sanitarios

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 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.	Formatos de recepción de materia prima, Verificación de condiciones de transporte, preparación de alimentos, plan de compras, remisiones
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.	El comedor comunitario contaba con los recipientes y menaje para la entrega de alimentos dando cumplimiento a la Resolución 683/2012 durante el periodo reportado	Recipientes correspondientes al 5 % de la población con cumplimiento de la resolución 683/2012
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se tomaron muestras diarias de referencia de los alimentos entregados	Muestras de los alimentos diarios almacenadas
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.	No se disponía del plan de saneamiento básico durante el periodo reportado	N/A
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Se dio cumplimiento a los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes	Formatos de recepción de materia prima, Verificación de condiciones de transporte, preparación de alimentos
11. Contar con las áreas y mantener las condiciones de la infraestructura establecidas en el anexo técnico para la prestación del	Se dio cumplimiento ya que se cuenta con el espacio para el funcionamiento del comedor	Espacio físico

servicio en el Comedores Comunitario-resenta Cocina Popular.		
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.	El asociado realizó lavado y Desinfección al tanque de almacenamiento de agua el 26 de agosto de 2022	Certificado de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua. Emitido por la Empresa Fumigaciones Kermes con concepto sanitario.
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.	No se conto con el plan de capacitación continuo y permanente durante el periodo reportado	N/A
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	No se contó con los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	N/A
15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidos	No se aplicaron pruebas microbiológicas y fisicoquímicas durante el periodo reportado	N/A

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.		
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 aplicaron pruebas microbiológicas y fisicoquímicas durante el periodo reportado	N/A
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 aplicaron pruebas microbiológicas y fisicoquímicas durante el periodo reportado, por tanto no se generaron planes de mejora o requerimientos	N/A
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 aplicaron pruebas microbiológicas y fisicoquímicas durante el periodo reportado	N/A
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 han presentado situaciones que ameriten la toma de muestras	N/A

2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros

Compromisos	Actividades	Soportes

LIMENTADIRECCIÓN 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 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-CCCP ZONA FRANCA

1. Elaborar un Plan de Emergencia y Contingencias para el Comedor Comunitario- Cocina Popular.	Se realizó el plan de emergencias	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.	El comedor hizo gestión por medio de correo electrónico enviado a la entidad en el periodo reportado	Correo A Bomberos
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	No se contó con botiquín durante el periodo reportado	N/A
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	El comedor está dotado de extintores, no cuenta con algunas medidas para el periodo reportado. Se encuentra en gestión compra de medidas de evacuación	Extintores Con Carga F.V SEPTIEMBRE DE 2023
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 contó con ficha de ingreso de visitantes y cuaderno de novedades durante el periodo reportado	ficha de ingreso de visitantes y cuaderno de novedades
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones. /	Durante el periodo reportado se establecieron horarios de entrada al comedor comunitario	Horarios establecidos

LIMENTADIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-CCCP ZONA FRANCA

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
24/09/2022	Inducción sobre la operación del Servicio de Alimentación	Heidy Parra, Mayuren Villamizar, Yasmín Pulido, Mayra Ávila	**María Torres Responsable del Servicio**
24/09/2022	Estandarización de utensilios	Heidy Parra, Mayuren Villamizar, Yasmín Pulido, Mayra Ávila	**María Torres Responsable del Servicio**

* 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

LIMENTADIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-CCCP ZONA FRANCA

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
	Toma de DATOS ANTROPOMETRICOS	**N/A**
		N/A

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular: ROSSIMAR GONZALEZ

*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
				N/A
				N/A

* 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)

LIMENTADIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-CCCP ZONA FRANCA

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
22/09/2022	13	No implementa lo establecido en instructivo recibo de alimentos, reciben huevos sin rotulado al igual que uvas pasas, carne de cerdo y pollo estas últimas sellado, con nudo y presencia de fugas	Se implementa formato de recibo de alimentos, y se solicita rotulación de alimentos en la bodega
22/09/2022	16	Carne de cerdo y pollo presentan fugas y no cuentan con rotulo	Se realizan compras de cárnicos debidamente rotulados
22/09/2022	19	No se han registrado temperaturas de equipos en formatos correspondientes ni formatos de entradas y salidas	Se implementaron formatos correspondientes
22/09/2022	20	No se cuenta con muestras de referencia de los alimentos preparados	Se toman muestras de alimentos preparados a diario
22/09/2022	24	No cuenta con capacitación en manejo de minuta ni recepción de alimentos	Se programa capacitación para el próximo mes
22/09/2022	37	Área de alistamiento de personal no cuenta con casilleros	Se gestiona compra de casilleros
22/09/2022	47	Parte interior externa de nevera mixta con desprendimiento de pintura y oxido, vasos para jugo no cuentan con capacidad de 330 ml, no cuenta con caneca blanca ni negra en cuarto de almacenamiento de residuos, en baño de personal no hay caneca de pedal	Cambio de nevera, se adquiere caneca de pedal, se gestiona compra de vasos de 330 ml
22/09/2022	48	No cuenta con plan de mantenimiento ni hojas de vida de equipos, bascula, gramera y termómetros no son verificados semanalmente	Se programa entrega de plan de mantenimiento
22/09/2022	49	No cuentan con vasos de jugo, se sirve en vasos de capacidad de 200 ml	Se gestiona compra de vasos de 330 ml
22/09/2022	54	No cumplen con pesos servidos establecidos para grupo de edad 6 – 8 años presentando su adecuación de 83% en las muestras de preparación de jugo de lulo	Se programa capacitación de refuerzo de gramaje
22/09/2022	**60**	No cuenta con balanza digital, pesa patrón y tallímetro	Se gestiona compra de equipo de medición

LIMENTADIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-CCCP ZONA FRANCA

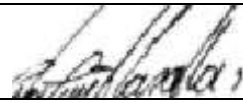
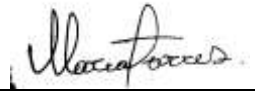
22/09/2022	**69**	No cuenta con botiquín	Se gestiona compra de botiquín
22/09/2022	**71**	No ha solicitado capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y seguridad humana	Se solicitan capacitaciones al ente
22/09/2022	**12**	No cuenta con fichas técnicas de alimentos adquiridos	Se solicitan fichas técnicas de alimentos adquiridos
22/09/222	**14**	No cuenta con concepto sanitario de vehículo de pollo y lácteos, conceptos en general de helado	Se solicitan conceptos sanitarios a proveedores
22/09/2022	**22**	No cuenta con protocolo de lavado de manos a nutricionista local	Se realiza envío de protocolo de lavado de manos a nutricionista
22/09/2022	**31**	No cuenta con concepto sanitario ni solicitud de visita d la entidad	Se había adelantado tramite de solicitud
22/09/2022	**41**	No cuenta con fichas de seguridad de protocolos químicos	Se gestionan fichas de seguridad de productos químicos
22/09/2022	**43**	No cuenta con plan de saneamiento documentado ni sus registros de control	Se realiza plan de saneamiento básico, se implementan formatos
22/09/2022	**23**	No cuenta con certificado medico de personal que lo requiere	Se solicita certificado medico a personal manipulador de alimentos
22/09/2022	**26**	No presenta plan de capacitación para personal manipulador de alimentos, ni charla de inducción	Se realiza charla de inducción y plan de capacitación
22/09/2022	**58**	No presenta fortalecimiento técnico de nutricionista del asociado	
24/09/2022	**54**	No se cumple con los pesos de servido establecidos para el grupo etareo de 9 a 13 años para ensalada de manzana, zanahoria y crema de leche presentando Subdecuacion.	Seguimiento y práctica diaria en toma de gramajes.
24/09/2022	**56**	No se mantienen a disposición de los participantes durante el servido de tres recipientes con especies	Se da a disposición de los participantes los recipientes con especies : Orégano, ajíes y pimienta

LIMENTADIRECCIÓN 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 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-CCCP ZONA FRANCA

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**Gloria Yaneth Casallas**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**María Torres**