LIMENTADIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE 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 1/10/2022 AL 31/10/2022
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 1 AL 31 DE OCTUBRE 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	No aplica
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	No aplica
4. Implementar la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales (anexos) para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, suministrando las raciones a la población participante, acorde a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	Se implementó la minuta patrón en el servido y distribución de los alimentos durante el periodo reportado.	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 a un total de 118 participantes el día 12 de octubre de 2022.	Formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local
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.	De acuerdo a los resultados de la encuesta aplicada a los participantes, se presentó la NO aceptación 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.	Las Minutas patrón y el Ciclo de Menús y el Menú del día se publicaron diariamente en el comedor, visibles a los participantes y a las personas manipuladoras.	Soporte fotográfico de 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 mensual.
9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento “Operación	Se realizó capacitación de minuta patrón, Ciclo de menús el día el día 10 de octubre de 2022 , se socializó procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales”,	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación.

entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", y en los 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 realizó capacitación y socialización en estandarización de utensilios para el servido de alimentos a las personas manipuladoras de alimentos en el mes de septiembre, sin embargo, para el mes de octubre se realizó la capacitación correspondiente a operaria nueva	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.	Se solicitó intercambios de la minuta 13, para la preparación pera el día 10 de octubre; de la minuta 18 para la preparación papaya con queso doble crema para el día 15 de octubre de 2022.	Formato intercambio de alimentos octubre.
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	Se solicitó capacitación a la SDIS y se encuentra en proceso.	No aplica
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.	Se realizó toma de datos antropométricos el 12 de octubre de acuerdo a lo estipulado en el cronograma de toma de medidas antropométricas.	Listados de toma de medidas antropométricas.

LIMENTADIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

14.Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se realizó el registro de la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Evidencia fotográfica del sistema SIRBE
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.	No aplica
16.Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	No se desarrollaron acciones durante el periodo porque se envío del cronograma el día 30 de octubre de 2022, se encuentra en proceso de aprobación.	No aplica
17.Definir e implementar el cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente.	Se envío del cronograma el día 30 de octubre de 2022, se encuentra en proceso de aprobación.	No aplica
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 realizó actividad Física ya que se encuentra en aprobación el cronograma.	No aplica
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 registra la información en el sistema SIRBE, porque no se han realizado actividades durante el periodo reportado ya que no se cuenta con cronograma aprobado	No aplica

20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente.	No se realizó actividades, ya que no se cuenta con cronograma de estilos de vida saludable aprobado.	No aplica
21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o a través de sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del 30% del valor total destinado a la compra de alimentos, o en el porcentaje por encima de este en que el ASOCIADO se haya comprometido. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local sea inferior al porcentaje al que está obligado, el ASOCIADO asume el compromiso de adquirir los alimentos a los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante, en los términos previstos en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021.	Se presentó en visita financiera realizada por el equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento	No aplica

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 a los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS.	Se dio cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias Se realizó mantenimiento a paredes de cocina que presentaban desprendimiento de pintura	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 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. Se cumplió con el protocolo de lavado de manos. Se realizo los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas.	PDF Protocolo lavado manos
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	Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual)
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 cuenta con los conceptos sanitarios del proveedor pollo Santorini favorable ,carne Torino favorable lácteos colfrance, abarrotes makro	Conceptos sanitarios de proveedores

LIMENTADIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

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	Formato verificación transporte de alimentos FOR-PSS-232
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.	PDF del 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.	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	Evidencias fotográficas
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	Registro fotográfico
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 dispuso del plan de saneamiento básico durante el periodo reportado	Plan de Saneamiento Básico

10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Se llevó a cabo controles de calidad mediante el diligenciamiento de los formatos establecidos de recepción de materia prima, preparación de alimentos, control de temperaturas	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 realiza lavado de tanque almacenamiento el día 27 de agosto de 2022	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	Para el periodo del presente informe se realizó capacitación al personal operativo en el comedor comunitario el día 25 y 25 de octubre 2022	Acta de capacitación, listado de asistencia, registro fotográfico.

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.		
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Para el periodo del presente informe se dispuso del plan de mantenimiento de los equipos que se encuentran en el comedor	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) solo por octubre Formato de verificación de básculas y grameras". Y termómetros
15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidas 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 no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	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.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	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.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	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.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	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.	Para el periodo del presente informe la SDIS no se presentó evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria	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 emergencias de acuerdo al modelo establecido y se radico en sdis el día 14 de octubre de 2022 con número de radicado E2022045687	Plan De Emergencias y radicado
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 solicitó visita y se realizó el pago a Unidad Administrativa, cuerpo oficial de bomberos por	solicitud de visita, soporte de pago
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Se cuenta con botiquín tipo A ubicado en el comedor comunitario con los elementos solicitados por anexo técnico	Listado de elementos que se encuentran en el 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 cuenta con 2 extintores Se mantiene protegidas las instalaciones eléctricas	Evidencia fotográfica

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 del presente informe se establecieron turno y horarios de la siguiente manera grupos de 20 participantes de acuerdo al núcleo familiar para evitar aglomeraciones en el momento del servicio	Evidencias fotográficas

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
27/10/2022	Minuta Patrón, ciclos de menú y análisis de aporte nutricional	Diana Camargo	**Norma Galindo Nutricionista**
10/10/2022	Minuta Patrón, ciclos de menú y análisis de aporte nutricional	Mayuren Villamizar, Heidy Parra	**Norma Galindo Nutricionista**
27/10/2022	Gramajes de porciones servidas	Diana Camargo, Heidy Parra	**Norma Galindo Nutricionista**
25/10/2022	Practica de higiene personal	Diana Camargo, Heidy Parra	**Norma Galindo**

LIMENTADIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE 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	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
			Nutricionista
12/10/2022	Plan de saneamiento básico	Diana Camargo, Heidy Parra	**Norma Galindo 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
11/10/2022	**Toma de datos antropométricos masiva**	**Toma de datos antropométricos**
31/10/2022	**Toma de datos antropométricos masiva**	**Toma de datos antropométricos**

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
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

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

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

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 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022

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

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 elabora el plan de mantenimiento preventivo y correctivo, hojas de vida y cronograma 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	60	No cuenta con balanza digital, pesa patrón y tallímetro	Se gestiona compra de equipo de medición
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

LIMENTADIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE 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	**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	**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	Se solicito capacitación a la SDIS, se encuentra en espera de programación.
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
26/10/2022	**2**	Se evidencian alimentos para preparaciones que no están en óptimas condiciones	Se realiza cambio de algunos proveedores y frecuencia de entrega de alimentos
26/10/2022	**3**	No se realizó proceso de descongelación de acuerdo a lo estipulado en el anexo técnico	Se verifica proceso de descongelación con personal manipulador de alimentos
26/10/2022	**5**	Se evidencia fruta picada previamente como papaya mezclada con maracuyá	Se llama atención a personal manipulador de alimentos, se hace retroalimentación de procesos.
26/10/2022	**6**	No se preparan los alimentos de acuerdo a los lineamientos establecidos de acuerdo con lo establecido en el anexo	Se realiza retroalimentación al personal manipulador de los procesos.
26/10/2022	**9**	Se evidencia que no se utiliza la totalidad de ingredientes	Se cambio la frecuencia de entrega de los alimentos por parte de los proveedores con sus cantidades requeridas para dar cumplimiento.
26/10/2022	**1**	Se evidencia que se realiza preparación de sorbete de maracuyá con papaya, lo cual no presenta autorización de nutricionista para dicha preparación	Se realizan las preparaciones acordes a lo estipulado.
26/10/2022	**4**	Se evidencia almacenado huevo sin rótulo original del proveedor donde se especifique lote fecha de vencimiento adicional se venció fécula de maíz sin rotulación del empaque original encontrándose en bolsas información del producto no cumpliendo con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución 5109-2005)	Se cambió el proveedor para dar cumplimiento a la variable
26/10/2022	**25**	Manipuladora nueva sin capacitación de utensilios	Se realiza capacitación
26/10/2022	**11**	Se evidencia que no se adquieren los alimentos de todos los grupos	Se establece control de entradas y salidas para verificar la calidad de los productos recibidos en el

		para las preparaciones para el menú de hoy 3 no sé contaba con fresa completa faltó 1.3 kg faltó 2.45 kg de pechuga que fue comprado para completar la pulpa de la fruta maracuyá faltó 5.88 kg para el menú 4 falta hígado helado arveja verde fresca y para el menos 5 falta pechuga de pollo.	comedor comunitario
26/10/2022	**21**	Se evidencia que el personal manipulador, no aplica las Buenas Prácticas de Manufactura, se observan mezclar ingredientes de ensalada con las manos sin utensilios (cucharas); De igual manera se sirve uvas con las manos, no cuenta con utensilios, adicional de evidencia personal manipulador no cuenta con dotación, utiliza zapatos negros.	Se gestiona compra de utensilios, se presenta faltantes en vasos
26/10/2022	**30**	Se evidencia que continúa el deterioro de pintura en media caña del área de preparación y piso baldosas en cocina presenta óxido debajo de mesa auxiliar	Se realiza mantenimiento a mesa auxiliar y verificación de corrosión en ventana
26/10/2022	**34**	Se evidencia marco de ventana de servido de alimentos con corrosión	Se realiza mantenimiento a ventana
26/10/2022	**35**	Se evidencia ventilador de pared de cocina, no cuenta con anjeo.	Se coloca anjeo en ventana de cocina
26/10/2022	**36**	Se evidencia lampara del área de bodega de alimentos, no se encuentra protegida en caso de ruptura.	Se solicita a mantenimiento locativo, en espera de cambio de lampara
26/10/2022	**39**	Se evidencia que no se aplica el código de colores establecido, no se tiene debidamente identificado los elementos de aseo según color uso.	Se implementa código de colores de acuerdo a lo estipulado en el anexo tecnico
26/10/2022	**59**	Se evidencia formato de toma de datos antropométricos del átomo más y a realizar el 1110 2022 según referencia la responsable del servicio porque el formato no se encuentra fecha de realizado adicional el comedor no cuenta con los elementos para la toma de talla y peso hasta hoy fue entregado el tallímetro cuenta con una balanza qué no es digital y se encuentra descalibrada no fue	Se verifica con Nutricionista y se coloca fecha en formato

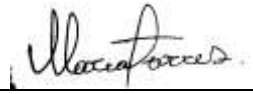
LIMENTADIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

		enviado cronograma de toma trimestral a la nutricionista está local.	
26/10/2022	**57**	Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad en alimentos como pechuga de pollo en salsa de naranja T2= 39.4°C, ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche T1= 18.2°C-T2=19.2°C, sorbete de maracuyá T1= 14.4°C – T2= 17.4°C, yogurt del postre T2=15.3°C.	Se verifican temperaturas a diario para garantizarlas
26/10/2022	**59**	Se evidencia formato de toma de datos antropométricos del átomo más y a realizar el 1110 2022 según referencia la responsable del servicio porque el formato no se encuentra fecha de realizado adicional el comedor no cuenta con los elementos para la toma de talla y peso hasta hoy fue entregado el tallímetro cuenta con una balanza qué no es digital y se encuentra descalibrada no fue enviado cronograma de toma trimestral a la nutricionista está local.	Se verifica con Nutricionista y se coloca fecha en formato
26/10/2022	**64**	Se evidencia que no se ha entregado el plan de promoción de hábitos de vida saludable a nutricionista local.	Se realiza entrega del plan de promoción de hábitos de vida saludable el día 31 de octubre de 2022
26/10/2022	**68**	No cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios, tampoco con carta de solicitud, ni pago.	Se realiza solicitud y pago

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