**LIMENTADIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 1 AL 30 DE NOVIEMBRE 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 1/11/2022 AL 30/11/2022 |
| **Número Convenio / Vigencia** | 7144-2022 |
| **Nombre del Asociado** | UNION TEMPORAL ALIMENTANDO EN LA INCLUSION |
| **Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular** | ZONA FRANCA 13763 – CCCP 09 - 004 |
| **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** | 146 |
| **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 30 DE NOVIEMBRE 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, 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 | 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 10n 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 visita y se encuentra en proceso de capacitación | 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. |

| | | |
|---|---|---|
| 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 | Listado medidas antropométricas |
| 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. | Se hizo la actividad el 23/11/2022 | Acta, soportes |
| 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 envió cronograma a nutricionista local el día 30 de octubre el 2022 | Soportes de envío - email |
| 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 programada para el mes de diciembre, de acuerdo al 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 han realizado actividades durante el periodo reportado ya que n 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 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 |

**LIMENTADIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 1 AL 30 DE NOVIEMBRE 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**

### 2.2. 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 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 cumplió con el protocolo de lavado de manos | 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 Cárnicos el Triunfo favorable, 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 30 DE NOVIEMBRE 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:<br><br>HELADO – COLOMBINA :17/02/2022<br>CARNICOS ELTRIUNFO - 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<br>Formato Preparación de alimentos<br>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<br>− Almacenamiento de alimentos<br>− Preparación de alimentos: zona fría, zona caliente, zona de pre-alistamiento y zona de Higienización.<br>− Distribución de alimentos<br>− Consumo de alimentos<br>− Alistamiento de personal<br>− Almacenamiento de agua potable<br>− Instalaciones sanitarias - baterías sanitarias<br>− Higienización de elementos de aseo<br>− 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 desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo | Para el periodo del presente informe se realizó capacitación al personal operativo en el comedor comunitario el día 27 de octubre, 25 de octubre | Acta de capacitación con soportes |

| | | |
|---|---|---|
| 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<br><br>Formatos o documentos en PDF de mantenimientos que se hayan realizado en el mes del informe<br><br>Formato de verificación de básculas y grameras".<br><br>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 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 realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas el día 28/11/2022 | Soporte toma de muestras |
| 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 realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas el día 28/11/2022 | Soporte toma de muestras |
| 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 realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas el día 28/11/2022, en espera de los resultados | 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 realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas el día 28/11/2022 | Muestras en almacenamiento |
| 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 |
| 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<br>Se realizó el pago a Unidad Administrativa, cuerpo oficial de bomberos por valor $199.998 | 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<br>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 las 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 Nutricionista** |
| **12/10/2022** | Plan de saneamiento básico | Diana Camargo, Heidy Parra | **Norma Galindo Nutricionista** |
| | | | |

**LIMENTADIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 1 AL 30 DE NOVIEMBRE 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 |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

* 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 | 0 |
| 23/11/2022 | Toma de datos antropométricos masiva | 2 |

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)

**LIMENTADIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 1 AL 30 DE NOVIEMBRE 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. 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 |
|---|---|---|---|---|
| 23/11/2022 | Reunión interactiva | Reducción de consumo de azucares añadidos | 96 | **Norma Galindo Nutricionista** |

* 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 |
|---|---|---|---|
| **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** | 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** | **71** | No ha solicitado capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y seguridad humana | Se solicitan capacitaciones al ente |
| **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 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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. |
| **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 |
| **21/11/2022** | **50** | Se evidencia que el servicio inicia hasta las 11:33 am, debido a que el almuerzo no se encontraba listo, generando tiempos de espera, siendo no conforme con los horarios establecidos en anexo técnico de inicio del servicio (10:30 am) | Se realiza reunión con operarias de cocina, para mejorar en tiempos |
| **21/11/2022** | **62** | Se evidencia que el profesional nutricionista del asociado, no ha realizado la socialización de la clasificación nutricional a todos los participantes del comedor comunitario cocina popular | Se realiza socialización del estado nutricional a los participantes del comedor comunitario |
| **21/11/2022** | **63** | Se evidencia que para los participantes identificados con malnutrición el profesional en nutrición del asociado no ha realizado las acciones de IEC colectivas ni canalización a Secretaria Distrital de Salud de los casos de desnutrición y obesidad | Se realiza socialización del estado nutricional a los participantes del comedor comunitario |
| **16/11/2022** | **53** | 21/11/2022 Se evidencia que según muestras de referencia almacenadas del menú 24 correspondiente al día sábado 19/11/202, no se garantizo a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú establecido, según minuta la ensalada del día era zanahoria, manzana y crema de leche; sin embargo lo evidenciado en las muestras de la ensalada del día era zanahoria, manzana y crema de leche; sin embargo lo evidenciado en las muestras de la ensalada no se suministraron los componentes manzana, ni crema de leche de la preparación; de igual manera se evidencia que según formato de autorización de cambio de preparaciones se intercambio el postre papaya con queso doble crema por mandarina, no se garantizó el lácteo a los participantes acorde al menú establecido y no cuentan con autorización de nutricionista local para dicho intercambio | Se aclaran las situaciones en respuesta del requerimiento |

**LIMENTADIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 1 AL 30 DE NOVIEMBRE 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**

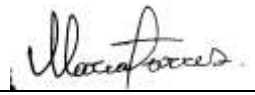
| | | | |
|---|---|---|---|
| **21/11/2022** | **65** | Se evidencia que no se desarrollan las actividades IEC según lo planeado en el plan de promoción en estilos aprobado programadas para el día 16/11/2022 | Se solicita a nutricionista local reprogramar las acciones, y se realizan el 23 de noviembre |
| **21/11/2022** | **11** | 21/11/2022 Se evidencia que no se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones para el menú 1 de hoy 21/11/2022, no se cuenta con pasta conchitas, para el menú 2 del martes 22/11/2022 falta carne para la sopa, atún falta 3.7 gr, calabaza 0.48 gr, 0.350 de queso doble crema 0.350 gr de queso doble crema, para el menú 3 de miércoles 23/11/2022 falta pechuga de pollo, carne para la sopa, 0.4 gr de maracuyá, zanahoria, leche entera. Se mantiene plan de mejora en tiempo de ejecución | Se verifican cantidades de alimentos en bodega diariamente para dar cumplimiento a lo establecido en anexo técnico |
| **22/09/2022** | **12** | 21/11/2022 S evidencia que no cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de los productos adquiridos por el comedor. Se mantiene plan de mejora en tiempos de ejecución | Se solicitan fichas técnicas a proveedores |
| **10/10/2022** | **30** | 21/11/2022 Se evidencia que continua el deterioro de pintura en media caña del área de preparación y piso y baldosas en cocina presentan oxido debajo de la mesa auxiliar. Se mantiene plan de mejora en tiempos de ejecución | Se realizan mantenimientos |
| **10/10/2022** | **34** | 21/11/2022 Se evidencia que continua marco de la ventana de servido de alimentos con corrosión. Se mantiene plan de mejora en tiempos de ejecución | Se realizan mantenimientos |

**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 30 DE NOVIEMBRE 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** |