DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 22 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7176 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113460-CCCP 03-004 - PERSEVERANCIA

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	Del 22 de septiembre al 30 de septiembre
Número Convenio / Vigencia	7176/2022
Nombre del Asociado	FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	113460-CCP03-004 PERSEVERANCIA
Localidad	SANTA FE
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CALLE 31 N. 4-53
Teléfonos (Fijo – Móvil)	7539526
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorcomunitarioperseverancia@outlook.es
Fecha de Inicio Convenio	22 de septiembre de 2022
Fecha de Finalización Convenio	31 de diciembre 2022
Nombre Responsable del Servicio	DIANA CRISTINA ACOSTA
Cobertura Diaria Contratada	200
Nº Participantes En Atención	200
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	200

2. CUMPLIMIENTO DE COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

2.1. Compromisos Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Implementar los procesos, procedimientos y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad, del Comedor Comunitario - Cocina Popular, establecido en el anexo técnico, así como los generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria.	Durante el periodo se implementaron los procesos, procedimientos, y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad del Comedor Comunitario – Cocina Popular establecidos en el anexo técnico 2.022, así como los generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria. El día 30/09/2022 se realizó capacitación al personal manipulador de alimentos sobre Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales e instructivos: Recibo de alimentos, almacenamiento de alimentos, preparación de alimentos y servido y distribución de alimentos.	Instructivos, Documentos y Formatos establecidos por la SDIS Acta, listado de asistencia y registro fotográfico de capacitación del personal manipulador de alimentos
2. Aplicar de manera mensual el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Durante el periodo se aplicó de manera mensual el Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación generando acciones de mejora y dando cumplimiento a los tiempos estipulados.	Formato Autodiagnóstico del Servicio de Alimentación.
3. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año. El profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular deberá enviar la propuesta de menú especial antes del 14 de diciembre al profesional en nutrición y dietética del proyecto 7745 asignado a la Subdirección Local.	No se presentaron en este periodo	Ninguna

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 22 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7176 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113460-CCCP 03-004 - PERSEVERANCIA

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Durante el periodo se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con lo establecido por la SDIS, cumpliendo así mismo con el suministro alimentario y contando con materia prima de óptima calidad, cantidad e ingredientes de acuerdo con el plan de compras para cada menú, cumpliendo en peso neto y peso servido de cada uno de los insumos y preparaciones. Se cuenta con los elementos para el servido, el tiempo de espera de los alimentos se encuentra dentro de los rangos establecidos. El área destinada para el servido se encuentra en perfectas condiciones de orden y limpieza; los turnos son acordes al número de sillas. Los alimentos preparados se encuentran en recipientes separados y tapados; se cuenta con buena presentación en el plato, menaje completo y en óptimas condiciones de higiene; la temperatura de los alimentos se mantiene dentro de los rangos establecidos, las características organolépticas presentan conformidad con la calidad esperada. Según el plan de muestreo los alimentos se ajustan al rango de tolerancia y se garantiza el total de los componentes del menú en el momento de la entrega a los participantes vinculados al proyecto.	Plan de compras, RECEPCION
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.	N/a estamos en los tiempos establecidos en el anexo técnico	ninguna
6. Suministrar una preparación vegetariana previa autorización de la Subdirección de Nutrición, de	No se presentaron en este periodo	Ninguna

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		
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.	Se imprime la minuta patrón y el ciclo de menús para los operarios y se ´publica el menú diario para la visualización de los participantes	Publicación
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.	Durante el periodo se realizaron las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de los ingredientes incluidos en el documento análisis nutricional de cada uno de los menús establecidos, cumpliendo con las cantidades de peso bruto y peso neto y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	Documento análisis nutricional y minuta patrón. Planes de compras. Remisiones acordes al plan de compras ejecutado. Formatos entradas y salidas de materia prima. Formato de inspección de alimentos preparados.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 22 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7176 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113460-CCCP 03-004 - PERSEVERANCIA

Compromisos	Actividades	Soportes
9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria.	N/A	Ninguna
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.	N/A	Ninguna
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 presentaron en este periodo	Ninguna
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	Se solicita a la referente local la capacitación para la nutricionista del comedor.	Correo enviado
13. Realizar la toma de datos antropométricos garantizando una toma semestral al participante de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico,	N/a	Ninguna

Compromisos	Actividades	Soportes
para lo anterior el IDIPRON debe contar con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad.		
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	N/a	Ninguna
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	N/a	Ninguna
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	N/a	Ninguna
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.	N/a	Ninguna
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.	N/a	Ninguna

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 22 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7176 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113460-CCCP 03-004 - PERSEVERANCIA

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	N/a	Ninguna
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.	N/a	Ninguna
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.	Durante el periodo se adquirieron alimentos 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.	Remisiones y Facturas

2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS.	Durante el periodo se dio cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes que aplican en los servicios de alimentación, así como los lineamientos estipulados por el Proyecto 7745 “Compromiso por una alimentación Integral en Bogotá”, para Comedores Comunitarios - Cocinas Populares. Se garantiza el cumplimento de las normas de control, así como los lineamientos establecidos por el Proyecto 7745 “Compromiso por una alimentación Integral en Bogotá”, para Comedores Comunitarios - Cocinas Populares. Se ejecuta el esquema de Recepción de Materia Prima y de aceptación y rechazo; implementando las capacitaciones por el responsable del servicio que garanticen la calidad de la materia prima utilizada en las preparaciones exigidas en el anexo técnico 2022. Se da cumplimiento con los criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos (materias primas) según lo establecido el anexo técnico y en la resolución 5109 de 2005.	Acta de visita realizada donde se evidencia el cumplimiento en los lineamientos técnicos que exige la SDIS. Formato de recepción de materia prima. Formato de inspección de preparaciones. Acta y listado de asistencia a capacitación del personal manipulador.
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.	Durante el periodo 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.	Acta de visita realizada donde se evidencia el cumplimiento en los lineamientos técnicos que exige la SDIS.
3. Implementar el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de	Durante el periodo se implementaron los procedimientos de operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales teniendo en	Formatos de apoyo alimentario establecidos por las SDIS para la prestación del servicio comedores cocinas populares.

Compromisos	Actividades	Soportes
la SDIS", teniendo en cuenta los documentos y formatos IDIPRON a este.	cuenta los documentos establecidos por la SDIS para la prestación del servicio Comedores Comunitarios - Cocinas Populares. El día 30/09/2022 se realizó capacitación al personal manipulador de alimentos sobre Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales e instructivos: Recibo de alimentos, almacenamiento de alimentos, preparación de alimentos y servido y distribución de alimentos.	Acta, listado de asistencia y registro fotográfico de capacitación dada al personal manipulador de alimentos.
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.	Durante el periodo se garantiza el Concepto higiénico sanitario Favorable de los proveedores del comedor según lo establecido en el Anexo Técnico 2.022 y en cumplimiento con las normatividades vigentes cuya expedición es inferior a un año. La Virgen de Torcoroma: 18/08/2022 Makro Supermayoristas S.A.S: (Queso, Yogurt, Helado, Crema de Leche, Mayonesa, Atún y Huevos): 19/01/2022 La Gran Vía: 10/08/2022 Deli pulpas: 09/09/2022 También se cuenta con autorización sanitaria para los proveedores de: Pollos, Carnes y derivados – La Virgen de Torcoroma: 14/09/2022.	Conceptos 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 solicita los documentos requeridos; concepto higiénico sanitario de plantas y vehículos de los proveedores del comedor perseverancia	Concepto higiénico sanitario vigente
6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los	Durante el periodo se brindan alimentos de calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones de los alimentos y los elementos de aseo en el comedor	Acta de visita realizada donde se evidencia el cumplimiento en los lineamientos técnicos que exige la SDIS.

Compromisos	Actividades	Soportes
alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	comunitario cocina popular y se cumplió con el cronograma establecido para la recepción de los alimentos. Se realizó el proceso de recepción de Materias Primas de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico 2.022, cumpliendo con las especificaciones de la normatividad vigente y de acuerdo con el cronograma establecido. Se garantiza limpieza y desinfección de la totalidad del menaje, utensilios y equipos que se utilizan en la preparación y distribución de los alimentos. El menaje utilizado para la entrega de los alimentos cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente. Se capacitó al personal operativo en la recepción de materias primas y criterios mínimos de aceptación y rechazo.	Formatos de recepción de materias primas Remisiones Firma de entrega de recipientes herméticos a los participantes de domicilios Actas de capacitación al personal operativo del comedor cocina popular
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.	Durante el periodo se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 en la que se reglamentan los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamiento destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano, así como las demás normas vigentes relacionadas. El asociado adquiere recipientes herméticos para la entrega del servicio en comedores comunitarios cocinas populares avalado por la SDIS, para la entrega de los almuerzos a domicilio. Se da cumplimiento con los materiales utilizados para la preparación y distribución de los alimentos preparados y entregados a los participantes del	Acta de visita realizada donde se evidencia el cumplimiento en los lineamientos técnicos que exige la SDIS.

Compromisos	Actividades	Soportes
	comedor comunitario cocina popular.	
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Los operarios realizan contramuestras diarias de los alimentos preparados	contra muestras
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.	Durante el periodo se actualizó el Plan de Saneamiento Básico y se ajustó de acuerdo con las necesidades de este y en cumplimiento a la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SDIS.	Plan de Saneamiento Básico 2.022
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Durante el periodo el comedor realiza los controles de calidad necesarios a los alimentos preparados garantizando la inocuidad de los productos entregados a los participantes. Se realiza diariamente control a las materias primas utilizadas y a las preparaciones que se van a entregar a los participantes del comedor comunitario cocina popular con el fin de brindar alimentos de calidad y cantidad según lo establecido en el Anexo Técnico 2022.	Acta de visita realizada donde se evidencia el cumplimiento en los lineamientos técnicos que exige la SDIS. Formato de preparación de alimentos. Formato de recepción de alimentos
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.	Durante el periodo se cuenta con las áreas establecidas para cada una de las actividades a realizar según lo establecido por el Anexo Técnico 2022. Estas áreas están debidamente establecidas y rotuladas para evitar contaminación de las materias primas y alimentos entregados a los participantes del comedor comunitario cocina popular.	Acta de visita realizada donde se evidencia el cumplimiento en los lineamientos técnicos que exige la SDIS.
12. Contar con el Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable, con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (acorde	Durante el periodo se cuenta 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	Certificado Lavado de Tanques

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS; también se cuenta con el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. El día 25/06/2022 se realiza el lavado de tanque de almacenamiento de agua al tanque de 1000L con el que cuenta el comedor.	
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.	Durante el periodo se realiza el Plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el inicio del convenio de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y a lo establecido en el anexo técnico 2022.	Plan de capacitación continua
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	El comedor realiza el plan de mantenimiento preventivo y correctivo del comedor perseverancia	Plan preventivo y correctivo
15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidos por la normatividad nacional y los parámetros internos de la SDIS para los análisis a muestras de materias primas, productos terminados y agua de consumo.	N/A	Ninguna

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	N/A	Ninguna
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	N/a	ninguno
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.	N/a	ninguno
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	N/a	ninguno

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 elabora el plan de emergencias y se radica en los tiempos establecidos según anexo técnico 27/09/2022	Documento radicado 27/09/2022

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 22 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7176 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113460-CCCP 03-004 - PERSEVERANCIA

Compromisos	Actividades	Soportes
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 cuenta con concepto de bomberos favorable 30/11/2021 y se solicita capacitación teoría del fuego	Acta de bomberos 30/11/2022 Radicada solicitud capacitación
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Se verifica el botiquín y sus productos vigentes según anexo técnico	Botiquín Listado de productos relacionados con fechas
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	Durante el periodo se cumple con las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el comedor comunitario. El equipo de trabajo está capacitado por el cuerpo de bomberos en el tema manejo de extintores y teoría del fuego, esta capacitación se realizó de manera virtual. En el mes de octubre se tiene programado realizar la radicación del oficio solicitando la Capacitación Gratuita en Teoría de Fuego, Manejo de Extintores y Seguridad Humana de Medidas Contra Incendios en la oficina del Cuerpo Técnico de Bomberos.	Extintores multipropósitos de 10 libras con carga vigente Julio del 2022. Certificado capacitación bomberos sobre protección contra incendios y manejo de extintores Detectores de humo
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 diligencian los formatos establecidos en el anexo técnico	Formatos
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Se esta atendiendo cada 30 minutos a 23 participantes para que no se genere aglomeración y así dar cumplimiento con el anexo técnico	Evidenciado por interventoría

3. REPORTE MENSUAL DE CAPACITACIONES REALIZADAS AL TALENTO HUMANO DEL

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 22 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7176 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113460-CCCP 03-004 - PERSEVERANCIA

COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
22/09/2022	**Procesos servicios de alimentación**	**Operarios**	**Diana acosta encargada del servicio**
22/09/2022	**Recepción de materia primas**	**Operarios**	**Diana acosta encargada 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

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
N/A		
N/A		

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular:

*Actividad: Toma de datos antropométricos / Orientaciones y abordajes a casos de malnutrición / Socialización diagnóstico a participantes.
*Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de actividades realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada actividad)

5. REPORTE MENSUAL DE ACTIVIDADES EN ACCIONES DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN (IEC) EN PROMOCIÓN DE HÁBITOS EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE CON ÉNFASIS EN ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 22 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7176 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113460-CCCP 03-004 - PERSEVERANCIA

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)

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
03/10/2022	Variable 7	**Se evidencia que no se realiza de forma debida desinfección de empaque de quesos frutas y verduras**	higienización de frutas y verduras para dar cumplimiento al correcto proceso
03/10/2022	Variable 12	**No se cuanta con la totalidad de fichas técnicas de los alimentos adquiridos por el comedor**	se solicita los proveedores las fichas técnicas de los productos adquiridos de acuerdo al plan de compras
03/10/2022	Variable 56	**Se evidencia Condimenteros, pero los aderezos no son naturales**	se emplean los Condimenteros establecidos en el anexo técnico
03/10/2022	Variable 3	se evidencia carne magra de la sopa congelada	se realiza el debido proceso de descongelación de la carne a refrigeración conservando la cadena de frio para la preparación diaria de alimentos
03/10/2022	Variable 9	Se evidencia que no se cuenta con arveja verde fresca	se realiza pedido de arveja verde fresca para la preparación de alimentos
03/10/2022	Variable 10	Se evidencia plan de compras sin elementos de aseo	se ajusta el plan de compras con los elementos de aseo para la implementación en el comedor perseverancia

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 22 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7176 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113460-CCCP 03-004 - PERSEVERANCIA

03/10/2022	Variable 11	Se evidencia que no se garantiza los alimentos para la preparación de dos días	se realiza el pedido completo de acuerdo el plan de compras para la preparación de los alimentos
03/10/2022	Variable 14	Se evidencia que no se cuenta con la totalidad de los conceptos higiénico sanitario de los proveedores	se solicita a los proveedores los conceptos Higiénico sanitario de los establecimientos y de los vehículos vigentes
03/10/2022	Variable 2	Se evidencia almacenadas 30 de leches entreras con fecha de vencimiento 24/09/2022	se realiza devolución de leche al proveedor para cambio por fechas.
03/10/2022	Variable 49	S evidencia faltante de platos de secos	se solicita a la operadora la compra de platos de seco pando para realizar reposición por desgate de 30 platos
03/10/2022	Variable 47	Se evidencia tablas de picado con desgaste y olas exprés sin mantenimiento	se solicita a la operadora la compra de cauchos de olla y mantenimiento de ollas exprés
03/10/2022	VARIABLE 4	Se evidencia que no se realiza desinfección de frutas y bolsas de leche y pulpas previo a preparación	se realiza llamado de atención verbal a los operarios para que realicen los debidos procesos de desinfección de acuerdo al plan de saneamiento básico
03/10/2022	Variable 43	Se evidencia que no se implementa el plan de saneamiento de acuerdo a las desinfecciones	se solicita a la nutricionista del comedor programar capacitación de refuerzos y retroalimentación de temas de desinfección de frutas y verduras
03/10/2022	Variable 30	Se evidencia levantamiento de pintura de las medias cañas en área de almacenamiento y cocina caliente	se solicita al operador los ajustes en infra estructura para dar cumplimiento al anexo técnico
03/10/2022	Variable 26	.se evidencia que no cuenta con plan de capacitación continua para el comedor	se solicita a la nutricionista el plan de capacitación continua para el comedor perseverancia.
03/10/2022	Variable 28	Se evidencia extractor sin angeo	Se realiza el mantenimiento del extractor y se le instala el angeo
03/10/2022	Variable 41	No se cuenta con fichas de seguridad de los productos químicos de aseo	Se solicita al proveedor las fichas de seguridad de los elementos de aseo
03/10/2022	Variable 23	El certificado de actitud de la auxiliar administrativa no es apto para manipular alimentos	La auxiliar realiza el examen medico con constancia que es apta para manipular alimentos
03/10/2022	Variable 57	Se evidencia que no se da cumplimiento con las temperaturas de seguridad de los alimentos en la carne de res	Se realiza retroalimentación verbal a los operarios de cocina sobre las temperaturas de seguridad
03/10/2022	Variable 58	Se evidencia que no cuenta con los soportes de fortalecimiento y sensibilización de la nutricionista del comedor y este te ultimo hace falta a la coordinadora	Se solicita los documentos a la nutricionista Y se solicita la sensibilización a la sdis
03/10/2022	Variable 71	Se evidencia que no se cuenta con capacitación de	Se solicita radica solicitud de capacitación de teoría

		teoría del fuego	del fuego

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**Sandra Patricia Porras**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**Diana Cristina Acosta**