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

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 31 DE OCTUBRE 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 01 de octubre al 31 de octubre |
| **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.<br><br>Se elaboro e implemento el plan de compras, se concertó el cronograma con proveedores, 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.<br>Se asistió a los procesos de sensibilización procesos de vigilancia nutricional 22 -09 -2022 se cuenta con la asistencia de Jornada de Fortalecimiento en el formulario Gogle Forms pantallazo. Sin embargo, en el acta enviada por la SDIS no registra el nombre del responsable del servicio.<br>Se inicio los talleres de estilos de vida saludable, sin embargo, aun no se cuenta con aprobación del cronograma, dado que se encuentra en espera de dicha aprobación teniendo en cuenta los tiempos del convenio.<br>Se elabora e implemento el plan de saneamiento básico, con los formatos, se realizó capacitación continua en temas de buenas prácticas de manipulación en la fecha 05-10-2022 | Instructivos, Documentos y Formatos establecidos por la SDIS, en procedimiento de operación y entrega de apoyo alimentario, formatos del plan de saneamiento, teniendo en cuenta los cuatro programas.<br><br>Acta, listado de asistencia y registro fotográfico de capacitación del personal manipulador de alimentos.<br><br>Acta, listado de asistencia, material de apoyo y registro fotográfico de las capacitaciones en estilos de vida saludable. |

**DIRECCIÓN 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 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**

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

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| 2. Aplicar de manera mensual el "Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados. | Se diligenció el Formato de Autodiagnóstico de acuerdo a los hallazgos descritos en el acta del concepto sanitario N°703168 de fecha 07/01/2022 | 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. | Se dará cumplimiento al compromiso en el mes de diciembre de 2022 | 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 las 24 minutas establecidas en el ciclo de menús de acuerdo al análisis nutricional de cada grupo etario.<br><br>Se suministró a los participantes los gramajes de servido establecido para cada grupo etario | Formato de preparación de alimentos |
| 5. Realizar una encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular, dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. | Se realizó la encuesta a un total de 185 participantes en las siguientes fechas el 29 /10/20022 y 04/10/2022 Según los resultados obtenidos, se puede concluir que el 6 % de los participantes están de acuerdo con que se brinde una vez al mes menús vegetarianos, por tal motivo y según especificaciones del anexo técnico 2.022 no se brindará en el Comedor Comunitario Cocina Popular Perseverancia Menús Vegetarianos a los participantes ya que la aceptación no supera el 70%. | Formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío. |
| 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 | De acuerdo a los resultados de la encuesta aplicada a los participantes, se presentó la NO aceptación del menú vegetariano. | No Aplica |

| | | |
|---|---|---|
| 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 dispuso de las minutas patrón y el ciclo de menús al personal manipulador en área de cocina, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes en zona comedor | Soporte fotográfico en donde se dispone de las minutas para manipuladoras y participantes |
| 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, teniendo en cuenta el grupo de edad, cumpliendo con las cantidades de peso bruto y peso neto y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón. Se diseño el plan de compras, con los cálculos requeridos para dar cumplimiento a las cantidades solicitadas. | Plan de compras mensual (FOR-PSS-226) |
| 9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales”, y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria. | Se realizó capacitación de inducción inicialmente a la manipuladora de alimentos nueva Yuri Carrillo a quien se realizó la capacitación sobre el tema proceso servicios de alimentación y a su vez se realizó la socializó procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales”.<br>Para todo el personal manipulador de alimentos se realizó la capacitación de minuta patrón el día 04 /10 - 2022, conforme a lo establecido en el anexo técnico. | Acta<br>Registro fotográfico<br>Listado de asistencia<br>Material de apoyo |
| 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 | Se realizó capacitación de estandarización a todos los manipuladores de alimentos de utensilios el día 04/10/2022.<br>. | Acta<br>Registro fotográfico<br>Listado de asistencia<br>Material de apoyo |

| | | |
|---|---|---|
| de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido. | | |
| 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 solicitaron cambios para este periodo | No Aplica |
| 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 a través del correo se realiza la trazabilidad de la solicitud en la siguiente fecha 28/10/2022<br><br>Justificar el por que no se asistió a la capacitación del 07/10/2022. En la localidad no se ha hecho convocatoria para la capacitación. | Trazabilidad del correo con solicitud. |
| 13. Realizar la toma de datos antropométricos garantizando una toma semestral al participante de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, para lo anterior el IDIPRON debe contar con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad. | No se ha realizado tomas, dado que se encuentran dentro de los tiempos. | No aplica |
| 14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. | No se ha realizado el proceso de registro, dado que no se ha realizado tomas. | No Aplica |

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

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 31 DE OCTUBRE 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**

| | | |
|---|---|---|
| 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 ha realizado orientación y abordaje, dado que la localidad no ha emitido el diagnostico nutricional de los participantes. | No aplica |
| 16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS. | Se desarrollo actividad de estilos de vida saludable en las siguientes fechas 22-10- 2022 con el tema Estirando mi cuerpo y además se realizó la capacitación sobre consumo de alimentos saludables en la fecha del 22 -10- 2022, Sin contar con aprobación el cronograma de EVS teniendo en cuenta los tiempos | Acta<br>Lista de asistencia<br>Material Apoyo<br>Registro fotográfico |
| 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 cronograma a nutricionista local a través del correo de las funcionarias del SDIS en las siguientes fechas día12/10/2022 y 28 – 10 -2022 | Se anexa trazabilidad a través de los Correo de envió<br>cronograma |
| 18. Incentivar la realización de actividad física por parte de los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular mediante la articulación con un profesional licenciado en educación física la difusión de programas de actividad física de instituciones públicas y privadas de acceso libre de forma virtual o entrega de material impreso. | Se desarrolló actividad física estirando mi cuerpo el día 22/10/2022 a un total de 185 participantes | Acta de actividad<br>Registro fotográfico<br>Listado de asistencia |
| 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. | Se registra las actividades realizadas en el mes según cronograma planteado, el cual aún no está aprobado. | Pantallazos registro<br>Reporte de digitación del sistema SIRBE |
| 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 | Se entregó el día 28/10/2022 a nutricionista local informe cuantitativo de las acciones desarrolladas en el mes en promoción en estilos de vida saludable | Soporte de reporte cuantitativo se realiza trazabilidad a los<br>Correos enviados a las funcionarias del SDIS Agda Jiménez, Luz Amanda León, |

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

## 2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| 1. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. | Se realizó los procesos de limpieza y desinfección a diario de las áreas del comedor.<br>Se implemento los formatos de control establecidos en los diferentes programas del plan de saneamiento.<br>Se realizo lavado de tanque y fumigación.<br>Se implemento el ´programa de capacitación continua para el personal manipulador.<br>Se realizo proceso de recepción de alimentos, | Acta Concepto Sanitario vigente<br><br>Evidencias mantenimientos |

| | | |
|---|---|---|
| | teniendo en cuenta parámetros de la normatividad vigente.<br><br>Se realizó mantenimiento a paredes de bodega que presentaban desprendimiento de pintura y medias cañas de cocina | |
| 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<br><br>Se realizó los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas | Protocolo lavado manos<br>Formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento |
| 3. Implementar el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos IDIPRON a este. | Durante el periodo se implementaron los procedimientos de operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales teniendo en cuenta los documentos establecidos por la SDIS para la prestación del servicio Comedores Comunitarios - Cocinas Populares.<br><br>Durante el anterior periodo se implementaron los procedimientos estipulados en el documento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS”, teniendo en cuenta cada una de las etapas, los documentos y formatos asociados a este, relacionados a continuación:<br>Planeación y suministro, esta etapa incluye los siguientes procesos:<br><br>• Diseño minuta patrón.<br>• Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario.<br>• Estandarización de preparaciones.<br>• Guía de preparaciones.<br>• Compra directa de alimentos por la SDIS.<br>• Compra directa de alimentos por operadores en asociación.<br>• Generación de pedidos de alimentos. | Formato inspección porciones servidas (mensual)<br>Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual) |

| | | |
|---|---|---|
| | • Operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, incluye los siguientes procesos:<br>• Recibo de alimentos<br>• Almacenamiento de alimentos<br>• Preparación de alimentos<br>• Servido y distribución de alimentos<br>• Seguimiento de la operación del servicio de alimentación | |
| 4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta; para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, adicionalmente, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año. | Se cuenta con los conceptos sanitarios del proveedor pollo la Distribuidora de Carnes la virgen de Torcoroma 18/08/2022 favorable, carne es el Proveedor Carnes del Sur M y M 21/08/2022 favorables requerimientos, lácteos el proveedor Lácteos Quesos Derivados 09/06/2022, abarrotes Frutas y Verduras El Mono 09/06/2022 y de la pulpa el proveedor es Deli pulpas | Conceptos sanitarios vigentes de los proveedores<br><br>•Pollo (CS y Autorización Sanitaria)<br>•Carnes (CS y Autorización Sanitaria<br>•Lácteos<br>•Abarrotes<br>•Pulpa de Frutas |
| 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 cuenta con los conceptos sanitarios del vehículo trasportador proveedores carnes, abarrotes, pollo, pulpas, lácteos. | 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. | Durante el periodo se brindan alimentos de calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones de los alimentos y se cumplió con el cronograma establecido para la recepción de los alimentos.<br><br>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 | Formatos de recepción de materias primas<br><br>Formato de entradas y salidas |

| | | |
|---|---|---|
| | establecido. | |
| 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.<br><br>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.<br><br>Se da cumplimiento con los materiales utilizados para la preparación y distribución de los alimentos preparados y entregados a los participantes del comedor comunitario cocina popular. | Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor<br><br>Factura compra de menaje y/o equipos (cuando aplique) |
| 8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. | El personal manipulador recolecto las contramuestras diarias de los alimentos preparados, en el periodo, conforme a los lineamientos establecidos en el anexo técnico. | Contra muestras<br>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. | 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. Se implementó los programas y los formatos establecidos. | Plan de Saneamiento Básico 2.022<br>Formatos establecidos en el Plan de saneamiento básico.<br>Formato de declaración de compromiso |
| 10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes. | Se 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 de recepción de alimentos*<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. | 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 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.<br><br>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. CORPORACION Investigativa Del Medio Ambiente, el 25 /06/2022 del concepto y No. Acta. SQ07C 002577 | Certificado Lavado de Tanques |
| 13. Implementar de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico. En caso que, haya cambio del responsable del Comedor Comunitario – Cocina Popular, el mismo debe contar con las capacitaciones relacionadas en el componente de | Para el periodo de octubre del 2022 se realizó capacitación generalidades buenas prácticas de manufactura al personal operativo el día 05/10/2022. | Acta capacitación<br>Registro fotográfico<br>Listado de asistencia<br>Material de apoyo |

| | | |
|---|---|---|
| Alimentación, Nutrición y Salubridad. | | |
| 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, diseña las hojas de vida y cronograma de mantenimientos. | Plan preventivo y correctivo<br>Hoja de vida de equipos<br>Cronograma de mantenimientos<br>Formato de verificación de básculas y grameras".<br>Formato de termómetros. |
| 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. | Para el periodo de octubre la SDIS no realizó la toma de 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 de octubre 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 de octubre 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 de octubre 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 elaboro el plan de emergencias y se radica en los tiempos establecidos según anexo técnico 27/09/2022. | Documento radicado 27/09/2022<br>Plan de emergencia y contingencias |
| 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<br>Radicada solicitud capacitación |
| 3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro. | Se cuenta con botiquín y sus productos vigentes según anexo técnico | Botiquín<br>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. | Se cuenta con dos extintores multipropósito<br>Se mantiene protegidas las instalaciones eléctricas<br>Dos detectores de humo | Registro fotográfico Extintores multipropósitos de 10 libras con carga vigente Julio del 2022, detector de humo e instalaciones eléctricas.<br><br>Certificado capacitación bomberos sobre protección contra incendios y manejo de extintores |
| 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 diligencio los formatos establecidos en el anexo técnico ficha de ingreso y cuaderno de novedades | Fiche de ingreso<br>Cuaderno de novedades |

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| 6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones. | Se esta atendiendo cada 30 minutos a 28 participantes para que no se genere aglomeración y así dar cumplimiento con el anexo técnico | 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 |
|---|---|---|---|
| **04/10/2022** | **PROCESOS DE SERVICIO DE ALIMENTACION** | **Yuri Carrillo** | **DIANA CRISTINA ACOSTA** |
| **04/10/2022** | **ESTANDARIZACION DE UTENCILIOS** | **Alejandro Roa, Yury Carrillo, Mary Rodríguez. Jenifer Acevedo.** | **MAYRA ALEJANDRA RODRIGUEZ / Nutricionista.** |
| **04/10/2022** | **MINUTA PATRON Y ANALISIS NUTRICIONAL** | **Alejandro Roa, Yury Carrillo, Mary Rodríguez. Jenifer Acevedo.** | **MAYRA ALEJANDRA RODRIGUEZ / Nutricionista.** |
| **05/10/2022** | **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAB** | **Alejandro Roa, Yury Carrillo, Mary Rodríguez. Jenifer Acevedo.** | **MAYRA ALEJANDRA RODRIGUEZ** |
| **04/10/2022** | **PROCESOS DE SERVICIOS DE ALIMENTACION** | **Operarios** | **DIANA CRISTINA ACOSTA** |

* 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).

**DIRECCIÓN 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 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**

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

## 4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

| Fecha Realización | Actividad | Nº Participantes |
|---|---|---|
| | **No aplica** | |

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.

| Fecha Realización | Tipo de Actividad | Nombre de la Actividad | Nº Participantes | Nombre y Cargo de Profesional que realiza la actividad |
|---|---|---|---|---|
| **22/10/2022** | **ACTIVIDAD FISICA** | **ESTIRANDO MI CUERPO** | **185** | **MAYRA ALEJANDRA RODRIGUEZ** |
| **22/10/2022** | **ACCION IEC** | **CONSUMO DE ALIMENTOS SALUDABLES** | **189** | **MAYRA ALEJANDRA RODRIGUEZ** |

* 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)

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

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 31 DE OCTUBRE 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**

## 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 |
|---|---|---|---|
| **25/10/2022** | (7)-(4) | Se evidencia que no se realiza de forma debida el lavado y desinfección de quesos frutas y verduras. | Se realiza la higienización de frutas y verduras para dar cumplimiento al correcto proceso |
| **03/10/2022** | 12 | No se cuenta aún con la totalidad de las 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 |
| **25/10/2022** | 56 | Se evidencia Condimenteros, pero los aderezos no son naturales. | se emplean los Condimenteros establecidos en el anexo técnico |
| **25/10/2022** | 9 | Se evidencia que no se cuenta con 70g de canela en polvo para la preparación de plátano maduro dorado con canela. El plan de compras no corresponde a la cantidad de usuarios actuales por grupo etáreo (listado): 6-8 años: 2, 9 a13 años: 12, y >14 años : 188 y el plan establece: 6-8 años: 50, 9 a13 años : 50, y >14 años : 100. Se mantiene el uso de arveja verde seca por arveja verde fresca.<br><br>25/10/2022. En seguimiento se evidencia que no se adiciona calabaza ni perejil a cerca de 10 platos servidos previo a la finalización de la jornada, debido al agotamiento de la preparación de calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil y perejil, sobre las 2:05pm dado que el comedor para dar cobertura prepara arveja verde (lata) con base bechamel, sin agregar los demás ingredientes. Se reitera requerimiento. | Se compra la canela en polvo para cumplir con el plan de compras<br>se realiza pedido de arveja verde fresca para la preparación de alimentos<br><br>se ajusta el plan de compras para que quede acorde al os participantes que se registran a diario en el rad<br><br>el coordinador realiza un llamado de atención verbal a los operarios de cocina por que se esta utilizando el 100 porciento de los productos para la preparación de los alimentos que pide el plan de compras y por ende no se puede acabar ningún producto preparado si no se ha terminado con los participantes contratados,<br>para dar solución el coordinador compra arveja precocida y se cumple otorgando la minuta completa a los participantes que faltaban, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **25/10/2022** | 10 | Se evidencia plan de compras que considera los elementos de aseo, sin embargo, no se cuenta con 100g de canela. Adicionalmente se evidencia que el plan de compras no corresponde con el número de usuarios asistentes actualmente por grupo etáreo de 6-8 años: 2, 9 a13 años: 12, y >14 años: 188 reportado en los listados. | En seguimiento se evidencia cumplimiento del plan de compras de acuerdo a los grupos etareos asistentes al comedor: 6 a 8 años:2, 9 a 13 años: 12 y mayores a 14 años: 186. |
| **25/10/2022** | 11 | . No se garantizan los ingredientes de mínimo dos días de preparación para menú N°7 de la jornada pendientes 1Kg de pulpa de lulo y cerca de 5Kg de manzana, llegaron en la mañana. No se cuenta con 0,1Kg de canela en polvo para la jornada | de se realiza el pedido completo de acuerdo el plan de compras para la preparación los alimentos |
| **03/10/2022**<br>**25/10/2022** | 14 | No se cuenta aún con los conceptos sanitarios de los proveedores directos de lácteos, atún, huevos, mayonesa.<br>No cuenta con autorización sanitaria de vehículo de carnes 29-08-2022 | se solicita a los proveedores los conceptos Higiénico sanitario de los establecimientos y de los vehículos vigentes y a la fecha nos hace allegar el concepto. |
| **03/10/2022** | 2 | Se evidencia cerca de 20g de canela en polvo marca el Rey con vencimiento del 2022, para la preparación de plátano maduro dorado con canela menú N°7. Se reitera el requerimiento.<br><br>. En seguimiento se evidencia 2 bloques de queso marca el Araucano lote 30.09 vence 27.10.22 y lote 07.10 vence 03.11.22 tipo doble crema que evidencian deterioro y crecimiento fúngico. Se reitera requerimiento | se realiza devolución de alimentos al proveedor para cambio por fechas. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **25/10/2022** | 49 | Se mantiene faltantes de plato de seco y en condición de desgaste por uso y lavado. Al igual que las bandejas. | se solicita a la operadora la compra de platos de seco pando para realizar reposición por desgate de 30 platos |
| **25/10/2022** | 47 | Se mantiene condición de tablas de picar con desgaste y ollas exprés sin mantenimiento. | se solicita a la operadora la compra de cauchos de olla y mantenimiento de ollas exprés |
| **03/10/2022**<br>**25/10/2022** | 43 | No se implementa de forma debida procedimientos de desinfección de empaques de y frutas-verduras, no se desinfecta menaje, no se cuenta con soluciones desinfectantes. | se solicita a la nutricionista del comedor programar capacitación de refuerzos y retroalimentación de temas de desinfección de frutas y verduras |
| **25/10/2022** | 30 | Se mantiene condición de levantamiento de pintura de las medias cañas. | se solicita al operador los ajustes en infra estructura para dar cumplimiento al anexo técnico |
| **25/10/2022** | 26 | No se cuenta con la charla de inducción de la manipuladora Yuli Liliana Carrillo. Plan continuado presenta temáticas no acordes a las BPM. | se solicita a la nutricionista el plan de capacitación continua para el comedor perseverancia. |
| **25/10/2022** | 41 | No cuenta aún con todas las fichas de seguridad de los productos químicos | Se solicita al proveedor las fichas de seguridad de los elementos de aseo |
| **03/10/2022**<br>**25/10/2022** | 57 | No se garantizan las temperaturas de seguridad: jugo de lulo T°2: 7,9°C, ensalada de espinaca, manzana miel T°1: 8,1°C y T°2: 10,5°C | Se realiza retroalimentación verbal a los operarios de cocina sobre las temperaturas de seguridad |
| **03/10/2022**<br>**25/10/2022** | 58 | No se cuenta aún con soporte del fortalecimiento de la nutricionista del asociado. Ya fue solicitada a la SDIS la capacitación en las siguientes fechas 28/10 /2022 | Se solicita los documentos a la nutricionista<br>Y se solicita la sensibilización y fortalecimiento. Sin embargo, la nutricionista del comedor no las realizo en los tiempos y se realizó solicitud nuevamente para su ejecución |
| **25/10/2022** | 71 | Se evidencia que no se cuenta con capacitación de teoría del fuego | Se solicita radica solicitud de capacitación de teoría del fuego |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **25/10/2022** | 24 | Se evidencia que no se cuenta con capacitación en minuta patrón. | |
| **25/10/2022** | 1 | Se evidencia que no se da cumplimiento al ciclo de menús, debido a que se prepara plátano cocido con canela y no plátano dorado con canela. | En visita se observa que el comedor da cumplimiento con los ciclos de menú y la preparación establecida en el anexo técnico |
| **03/10/2022** | 13 | Se evidencia que el comedor realiza verificación de las cantidades de materia primas y coinciden existencias con formato de entradas y salidas y recepción de materias primas | Se da cumplimiento verificando cantidades del plan de compras junto a la recepción de alimentos y el cardex diario |
| **25/10/2022** | 50 | Se evidencia que el comedor cuenta con autorizaciones de entrega en casa a los usuarios | se da cumplimiento con la solicitud de autorización de la secretaria para que la auxiliar lleve los alimentos a los participantes autorizados |
| **03/10/2022**<br>**25/10/2022** | 54 | Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos, debido a que no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje para las preparaciones de tortilla de huevo y atún yuca cocida con cilantro | se realiza una retroalimentación a los operarios de cocina sobre los gramajes al os diferentes grupos etarios de los participantes del comedor |
| **03/10/2022**<br>**25/10/2022** | 21 | En seguimiento de la jornada no se verifican buenas prácticas derivados de procedimiento de sanitización, se mantiene abierto para verificación próxima visita | se realiza la impresión de la dosificación de hipoclorito para los procesos de desinfección de frutas y verduras y así tener claros los diferentes procesos de desinfección |
| **25/10/2022** | 5 | se evidencia prealistamiento de la lechuga correspondiente a el menú no 3 desde el día anterior | se solicita a los operarios no adelantar procesos por seguridad alimentaria |
| **25/10/2022** | 15 | Se evidencia equipo refrigerador que presenta temperatura sobre 10-11°C, con alta carga de productos goteo de agua sobre bandeja donde se ubican los quesos. | Se realiza limpieza adecuada y se verifica a diario junto con el termómetro que cumpa con los rangos de seguridad según el anexo técnico |
| **25/10/2022** | 51 | Se evidencia queso doble crema correspondiente al | Se exige a los operarios de cocina que realicen los |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | postre del Menú N°2 que presenta T°1: 12,5°C. | procesos de frio en la mañana para que se puedan obtener la temperatura exigida |
| **25/10/2022** | 53 | Se evidencia que debido que sobre las 2:05pm se agota la preparación de calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil, cerca de 10 usuarios reciben preparación elaborada por el comedor de arveja verde (de lata) con una base bechamel. | el coordinador realiza un llamado de atención verbal a los operarios de cocina por que se está utilizando el 100 por ciento de los productos para la preparación de los alimentos que pide el plan de compras y por ende no se puede acabar ningún producto preparado si no se ha terminado con los participantes contratados, para dar solución el coordinador compra arveja precocida y se cumple otorgando la minuta completa a los participantes que faltaban, |
| **25/10/2022** | 65 | Se evidencia que el comedor realiza actividades IEC y actividad física sin contar con la aprobación del cronograma del área de nutrición de la SDIS, el día 22/10/2022, por tanto, no es posible su validación. | El coordinador reenvía correo de solicitud de aprobación sin respuesta alguna |
| **03/10/2022** | 7 | En seguimiento se evidencia que se realiza refuerzo de capacitación en procedimientos de desinfección, sin embargo, no es posible evidenciar implementación. Se mantiene abierto para verificación próxima visita. | se solicita a la nutricionista del comedor programar capacitación de refuerzos y retroalimentación de temas de desinfección de frutas y verduras |

**DIRECCIÓN 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 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**

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

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