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 Noviembre al 30 de Noviembre
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

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

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 2. 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 22 /09/2022. Se elaboro e implantó 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. Se asistió a los procesos de sensibilización procesos de vigilancia nutricional 16 -11 -2022. Se inicio los talleres de estilos de vida saludable, sin embargo, aún no se cuenta con aprobación del cronograma, dado que se encuentra en espera de dicha aprobación teniendo en cuenta los tiempos del convenio. Se elabora e implemento el plan de saneamiento básico, con los formatos, se realizó capacitación continua en temas de buenas prácticas sobre aceptación y rechazo nutricional 16-11 2022 y 22 /11/	Instructivos, Documentos y Formatos establecidos por la SDIS: Formato preparación de alimentos Formato de intercambios Formato de inspección de porciones Formato de verificación de vehículos Formato de recepción de materia prima Formato de control de temperatura Formato de Plagas Formato de deshuso Formato de residuos Formato de verificación de termómetros Formato de Verificación de basculas y grameras Formato de plan mensual Acta, listado de asistencia y registro fotográfico de capacitación del personal manipulador de alimentos

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

Compromisos	Actividades	Soportes
	2022 Manejo de temperaturas y 22 -11- 2022 Conceptos de Clasificación de Alimentos.	
3. 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 con los hallazgos descritos en el acta del concepto sanitario N°703168 de fecha 07/01/2022	Formato Autodiagnóstico del Servicio de Alimentación.
4. 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
5. 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 con el análisis nutricional de cada grupo etario. Se suministró a los participantes los gramajes de servido establecido para cada grupo etario	Formato de preparación de alimentos
6. 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.	En el anterior mes no se realizó encuesta	No Aplica .
7. Suministrar una preparación vegetariana previa autorización de la Subdirección de Nutrición, de	En el anterior mes no se realizo encuesta	No Aplica

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.		
8. 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
9. 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 noviembre
10. 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.	Para todo el personal manipulador de alimentos se realizó la capacitación de Generalidades Conceptos Básicos y Clasificación de Alimentos el día 29 /12 - 2022, conforme a lo establecido en el anexo técnico.	Acta Registro fotográfico Listado de asistencia Material de apoyo
11. Realizar estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializar a las personas	No se realizaron reemplazos en talento humano.	N/A

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		
12. 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
13. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	Se realizo capacitación de toma de medidas antropométricas programada en la fecha	Se anexa acta de asistencia 21 de noviembre 2022
14. 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 antropométricas	No aplica
15. 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

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

Compromisos	Actividades	Soportes
16. 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
17. 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 30-11- 2022 con el tema Estirando mi cuerpo y además se realizó la capacitación sobre consumo de grasas en la fecha del 30 -11- 2022, Sin contar con aprobación el cronograma de EVS teniendo en cuenta los tiempos	Acta Lista de asistencia Material Apoyo Registro fotográfico
18. 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 día 12/10/2022 y 28 – 10 -2022	Se anexa trazabilidad a través de los Correo de envió cronograma
19. 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 30 /11/2022 a un total de 182 participantes	Acta de actividad Registro fotográfico Listado de asistencia
20. 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 Reporte de digitación del sistema SIRBE
21. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida	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 Correos enviados a las funcionarias del

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		SDIS Agda Jiménez, Luz Amanda León, Mileidy Martínez.
22. 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	Se realizó los procesos de limpieza y desinfección a diario de las áreas del comedor. Se implemento los formatos de control establecidos en los diferentes programas del plan de saneamiento. Se realizo lavado de tanque y fumigación.	Acta Concepto Sanitario vigente Evidencias mantenimientos

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

Compromisos	Actividades	Soportes
Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS.	Se implemento el ´programa de capacitación continua para el personal manipulador. Se realizo proceso de recepción de alimentos, teniendo en cuenta parámetros de la normatividad vigente. 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 Se realizó los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas	Protocolo lavado manos 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. 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: Planeación y suministro, esta etapa incluye los siguientes procesos: • Diseño minuta patrón. • Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario. • Estandarización de preparaciones.	Formato inspección porciones servidas (mensual) Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual)

Compromisos	Actividades	Soportes
	• Guía de preparaciones. • Compra directa de alimentos por la SDIS. • Compra directa de alimentos por operadores en asociación. • Generación de pedidos de alimentos. • Operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, incluye los siguientes procesos: • Recibo de alimentos • Almacenamiento de alimentos • Preparación de alimentos • Servido y distribución de alimentos • 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 •Pollo (CS y Autorización Sanitaria) •Carnes (CS y Autorización Sanitaria •Lácteos •Abarrotes •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”
6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad,	Durante el periodo se brindaron alimentos de calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida,	Formatos de recepción de materias primas

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	manteniendo a disposición las remisiones de los alimentos 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.	Formato de entradas y salidas noviembre
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 comedor comunitario cocina popular.	Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor 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 registro fotográfico
9. Elaborar, divulgar y actualizar el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de	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 Básico 2.022 Formatos establecidos en el Plan de saneamiento básico.

Compromisos	Actividades	Soportes
Saneamiento establecida por la SDIS, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética.	Plan de Saneamiento establecida por la SDIS. Se implementó los programas y los formatos establecidos.	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 Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)
11. Contar con las áreas y mantener las condiciones de la infraestructura establecidas en el anexo técnico para la prestación del servicio en el Comedores Comunitario-Cocina Popular.	Se cuenta con las áreas de Recibo de alimentos − Almacenamiento de alimentos − Preparación de alimentos: zona fría, zona caliente, zona de pre-alistamiento y zona de higienización. − Distribución de alimentos − Consumo de alimentos − Alistamiento de personal − Almacenamiento de agua potable − Instalaciones sanitarias - baterías sanitarias − Higienización de elementos de aseo − Almacenamiento de productos químicos	No Aplica
12. Contar con el Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable, con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (acorde a lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. Procedimiento que se deberá realizar semestralmente y cuando la Autoridad sanitaria lo requiera.	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. 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

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

Compromisos	Actividades	Soportes
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 de 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.	Para el periodo de Noviembre del 2022 se realizó capacitación generalidades buenas prácticas de manufactura al personal operativo el día 30 /11/2022 Sobre Clasificación de alimentos y 16-11-2022 y 22-11-2022	Acta capacitación Registro fotográfico Listado de asistencia Material de apoyo
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 Hoja de vida de equipos Cronograma de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras". Para el caso de 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

Compromisos	Actividades	Soportes
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 noviembre la SDIS no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas con fecha del 15 /11/2022	Soporte de la visita
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 de noviembre la SDIS no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas con fecha del 15/11/2022	Soporte de la visita
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 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. se realiza la trazabilidad de gestión para próxima capacitación de teoría del fuego	Acta de bomberos 30/11/2022 Radicada solicitud capacitación Se realiza gestión desde el 06/12/2022 para próxima inspección.

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

Compromisos	Actividades	Soportes
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 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 Se mantiene protegidas las instalaciones eléctricas Dos detectores de humo	Registro fotográfico Extintores multipropósitos de 10 libras con carga vigente Julio del 2022, detector de humo e instalaciones eléctricas. 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 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
29/11/2022	**Conceptos Clasificación De Alimentos**	**Operarios**	**Ana Carolina Rubiano**
16 /11/2022	**Criterios De Aceptación Y Rechazo De Alimentos**	**Operarios**	**Ana Carolina Rubiano**
22/11/2022	**Manejo De Temperaturas**	**Operarios**	**Ana Carolina Rubiano**

* 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
	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
30/11/2022	**Presencial**	**Estirando Mi Cuerpo**	**182**	**Ana Carolina Rubio Gomez**
30/11/2022	**Presencial**	**Consumo De Grasas**	**183**	**Ana Carolina Rubio Gomez**

* 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
22/11/2022	2	Se evidencia 6 latas por 395g de leche condensada, marca Nesfle “el lechero “con lote 213 70467, fecha de vencimiento mayo 2023, con presencia de oxido y (1) lata abollonada	Se realiza cambio de leches de condensadas con el proveedor.
22/11/2022	4	Se evidencia aun que le proveedor directo de carnes no cuenta con fecha de beneficio de acuerdo con la norma.	Se realizo gestión solicitando al proveedor para allegar dicho documento
25/10/2022 22/11/2022	5	Se evidencia que el equipo de congelación, fresa, pre alistada	Se realiza refuerzo desde anexo técnico se indica no pre alistar días previos.
22/11/2022	10	Se evidencia que no se da cumplimiento al cronograma de recibo de alimentos dado que, para Fruver, se establece recibo los viernes sin embargo dichos alimentos ingresaron el 21/11/2022, adicional durante el día de la visita se completó alimentos para mínimo dos días	Se solicita a los proveedores entregar los alimentos completos para no afectar el servicio con los participantes
22/11/2022	**13**	Se evidencia que el formato de recepción de alimentos, registro de ingreso total de todos los alimentos, listados en el plan de compras semana 1. cuando se presentan faltantes de aceite, arroz y frijol, cuchuco de cebada, manzana yogurt y queso adicional no se realiza verificación de calidad e inocuidad durante la recepción de alimentos al aceptar latas de leche no conforme	Se solicita a los proveedores entrega de pendientes en alimentos teniendo en cuenta debe entregar la totalidad el mismo día y no en des tiempos porque afecta el servicio
26/09/2022 22/11/2022	14	Se evidencia no cuenta con proveedor directo helado colombina pendiente este concepto sanitario	Se realizo gestión para allegar el documento solicitado al proveedor.

25/10/2022 22/11/2022	15	Se evidencia equipo de refrigeración (equipo mixto) presenta temperatura fuera del rango optimo (7 , 4 °) y goteo de agua	
22/11/2022	19	Se evidencia que la información registrada en el formato de control de entradas y salidas no coinciden con las existencias dado que registra alimentos completos recibidos el 19 /11/2022 y 21 /11/2022 cuando se presentan faltantes de yogurt, queso y aceite, arroz, frijol, cuchuco de cebada manzana, uva los cuales ingresaron en visita.	Se solicita a los proveedores reiteradamente la entrega completa de los alimentos para no afectar el servicio
22/11/2022	21	Se evidencia que no se aplican buenas practicas de manufacturas, al lavar el trapero de la cocina, en la poceta de las ollas generando riesgo de contaminación	Se realiza refuerzo sobre higienización
22/112022	30	Se evidencia en área de proceso poceta lava ollas, en la parte interna una baldosa rota, adicional, piso con manchas de oxido	Se le manifiesta al asociado realizar arreglos sugeridos para no afectar el área de operación.
26/11/2022 22/112022	43	Se evidencia no se plica adecuadamente procesos de limpieza y desinfección dado que se observa el lavado el trapero en el área de cocina en la poceta del lavado de ollas, adicional en el formato de seguimiento a soluciones desinfectantes, se encuentra desactualizado	Se realiza refuerzo frente a procesos de limpieza y desinfección
25/10/2022 22/11/2022	65	Se evidencia que el comedor realiza actividades de IEC y actividad física, sin contar con aprobación del cronograma del área de nutrición de la SDIS se remite plan de estilos de vida saludable 12/10/2022, posteriormente se remite correos el 25, 28 /10/2022 quedando pendiente a respuesta .	Se realizo seguimiento a notificación

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

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