DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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 v

Periodo del Informe	Del 01 de febrero al 28 de febrero
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	17 de marzo 2023
Nombre Responsable del Servicio	JESSICA KATHERINE AVILA
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 28 DE FEBRERO DE 2023

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 elanex 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 elabora e implemento el plan de saneamiento básico, con los formatos, se realizó capacitación continua en Para todo el personal manipulador de alimentos se realizó la capacitación de estandarización y buenas prácticas de manipulación de alimentos 28/12/2022	Instructivos, Documentos y Formatosestablecidos 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 primaFormato 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

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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

Compromisos	Actividades	Soportes
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 con 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 dio cumplimiento al compromiso en el mes de diciembre de 2022	N/A
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 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 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 realizo encuesta el día 06 de octubre 2022	Encuesta Resultados Listado y correo de envío .
6. Suministrar una preparación vegetariana previa autorización de la Subdirección de Nutrición, de	Se realizo encuesta el día 06 de octubre 2022 y no se suministrará menú vegetariano	N/A .

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 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 utilizandola totalidad de ingredientes incluidos en el documento “análisis nutricionales” de cada uno de los 24 menús, en las cantidades establecidas enlas 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 Febrero
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 Yuri Carrillo y a su vez se realizó la socializó procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales”. Para todo el personal manipulador de alimentos se realizó la capacitación de minuta patrón el día 04 /102022, conforme a lo establecido en el anexo técnico.	Acta Registro fotográfico Listado de asistencia Material de apoyo

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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

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

10.Realizar estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializar a las personas	Se realizo capacitación de estandarización de utensilios el día 04-10-2022	Acta Registro fotográfico Listado de asistencia Material de apoyo

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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
manipuladoras de alimentos los primeros 6 días de inicio de operación, con el fin de dar cumplimiento alos pesos servidos establecidos en la minuta patrón 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 ComedorComunitario - Cocina Popular.	Se solicito un intercambio autorizado por la nutricio0nista del operador	Formato Establecido
12. 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 del 21 de NOVIEMBRE de 2022	Se anexa acta de asistencia 07 de octubre de 2022.
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.	se realizó tomas antropométricas en el mes de febrero para cumplir con el 30% establecido en el anexo técnico,	Acta Lista de asistencia Registro fotográfico
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Para el mes de febrero se ingresan datos antropométricos al sirbe se adjunta el pantallazo del ingreso de los datos antropométricos	Pantallazo

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 28 DE FEBRERO DE 2023

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

Compromisos	Actividades	Soportes
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección deNutrición.	No se ha realizado orientación y abordaje, dado que la localidad no ha emitido el diagnostico nutricional de losparticipantes.	No aplica
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos devida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Se desarrollo actividad de Manejo de consumo de azúcar 22 de febrero de 2023,	Acta Lista de asistencia Material Apoyo 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 delcorreo de las funcionarias del SDIS en las siguiente fechas día 22/12/2022	Se adjunta el Correo del aprobado del 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 importancia de la actividad física para el adulto mayor el día 22/02/2023.	Acta de actividad Registro fotográfico 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 registro la actividad en el sistema global, realizadas en el mes según cronograma planteado, el cual aún no está aprobado.	Pantallazos registro Reporte de digitación del sistema Global
20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo delas de las acciones de promoción en estilos de vida	Se entregó el día 28 /02/2023 a nutricionista local informe cuantitativo de las acciones desarrolladas enel mes en promoción en estilos de vida saludable	Se envía reporte cuantitativo 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.
21.Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiaro 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 presento 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 Resolución2674 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 adiario de las áreas del comedor. Se implemento los formatos de control establecidos enlos diferentes programas del plan de saneamiento. Se realizo lavado de tanque y fumigación.	Se solicita visita del hospital para obtener el concepto Sanitario acta de fumigación y acta lavado de tanque. Evidencias fotográficas de los mantenimientos.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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 yla 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 detodas las áreas	Protocolo lavado manos Formato de limpieza y desinfección del plande 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 losservicios sociales de SDIS”, teniendo en cuenta cadauna 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 aportenutricional 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 dealimentación	
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 dehuevo y pulpas de fruta; para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, adicionalmente, deben contar con la autorizaciónsanitaria vigente. Los conceptos sanitarios nodeben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	Se conto con los conceptos sanitarios del proveedor pollo la Distribuidora de Carnes la virgen de Torcoroma18/08/2022 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 losproveedores •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 conto 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

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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
oportunidad y logística requerida, manteniendo adisposición 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 diciembre adjuntar Cardex – recepción de alimentos)
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 dio 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 adquirió recipientes herméticos para la entrega del servicio en comedores comunitarios cocinas populares avalado por la SDIS, para la entregade los almuerzos a domicilio. Se dio 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 establecidoen 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 deSaneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de	Durante el periodo se actualizó el Plan de Saneamiento Básico y se ajustó de acuerdo con lasnecesidades de este y en cumplimiento a la Guía de	Plan de Saneamiento Básico 2022 Formatos establecidos en el Plan desaneamiento básico.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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
Saneamiento establecido 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 conto 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 (acordea 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 contó 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 procesorealizado. El día 25/06/2022 se realizó el lavado de tanque de almacenamiento de agua al tanque de 1000L con el que conto 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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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
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 febrero del 2023 se realizó capacitación Sobre saneamiento básico limpieza y desinfección de alimentos 20 de febrero de 2023	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 realizo 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 ygrameras. 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 febrero no se genero toma de muestras microbiológicas	N/A
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 febrero 2023 el comedor no genero resultados microbiológicos	N/A

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 febrero 2023 el comedor no genero resultados microbiológicos	No aplica
18. Conservar las contramuestras 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 febrero no se sacaron contramuestras para análisis microbiológico.	No aplica
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedadtransmitida por alimentos – ETA.	Para el periodo de febrero 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 conto con la solicitud de la visita de bomberos El comedor conto con la capacitación teoría del fuego del 06/10/2022.	Radicado de solicitud de visita bomberos 06//12/2022 Cursos aprobados para expedición de concepto favorable bomberos 07/02/2023

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Se conto con botiquín y sus productos vigentes según anexo técnico	Botiquín Se presento el 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 conto con dos extintores multipropósito Se mantiene protegidas las instalaciones eléctricasDos 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 anexotécnico 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 atendió cada 30 minutos a 28 participantespara 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
20/02/2023	Capacitaciones saneamiento básico limpieza y desinfección	Mary Rodríguez Alejandro Roa Yuri Carrillo Jenifer Acevedo	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
13/02/2022	Toma de datos antropométricos	60

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	N.º Participantes	Nombre y Cargo de Profesional que realiza la Actividad
22/02/2023	Presencial	Importancia de la actividad física adulto mayor	180	Ana Carolina Rubio Gómez
22/02/2023	Presencial	Manejo de consumo de azucares	200	Ana Carolina Rubio Gómez

* Tipo de Actividad: 1. Tipos de actividad física y recomendaciones, 2. Manejo de consumo de azucares.
* 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 28 DE FEBRERO DE 2023

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
09/02/23	**09**	El comedor comunitario requiere para la preparación de menú 22 usar 3.94 kg de queso y se uso 3.5 kg así como requería usar 0.81 kg y uso 0.5 kg de crema de leche	Se socializa el, plan de compras con los operarios de cocina para retroalimentar los pesos establecidos en el plan de compras
09/02/23	**5**	Se evidencia que agregan hielo al queso	Se genera llama de atención a la operaria mary rodriguez ya que se sabe que no podemos usar hielo en ninguna preparación
09/02/23	**73**	No presenta entrega de informe mensual de enero	Se realizan los ajustes solicitados por interventoría y se entrega en la visita del 21/02/2023
09/02/23	**19**	Se evidencia que el registro formato entradas y salidas no coinciden con la cantidad de existencias reales en el comedor comunitario en alimento carne de cerdo necesita 20.7 kg y muestra 23 kg en existencia de carne de cerdo en almacenamiento y alimento yuca tiene20.15 kg peso neto y necesita para la preparación genera plan de mejoramiento	Se ajustan los formatos y los pesos en la bodega para que coincidan las cantidades existentes y las establecidas en el plan de compras
09/02/23	**3**	Se evidencia agregado de pechuga con cristales de hielo a la preparación del día genera plan de mejoramiento	Se realiza llamado de atención a la operaria encargada de bodega para que realice el debido proceso de descongelación del producto cárnico
09/02/23	**65**	Se continúa evidenciando no coinciden con tema probado en el cronograma con la capacitación realizada en el mes de enero desarrolla tema promoción del consumo de frutas y verduras y el tema prueba fue momento aumento del consumo de grasas saludables no implementan el formato establecido en el mapa de procesos de listado de asistencia capacitaciones genera plan de mejoramiento	Se solicita a la nutricionista del operador verificar fechas del cronograma y temas para cumplir de acuerdo a lo enviado y. Lo aprobado por nivel central

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

09/02/23	**30**	Se continúa evidenciando baldosa fractura y baldosa con porosidad en área de preparación de almacenamiento	Se realiza la solicitud a la operadora del arreglo de la baldosa
09/02/23	**47**	Se evidencia el compartimiento del refrigerador sin empaque en la parte interna de la puerta y parte superior del equipo mí estoy refrigeración y congelación con apreciación de óxido	Se realiza el mantenimiento de la nevera tanto el caucho como el oxido
09/02/23	**51**	De acuerdo con el plan de muestreo ejecutados evidencia no conformidad tolerancia de peso servido el -22 en componentes pechuga de pollo quizá complemento hay aguacate genera plan de mejoramiento	Se realiza retroalimentación y se realiza gramaje a diario para dar conformidad en los pesos de servido de acuerdo al gramaje de cada minuta
09/02/23	**57**	Se evidencia que el comedor comunitario no garantiza temperatura hay alimento que eso desde el inicio al final del servicio dentro del rango de seguridad	Se solicita a los operarios de cocina que mantengan el jugo en nevera para garantizar temperatura
09/02/23	**21**	Si evidencia que no aplicaron buenas prácticas de manufactura el personal manipular alimentos no porta adecuadamente tapabocas el asociado cambia petas plásticos se genera plan de mejoramiento	Se realiza llamado de atención a mary rodríguez por no usar adecuadamente el tapabocas
09/02/23	**28**	Se evidencia en lo elementos de aseo la poceta no cuenta con rejilla fija genera plan de mejoramiento	Se realiza el mantenimiento a de la poceta de lavado de aseo y se fija la rejilla del sifón
21/02/23	**7**	se evidencia que no se realiza el debido procesamiento de las materias primas que no se realiza pesaje que garantice peso neto de la zanahoria presentándose un faltante de 5 kg de producto adicionalmente se somete por proceso es infección papaya en aún da miento con crecimiento fungí que la supervisión solicita retirar	Se realiza retroalimentación y se realiza gramaje a diario para dar conformidad en los pesos de servido de acuerdo al gramaje de cada minuta
21/02/23	**10**	se evidencia en el área de proceso preparación del comedor 4.9 kg de melón en condiciones de sobre madurez deterior avanzado así mismo 1.45 kg de papaya para el postre la jornada menú 8 sobre madurez con crecimiento de patógenos	Se solicita a la encargada de la bodega la revisión diaria de los productos del Fruver para evitar sobre maduración y productos con deterioro
21/02/23	**65**	en seguimiento se evidencia que para el mes de febrero no se realizan las actividades de estilo de saludables programas de acuerdo con el cronograma para el día de hoy se genera requerimiento dado que se supera el tiempo	Se solicita a la nutricionista del operador verificar fechas del cronograma y temas para cumplir de acuerdo a lo enviado y. Lo aprobado por nivel central

		establecido en el plan	
21/02/23	**30**	en seguimiento se evidencia que se realiza reparación de la baldosa de la poceta con material poroso cemento lo cual nos permite adecuada se genera requerimiento de lo que se supera el tiempo establecido en el plan	Se realiza la solicitud a la operadora del arreglo de la baldosa
21/02/23	**54**	en seguimiento se evidencia que no cumple con los pasos de servicio establecidos en la minuta patrón para el grupo de mayores de 14 años porno haces ajustarse al rango de tolerancia en Gramaje estableció en el anexo técnico para las preparaciones de espagueti albóndigas en salsa boloñesa y papaya con yogurt	Se realiza retroalimentación y se realiza gramaje a diario para dar conformidad en los pesos de servido de acuerdo al gramaje de cada minuta
21/02/23	**14**	en seguimiento no hay coincidencia entre la cantidad de alimentos almacenados en la existencia de los registros en el formato de entradas y salidas r reportados. Tres kilos de miga de pan y se encuentran 1.5 kg helado cuatro kilos y se reporta la totalidad 6.5 kilos en remisión	Se ajustan los formatos y los pesos en la bodega para que coincidan las cantidades existentes y las establecidas en el plan de compras
21/02/23	**57**	En seguimiento la temperatura de seguridad para las porciones de ensalada de zanahoria de cilantro sorbete de mora y yogur en tercero del postre la papaya con yogurt	Se socializa con los operarios de cocina los rangos de seguridad de las temperaturas en caliente y frio para que pongan en practica a diario y dar cumplimiento.
21/02/23	**9**	en seguimiento Se evidencia zanahoria para la preparación de lanza la zanahoria con limón y cilantro de 5.2 kg presenta 8.9 kg requerido son 15.1 kg en el comedor sobre las 1:53 pm se realiza la preparación de nueva de ensalada. se reitera requerimiento	Se realiza llamado de atención a las operarias y a la operaria encargada de bodega por no sacar el producto completo para la preparación de la ensalada.

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**Sandra Patricia Porras**
Firma Responsable del Servicio	**Jessica Katherine Ávila**
Nombre Responsable del Servicio	**Jessica Katherine Ávila**