DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 16 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO N.º 7169 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113324-CCCP 04-004 – JUAN REY

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	16 al 19 de septiembre de 2022
Número Convenio / Vigencia	7169/2022
Nombre del Asociado	Orden Ministros De Los Enfermos
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	113324-Cccp 04-004 – Juan Rey
Localidad	San Cristóbal
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	Carrera 15 E # 69-60 sur
Teléfonos (Fijo – Móvil)	(601) – 3653107 - 3157278629
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorjuanrey@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	16/09/2022
Fecha de Finalización Convenio	31/12/2022
Nombre Responsable del Servicio	Willmer Muñoz Abril
Cobertura Diaria Contratada	350
Nº Participantes En Atención	372
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	300

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 16 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO N.º 7169 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113324-CCCP 04-004 – JUAN REY

2. CUMPLIMIENTO DE COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

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

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Implementar los procesos, procedimientos y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad, del Comedor Comunitario - Cocina Popular, establecido en el anexo técnico, así como los generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria.	Se lleva, todos los procedimientos y documentos relacionados en el anexo técnico, revisados por nutricionista local. Se realizo la actividad, protocolo lavado de manos, a través de infografía enviada al grupo del WhatsApp.	1. Acta protocoló bioseguridad lavado de manos, asistente personal del comedor y participantes el día 19/09/2022 2. Aval de protocolo de lavado de manos por la nutricionista local el día sábado 26/09/2022.
2. Aplicar de manera mensual el "Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	**Nota**: El formato se diligencia con la información de la última visita de la entidad sanitaria o Subred que emitió el Concepto Sanitario del comedor comunitario-cocina popular.	1. Visita por parte de la unidad operativa entidad sanitaria el día 21/12/2021, bajo la inscripción AS02E 701457 concepto favorable del 91%. 2. Se realiza las correcciones por medio de seguimiento en el formato Código: FOR-PSS-068
3. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año. El profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular deberá enviar la propuesta de menú especial antes del 14 de diciembre al profesional en nutrición y dietética del proyecto 7745 asignado a la Subdirección Local.	No aplica para el mes correspondiente al informe	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 16 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO N.º 7169 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113324-CCCP 04-004 – JUAN REY

Compromisos	Actividades	Soportes
4. Implementar la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales (anexos) para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, suministrando las raciones a la población participante, acorde a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	Se implementa de manera adecuada la minuta patrón y se mantiene impreso las minutas de acuerdo a los diferentes grupos etéreos a disposición de las operarias.	1. Minuta patrón 2. Ciclos de menús
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 la encuesta del menú vegetariano y el informe respectivo para dar cumplimiento con lo establecido en el anexo técnico.	1. Formato encuesta menú vegetariano 2. Informe menú vegetariano 3. Fecha envió a nutricionista local 4/10/2022.
6. Suministrar una preparación vegetariana previa autorización de la Subdirección de Nutrición, de acuerdo con los resultados del sondeo de opinión realizado a los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular y a las especificaciones establecidas en el Anexo Técnico. Dicha preparación no implica costos adicionales para la SDIS.	No se realizará el menú vegetariano de acuerdo a los resultados.	1. Formato encuesta menú vegetariano 2. Informe menú vegetariano 3. Fecha envió a nutricionista local 4/10/2022.
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 mantiene a disposición de las operarias los documentos establecidos para las preparaciones diarias correspondientes y se publica en un lugar visible el menú a los participantes.	1. Documentos Ciclos de menú publicados. 2. Tablero donde se publica diariamente el menú para los participantes.

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 16 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO N.º 7169 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113324-CCCP 04-004 – JUAN REY

Compromisos	Actividades	Soportes
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 la vigencia reportada se dio cumplimiento a la adquisición y utilización del 100% de los ingredientes requeridos en cada una de las preparaciones según lo dispuesto por la SDIS.	1. Plan de compras 2. Remisiones
9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria.	Para el mes de septiembre se capacito al personal manipulador el día 17/09/2022 y 19/09/2022.	1. Material de apoyo 2. Acta de capacitación 3. Formato pres test y pos test. 4. Listados de asistencia. 5. Registro fotográfico.
10. Realizar estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializar a las personas manipuladoras de alimentos los primeros 6 días de inicio de operación, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido.	Para el mes de septiembre se capacito al personal manipulador el día 19/09/2022.	1. Material de apoyo 2. Acta de capacitación 3. Formato pres test y pos test. 4. Listados de asistencia. 5. Registro fotográfico.
11. Acoger las especificaciones del anexo técnico para la realización y solicitudes de intercambios de alimentos, los cuales deben encontrarse debidamente justificados y diligenciados en los formatos correspondientes. El formato "Autorización cambio de preparaciones", debe encontrarse diligenciado y firmado por el profesional en Nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Para el mes de septiembre se presentaron solicitudes de intercambio. Menú 2 26/09/2022 Yuca guisada con cilantro por Papa común guisada con cilantro.	1. Autorización solicitud intercambio 27-009-2022

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 16 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO N.º 7169 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113324-CCCP 04-004 – JUAN REY

Compromisos	Actividades	Soportes
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista del asociado cuenta con la capacitación en medidas antropométricas.	1. Acta de capacitación y listado asistencia con fecha del 8/06/2021
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 aplica para el mes correspondiente al informe	No aplica
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	No aplica para el mes correspondiente al informe.	No aplica
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	No aplica para el periodo reportado	No aplica
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	No aplica para el periodo reportado	No aplica
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.	El cronograma se envió el 4/10/2022 con respuesta de observaciones generales de la nutricionista local el día 4/10/2022,se encuentra en espera de la aprobación establecido y aprobado de acuerdo a lo solicitado por anexo técnico	1. Cronograma en espera de aprobación por la nutricionista local se envió el día 4/10/2022

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 16 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO N.º 7169 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113324-CCCP 04-004 – JUAN REY

Compromisos	Actividades	Soportes
18. Incentivar la realización de actividad física por parte de los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular mediante la articulación con un profesional licenciado en educación física la difusión de programas de actividad física de instituciones públicas y privadas de acceso libre de forma virtual o entrega de material impreso.	No aplica para el mes correspondiente al informe	No aplica
19. Registrar la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	No aplica para el mes correspondiente al informe	No aplica
20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente.	No aplica para el periodo reportado	No aplica
21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o a través de sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del 30% del valor total destinado a la compra de alimentos, o en el porcentaje por encima de este en que el ASOCIADO se haya comprometido. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local sea inferior al porcentaje al que está obligado, el ASOCIADO asume el compromiso de adquirir los alimentos a los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante, en los términos previstos en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021.	El asociado a dado cumplimiento con lo establecido	1. Base de datos listados de pequeños productores 20/07/2022

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 16 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO N.º 7169 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113324-CCCP 04-004 – JUAN REY

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.	En la unidad operativa se implementa de manera permanente acciones para el cumplimento de las obligaciones del ministerio de Salud y Protección, entre cuyos temas de mayor relevancia en la resolución 2674 del 2013 son: el personal manipulador, almacenamiento de las materias primas, control de vectores como plagas mediante medidas de hermeticidad y verificación de las mismas, mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, vigilancia de temperaturas garantizando de esta manera asegurar y controlar la calidad, saneamiento básico y los diferentes requisitos para el aseguramiento de la calidad del alimento entregado diariamente a los participantes.	**1.** Formatos establecidos plan de saneamiento
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 llevó a cabo por medio del formato de recepción de alimentos para garantizar un consumó inocuo.	1. Formatos establecidos OR-PSS-230 recepción de alimentos
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.	Se realiza la Implementación del procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	1. Formatos establecidos página web de la Secretaría Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG
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 de los proveedores vigentes a la feche.	1. Abarrotes 9/05/2022 favorable 2. Carne y pollo 3/11/2021 favorable 3. Lácteos 19/01/2022 favorable 4. Pulpa 5/11/2021 favorable

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 16 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO N.º 7169 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113324-CCCP 04-004 – JUAN REY

Compromisos	Actividades	Soportes
5. Cumlir 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 de los proveedores vigentes a la feche.	1. Abarrotes 5/09/2022 favorable 2. Carne y pollo 1/11/2021 favorable 3. Lácteos 12/09/2022 favorable 4. Pulpa 5/04/2022 favorable
6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	Se da cumplimiento con lo requerido por medio de 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.	1. Plan de compras 2. Remisiones
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.	De acuerdo a la resolución con respecto a los materiales, objetos, envases y equipamientos que necesariamente entran en contacto con algunos alimentos, se puede mencionar que estos son retirados inmediatamente llega el producto y se les da el uso adecuado para el desecho de los mismos.	1. Formatos establecidos
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	El comedor cuenta con un recipiente destinado a mantener las muestras de referencia diarias de alimentos preparados, de los diferentes componentes de los menús y en las cantidades estipuladas en el anexo técnico y estas se tienen durante los tiempos de seguridad requeridos.	1. Muestras debidamente rotuladas
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.	El plan de saneamiento básico se encuentra actualizado y se realizara la divulgación de acuerdo a las fechas del cronograma establecido.	1. Cronograma BPM
Compromisos	**Actividades**	**Soportes**

10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	En la ejecución del convenio se hace necesario garantizar alimentos inocuos y para esto se implementan controles rigurosos de la calidad en cada una de las etapas del proceso del servicio, dando especial atención a los procesos de desinfección.	1. Seguimiento a las soluciones desinfectantes. 2. Proceso de limpieza y desinfección del comedor. 3. Verificación de temperaturas. Recepción de materias primas.
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 necesarias como: cocina caliente, cocina fría, área de pre alistamiento, área de lavado, bodega, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos, baños y salón comedor, de esta manera se garantiza las diferentes áreas para la prestación del servicio.	1. Todo debidamente señalizado
12. Contar con el Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable, con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (acorde a lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. Procedimiento que se deberá realizar semestralmente y cuando la Autoridad sanitaria lo requiera.	Se cuenta con los documentos requeridos	1. Fecha del lavado de tanque 11/06/2022
13. Implementar de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico. En caso que, haya cambio del responsable del Comedor Comunitario – Cocina Popular, el mismo debe contar con las capacitaciones relacionadas en el componente de Alimentación, Nutrición y Salubridad.	Se da cumplimiento ya que se cuenta con el plan de capacitación y con los soportes solicitados y de acuerdo a las resoluciones establecida.	1. Cronograma y soportes
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	En el convenio se realiza un cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos del comedor el cual se ejecuta a cabalidad y dichos mantenimientos se actualizan en las hojas de vida cada uno de ellos con fecha, tipo de acción correctiva o preventiva y persona que lo realiza.	1. Plan de capacitación 2. Cronograma de capacitación 3. Hojas de vida de los equipos
Compromisos	**Actividades**	**Soportes**

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.	No aplica para el periodo reportado	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.	No aplica para el periodo reportado	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.	No aplica para el periodo reportado	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.	No aplica para el periodo reportado	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.	No aplica para el periodo reportado	No aplica

2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros

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 16 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO N.º 7169 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113324-CCCP 04-004 – JUAN REY

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Elaborar un Plan de Emergencia y Contingencias para el Comedor Comunitario- Cocina Popular.	Está en proceso de actualización de acuerdo a los tiempos establecidos	No aplica
2. Contar con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año, de la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos.	Se cuenta con el concepto vigente	1. Fecha de visita 5/09/2022
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Se cuenta con todos los implementos del botiquín	1. Formato de Botiquín actualizado
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 las medidas necesarias	1. Detectores de humo 2. Protector toma corriente
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 cuenta con los formatos actualizados	1. Formatos
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Aunque el espacio es bastante pequeño, se cuenta con turnos para el consumo del alimento, se da prioridad a los estudiantes.	1. Aproximadamente caben 60 personas por turno

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
16/09/2022	Inducción sobre la operación del servicio de alimentación	Claudia Patricia Amaya Gloria Patricia López Rueda Olga Lucia Peña Martin Mille Yohanna López Jaramillo Juliana Lizbeth Amaya	**Willmer muñoz abril responsable del servicio**
17/09/2022	Recepción de alimentos, criterios aceptación y rechazo	Claudia Patricia Amaya Gloria Patricia López Rueda Olga Lucia Peña Martin Mille Yohanna López Jaramillo Juliana Lizbeth Amaya	**Ameye Ayala Medina nutricionista del asociado**
19/09/2022	Estandarización utensilios y porciones	Claudia Patricia Amaya Gloria Patricia López Rueda Olga Lucia Peña Martin Mille Yohanna López Jaramillo Juliana Lizbeth Amaya	**Ameye Ayala Medina nutricionista del asociado**
17/09/2022	Minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales	Claudia Patricia Amaya Gloria Patricia López Rueda Olga Lucia Peña Martin Mille Yohanna López Jaramillo Juliana Lizbeth Amaya	**Ameye Ayala Medina nutricionista del asociado**

* 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
0	No aplica para el periodo reportado	**0**

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
0	No aplica para el periodo reportado	**0**

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
0	No aplica	No aplica para el periodo reportado	**0**	**0**

* 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

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

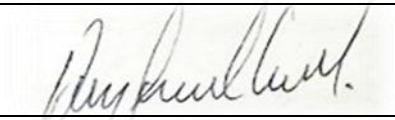
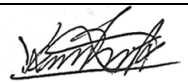
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 16 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO N.º 7169 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113324-CCCP 04-004 – JUAN REY

Fecha Visita	Nº Variable Calificada No Cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
28/09/2022	4	No se realiza desinfección de bolsas de leche y pulpas previas a la preparación.	Se realiza la charla el día 8/10/2022
28/09/2022	9	No se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis nutricional para cada preparación y cumpliendo los aspectos del ciclo de menús contemplados en el anexo técnico, se prepara arveja verde seca según anexo es arveja verde fresca.	Se cambió de producto de la arveja verde fresca
28/09/2022	10	No se presenta el plan de compras consolidado mensual.	Se realiza el plan de compras mensual.
28/09/2022	12	No cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el Comedor Comunitario – Cocina Popular.	se cuenta en proceso las fichas técnicas requeridas
28/09/2022	14	No presenta los conceptos sanitarios de la totalidad de proveedores como abarrotes, helado, huevos, atún, mayonesa, ni de vehículo transportador de helado.	Ya se cuenta con todos los conceptos sanitarios de proveedores como abarrotes, helado, huevos, atún, mayonesa y de vehículo transportador de helado.
28/09/2022	19	No coinciden las existencias reales de alimentos con el registro del formato de control de entrada y salida de alimentos asociados, de alimentos verificados como: hígado, pechuga, leche, queso y arveja.	Ya se cuenta con todos los registros en el formato de control de entrada y salida de alimentos asociados, de alimentos verificados como: hígado, pechuga, leche, queso y arveja.
28/09/2022	26	No presenta e implementa el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador.	Se socializa con la nutricionista dela asociado para el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador.
28/09/2022	35	Se evidencia condensación de vapor en área de almacenamiento de alimentos.	Ya se cuenta con los condimenteros.
28/09/2022	39	No se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido y no se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	Se realiza el almacenamiento de utensilios de aseo, a su respectivo sitio establecido por el anexo técnico.
Fecha Visita	**Nº Variable Calificada No Cumple**	**Descripción Hallazgo**	**Acción Correctiva**

28/09/2022	41	No Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, ni se mantiene bajo llave se encuentra galones de 20 litros de jabón y desinfectante, alcohol en cocina y en oficina.	Se cuenta con el sitio de almacenamiento para los productos químicos establecidos por el anexo técnico.
28/09/2022	54	No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 3 para grupo de edad mayores de 14 años en proteína, no se ajusta al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	Se realiza la charla el día 8/10/2022
28/09/2022	57	No se garantiza las temperaturas de seguridad de la preparación ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche, registrando temperatura final de 7,2°C .	Se realiza la charla el día 8/10/2022

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	Diego Fernando Cerón Medina
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	Willmer Muñoz Abril