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 N.º 7186 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113907-007 CCCP LA AGUADITA

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	01 AL 31 OCTUBRE
Número Convenio / Vigencia	7186- 2022
Nombre del Asociado	ASOINPAZ
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	113907-007 CCCP LA AGUADITA
Localidad	SUBA
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CALLE 128 # 86 C 38
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3116014170
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorlaaguadita@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	26 DE SEPTIEMRE 2022
Fecha de Finalización Convenio	31 DE DICIEMBRE 2022
Nombre Responsable del Servicio	WILMAR ANDRES VIVAS ORTIZ
Cobertura Diaria Contratada	200
Nº Participantes En Atención	167
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	167

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 implemento de manera adecuada los procesos, procedimientos y documentos relacionados con la alimentación, nutrición y salud establecidos en el anexo técnico.	Formatos de recepción de materias primas. Inspección de alimentos preparados Formato entrada y salidas Formato Plan de compras Formatos Plan de Saneamiento Radicado visita de hospital
2. Aplicar de manera mensual el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	El comedor actualmente no cuenta con concepto sanitario, pero se realiza la gestión de solicitud de visita ante el ente de control y el “Formato autodiagnóstico, no aplica en el momento ya que no se ha realizado visita de la autoridad sanitaria, la solicitud quedo registrada con el número de radicado **47979,** de acuerdo a esto se obtuvo respuesta por el ente de control y fue asignada la visita para el mes de diciembre de 2022.	Solicitud del Radicado y respuesta de Hospital
3. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año. El profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular deberá enviar la propuesta de menú especial antes del 14 de diciembre al profesional en nutrición y dietética del proyecto 7745 asignado a la Subdirección Local.	No se ofreció menú especial, ya que no aplica para el periodo actual.	No aplica para el periodo actual

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 N.º 7186 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113907-007 CCCP LA AGUADITA

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 realizo la preparación y seguimiento de los 24 ciclos de menú establecidos en anexo técnico, llevando una trazabilidad de acuerdo al formato de preparación de alimentos.	Formato 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 la encuesta de opinión a un total de 86 participantes el día 08 de octubre.	formato encuesta. resultado encuesta soporte correo de envío a nutricionista local
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.	Aplica el suministro de preparación vegetariana de acuerdo al resultado obtenido de la encuesta, se aprueba por parte de los participantes el consumo de una preparación vegetariana, sin embargo no se realizo la propuesta de menú para su debida autorización y suministro.	No aplica para el periodo actual
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 tuvo a disposición en el área de preparación de alimentos para personal manipulador. Tanto la minuta patrón y los ciclos de menú, igualmente, los participantes pueden visualizar diariamente en el tablero el menú del día y en la cartelera los ciclos de menú.	Soporte fotográfico donde se dispone de las minutas para personal manipulador y participantes
8. Realizar las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento “análisis nutricionales” de cada uno de los 24 menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y		

Compromisos	Actividades	Soportes
garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	Se realizo las preparaciones de los alimentos establecidos de acuerdo a cada menú desde el 01 al 31 de octubre, garantizando peso y gramaje de cada una de las minutas con la totalidad de los alimentos.	Plan de compras mensual en PDF de acuerdo al formato establecido (FOR-PSS-226)
9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria.	Se socializó procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales" • 01 de octubre 2022 minuta patrón, ciclos de menú y análisis de aporte nutricional. • 01 de octubre 2022 Procedimiento operación del servicio Apoyo alimentario. • 22 octubre 2022 Recepción de alimentos • 22 octubre 2022 Minuta patrón	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación
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.	Se realizo por medio de la nutricionista del asociado la estandarización de utensilios para el servicio al personal manipulador según los pesos servidos establecidos por el anexo técnico 2022, el día 22 /10/2022	Actas de capacitación Listado de asistencia a la capacitación Material de apoyo Evidencia fotográfica.
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	En el periodo del 01 al 31 de octubre, solo se realizó un intercambio el día 18 de octubre menú 21, autorizado por la nutricionista del asociado. • Menú 21: Se tenía programado postre de pera y se reemplazó por mandarina.	Formato Autorización cambio de preparaciones

Compromisos	Actividades	Soportes
"Autorización cambio de preparaciones", debe encontrarse diligenciado y firmado por el profesional en Nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular.		
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista del asociado asiste a la capacitación en toma de fortalecimiento medidas antropométricas programadas por la SDIS a nivel jardines el día 05/05/2022	Soporte aportado por la nutricionista del asociado.
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 realizo la toma de medidas antropométricos el 14 de octubre, garantizando una toma semestral al participante de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Formato Toma y registro de medidas antropométricas. Registro fotográfico
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se realizó el registro en el aplicativo Go-Global de los datos de medidas antropométricas tomadas en el periodo.	Reporte de digitación del sistema SIRBE
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	Durante el periodo reportado no se ha socializado ya que no existen reportes de estados de malnutrición.	No aplica
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Se desarrollaron las actividades en acciones de promoción de estilos de vida saludable establecido por la nutricionista del asociado, a un total de participantes (56) plato saludable 33.5% y (55) 33% Actividad física el día 22 de octubre del 2022.	Acta, Listado de asistencia Registro fotográfico Material de apoyo

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 N.º 7186 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113907-007 CCCP LA AGUADITA

Compromisos	Actividades	Soportes
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 el día 15/10/202. Se recibe retroalimentación por parte de la nutricionista local el día 20 de octubre 2022. Para el periodo evaluado La nutricionista del asociado no realizo la debida respuesta a los ajustes solicitados El desarrollo de la actividad cuenta sin aprobación del cronograma por parte de la nutricionista local	Correo envío cronograma Respuesta para ajustes
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 realizo actividad en promoción actividad física 22 octubre a un total de (55) participantes, desarrollo de la actividad cuenta sin aprobación del cronograma por parte de la nutricionista local	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico
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 realizaron las acciones de promoción de estilos de vida saludable establecido por la nutricionista del asociado. El desarrollo de la actividad cuenta sin aprobación del cronograma por parte de la nutricionista local	No se registra reporte de digitación del sistema SIRBE
20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente.	No se realiza reporte a pesar que se realizan las actividades de promoción de estilos de vida saludable ya que no se contaba con un cronograma aprobado por la nutricionista de la subdirección local.	Sin soporte
21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a	Se presenta en visita financiera realizada por el equipo	No aplica

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	de supervisión Subdirección de Abastecimiento	

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	se dio cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes que aplican en los servicios de alimentación, así como los lineamientos estipulados por el Proyecto 7745 “Compromiso por una alimentación Integral en Bogotá”, para comedores	Formato de limpieza y desinfección Radicado solicitud visita.

Compromisos	Actividades	Soportes
la SDIS.	cocinas populares. Se tiene previsto mantenimiento a piso de cocina en el mes de noviembre del 2022	
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 da cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos Resolución 5109 del 2005 y demás normas vigentes que aplican en los servicios de alimentación, así como los lineamientos estipulados por el Proyecto 7745 “Compromiso por una alimentación Integral en Bogotá”, para comedores cocinas populares. Se estableció e implemento protocolo de lavado de manos Se realizaron todos los procesos de limpieza y desinfección en todas las áreas.	Protocolo lavado manos Formato de limpieza y desinfección.
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 implementaron los procedimientos de operación durante el servicio teniendo en cuenta los documentos establecidos por la SDIS para la prestación del servicio comedores cocinas populares.	Formato inspección porciones servidas Formato acompañamiento al servicio
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	Se garantizo el Concepto higiénico sanitario favorable de los proveedores del comedor según lo establecido en el anexo técnico y en cumplimiento con las normatividades vigentes cuya expedición es inferior a un año.	Conceptos sanitarios vigentes de los proveedores Pollo (CS y Autorización Sanitaria) Carnes (CS y Autorización Sanitaria

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Carnes Good Fish: 29/06/2021 Pulpas: Hortypulpas 05/11/2021 Fruver: Santa Marianita de Jesús 06/09/2021 Lácteos: Santa Marianita de Jesús 06/09/2021	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 garantiza el Concepto higiénico sanitario Favorable de los carros transportadores de las materias primas del comedor según lo establecido en el anexo técnico y en cumplimiento con las normatividades vigentes cuya expedición es inferior a un año. Pollo y carnes Good Fish: TUN 542 25/04/2022 Pulpas: GZZ809 05/04/2022 Lácteos TSM088 18/11/2021 Fruver	Formato verificación transporte de alimentos
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 brindaron los alimentos de calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición los documentos: remisiones, facturas y elementos de aseo CC-CP establecido para la recepción de los alimentos. Se realizó la recepción de Materias primas de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico 2022, cumpliendo con las especificaciones de la normatividad vigente y de acuerdo con el cronograma establecido. Se capacitó al personal operativo en la recepción de materias primas y criterios mínimos de aceptación y rechazo.	Formato entradas y salidas Formato recepción de materias primas

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 N.º 7186 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113907-007 CCCP LA AGUADITA

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Se cumplió con el reglamento sobre 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. para la entrega del servicio en comedores cocinas populares avalado por la SDIS.	Registro fotográfico de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se realizo a diario la toma de muestras de los alimentos suministrados. de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico 2022.	Registro fotográfico toma muestras almacenadas
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.	Se socializo el Plan de Saneamiento Básico ajustado según las necesidades del comedor el día 26 de octubre de 2022	Plan de saneamiento básico Soporte de socialización
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Se realizaron controles de calidad a los alimentos preparados garantizando la inocuidad de los productos entregados a los participantes. Se hizo verificación desde la recepción de alimentos, preparación, servido y distribución. Cumpliendo con los lineamientos establecidos Se verificaron los formatos de preparación de alimentos, control de temperaturas y pruebas organolépticas con el fin de brindar alimentos de calidad y cantidad según lo establecido en el anexo técnico 2022.	Formato de recepción de materia prima. Formato de preparación de alimentos. Formato de temperatura termómetros. Un solo pdf.

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 N.º 7186 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113907-007 CCCP LA AGUADITA

Compromisos	Actividades	Soportes
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 cuentas con las áreas establecidas para la prestación del servicio de alimentación, estas áreas están debidamente establecidas e identificadas para evitar así contaminación de las materias primas y alimentos. 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.	Se cuenta con el Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable. Por la empresa FAS FUMIGACIONES con fecha 26 / 08 /2022	Certificado higienización de tanque
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	Se realizo capacitación al personal manipulador de alimentos los conceptos básicos de BPM, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, el día 22 de octubre por el nutricionista del asociado, según el plan de saneamiento Básico ajustado a las	Acta asistencia Registro fotográfico

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	necesidades del comedor cocina popular. Esta capacitación	
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Se dispone de plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de instalaciones, equipos y utensilios.	Soporte plan de mantenimiento preventivo de equipos y hojas de vida
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.	En el pedido reportado no aplica, no se realizaron pruebas microbiológicas y fisicoquímicasestablecidos por la normatividad nacional y los parámetros internos.	No aplica para el periodo actual
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 actual, debido a que no se realizaron 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 actual
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del	No aplica para el periodo actual debido que no se aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	No aplica para el periodo actual

Compromisos	Actividades	Soportes
incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	establecidos por la normatividad nacional y los parámetros por SDIS.	
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 actual, debido que no se aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidos por la normatividad nacional y los parámetros por SDIS.	No aplica para el periodo actual
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	Durante el periodo reportado no se presentaron brotes o 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 Emergencia y Contingencias para el Comedor Comunitario cocina popular	Radicado No E2022048535
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 realizó la radicación a la entidad UAECOB con fecha 23/ Sep./ 22	Soporte radicación de bomberos Soporte Capacitación fuego Soporte certificados
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	El comedor comunitario cocina popular cuenta con elBotiquín tipo A, dando cumplimiento con lo establecido en la resolución No 705 de 2007 de la secretaria de Salud.	Implementos físicos CC-CP La aguadita con lista fecha y lote

Compromisos	Actividades	Soportes
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 cumple con las medidas contra incendios, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario, Se cuenta con dos extintores multipropósitos de 10 libras con carga vigente noviembre del 2023 Ubicado en oficina y salón	Evidencias ubicación extintores. Evidencia fotográfica detector de humo Soporte capacitación bomberos
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 mantuvo actualizado el diligenciamiento de los formatos y registros de control establecidos en el anexo técnico	Listados ingresos visitantes comedor. Cuaderno de novedades.
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Se formalizo con los participantes la entrega del apoyo alimentario según los horarios establecidos en el anexo técnico: Desde las 10:30 a.m. a 4: 00 pm así: 10:30 am 12: 00 Pm Estudiantes 12:00 pm - a 01:30 p.m. Adulto mayor En horario concertados con los participantes. Con el fin de evitar aglomeraciones dentro del servicio, con turnos programados de 30 minutos	Horarios establecidos. Registro fotográfico

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
01/10/2022	Socialización protocolo lavado de manos	• Siris patricia Vázquez • Fernando Silva Castillo	Mónica Hernández

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
		• Daniela Herrera • Maiter López Río •	
22/10/2022	Estandarización de utensilios	• Siris patricia Vázquez • Maiter López Río • Fernando Silva Catillo	Aura Sierra
22/10/2022	Minuta patrón y ciclos de menú	• Siris patricia Vázquez • Maiter López Río • Fernando Silva Castillo	Aura Sierra
22/10/2022	Recepción de alimentos y rechazo	• Siris patricia Vázquez • Maiter López Río • Fernando Silva castillo	Aura Sierra

* 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
14/10/2022	**Toma de medidas Antropométricas**	**129**

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular:

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

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

Fecha Realización	Tipo de Actividad	Nombre de la Actividad	Nº Participantes	Nombre y Cargo de Profesional que realiza la actividad
22/10/2022	Promoción actividad física	! Que moverte sea tu medicina ¡	55	Aura Sierra
22/10/2022	Lúdica	Plato saludable de la familia colombiana	56	Aura Sierra

* 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	N.º Variable Calificada	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
19/10/2022	7	Se evidencia que no se realiza el prealistamiento de alimentos aplicando pasos de corte o picado de los alimentos se adiciona zanahoria entera a la sopa de cuchuco de cebada. Se genera plan de mejora.	Se realizan capacitación al personal manipulador dealimentos y se verifican los procesos realizados

19/10/2022	11	Se evidencia que no se adquieren todos los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo 2 días de operación, para la preparación hoy menú 20 no se disponía de ajonjolí, margarina, leche faltaban 28 bolsas x 1000 ml, arveja verde fresca, el asociado compro en tiendas de barrio el faltante para completar el menú, adicional para el menú 22 del 20 /10/2022falta arveja verde fresca, piña fécula de maíz, arroz, acelga huevos, plátano hartón maduro, leche y queso doble crema. Se genera plan de mejora.	Se realizó con los proveedores acuerdos de entrega de dos días a la semana en el caso de productos perecederos o productos que se encuentren en escases o con sobrecostos
19/10/2022	12	se evidencia que no se cuentan con todas las fichas técnicas de los alimentos adquiridos por el comedor, se genera plan de mejora	Se solicitaron fichas técnicas de todos los productos a los proveedores.
19/10/2022	13	Se evidencia en formato de recepción de alimentos, que no se verifica el control de temperatura de ingreso de alimentos de alto riesgo, como carne adecuadamente, no reporta temperatura de ingreso, se coloca únicamente congelación, adicional no se encuentra todos los registros de los alimentos que ingresan. Se genera plan de mejora.	Se verifico formato de recepción de alimentos, y se está tomando la temperatura en el momento de ingreso en coordinación del proveedor de cárnicos
19/10/2022	14	Se evidencia que no se cuenta con la totalidad de conceptos sanitarios de proveedores falta el de carnes, pollo – Good fish S.A.S. se genera plan de mejora.	Se solicitaron los conceptos sanitarios pendientes a los proveedores.
19/10/2022	19	Se evidencia que no coincide el registro del formato de entradas y salidas con las existencias de alimentos como: arroz reporta 14.99 kg en existencia hay 7.5 kg, cuchuco de trigo se reporta 0 y en existencias hay 1,5 kg, leche registra 90 y en existencias solo hay 18 bolsas, crema de leche reporta 2kg no hay existencias. Se genera plan de mejora.	Se coordino con los proveedores de materias prima la entrega se la totalidad de los alimentos, para evitar inconsistencias con las remisiones y existencias.
19/10/2022	21	Se evidencia que no se aplica las Buenas prácticas de Manufactura en los procesos realizados, se observó dentro de la preparación de la sopa de cuchuco de trigo en cocción bolsa de carne con sticker de rotulado no siendo un proceso adecuado por contaminación cruzada. Se genera requerimiento	Se realizo una retroalimentación en los procesos de buenas prácticas de manufactura, y sereforzaron conocimientos.
19/10/2022	3	Se Evidencia que no de genera el proceso de congelación de alimentos según lo estipulado en	Se realizan capacitaciones al personal manipulador de alimentos y se verifican los procesos

		anexo técnico se descongelo carne de res en caneca con agua.	realizados
19/10/2022	22	Se evidencia que no se cuenta con el protocolo de lavado de manos del comedor comunitario ajustado, tampoco se ha enviado a la nutricionista local para validación.	Se realizo protocolo de lavado de manos y se envió a la nutricionista local para su validación, el 24/10/2022
19/10/2022	25	Se evidencia no se ha realizado la estandarización de utensilios para servir alimentos al personal manipulador capacitación por parte de nutrición del asociado.	Se realizo capacitación el día 22 de octubre con la profesional en nutrición del asociado.
19/10/2022	30	Se evidencia piso de la cocina deteriorado presenta desgate de baldosa y oxido, al igual que pared de cocina donde se encuentra perforación en pared que da a la calle se tiene cubierta con madera.	Se está efectuando planes de mantenimiento del área de cocina para el mes de Noviembre
19/10/2022	32	Se evidencia almacenamiento de productos químicos compartida con el área estamento de personal no se encuentra delimitados física o espacialmente.	Se delimitaron y separaron las áreas
19/10/2022	36	Se evidencia lampara sin protección en algunas áreas, abarrotes, servido, oficina y Fruver. Se genera plan de mejora.	Se están efectuando mejoras de mantenimiento en las áreas estipuladas
19/10/2022	37	Se evidencia que se comparte el área de Vestier con almacenamiento de productos de aseo, no cuentan con locker. Se genera plan de mejora.	Se separaron las áreas de almacenamiento de aseo con el área de Vestier de los operarios, se están cotizando el locker por parte del asociado.
19/10/2022	47	Se evidencia que no se cuenta con la totalidad de menaje de cocina requerido falta olla exprés(2), utilería, se encuentran ollas y recipientes en mal estado , se genera plan de mejora.	Se está adquiriendo el menaje de cocina y los utensilios pendientes
19/10/2022	48	Se evidencia con plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo, ni cronograma ni hoja de vida de equipos. Se genera plan de mejora.	De acuerdo al cronograma de octubre no se realizaron mantenimiento, se está programando el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos para el mes de noviembre.
19/10/2022	49	Se evidencia que no se cuenta con el menaje para el servido alimento completos	Se solicito el menaje, para dar cumplimentó en el servido de los alimentos.
19/10/2022	54	Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos menú 20 grupo de edad mayores de 14 años para proteína ensalada y postre	Se realizan capacitaciones al personal manipulador de alimentos y se verifican los procesos realizados
19/10/2022	57	Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de la ensalada, lechuga, tomate, zanahoria T1 = 8,7°C y T2 = 12.4°C y sorbete de guanaba T2=	Se realizan capacitaciones al personal manipulador de alimentos y se verifican los procesos realizados, y se realizó capacitación al personal manipulador de

		7.2°C . Se genera plan de mejora.	alimentos.
19/10/2022	58	Se evidencia que la nutricionista, no cuenta con fortalecimiento que realiza SDIS, ni asistencia jornada sensibilización con fecha 12/10/2022, no cuenta con soporte.	La nutricionista en octubre si contaba con el fortalecimiento. Según Anexo técnico, adjunto soporte sensibilización del día 05/05/2022
19/10/2022	59	Se evidencia que la profesional de nutrición, no ha realizado todas las mediciones antropométricas a niños menores de 5 años, adición no se cuenta con cronograma trimestral a profesional en nutrición de la SLIS. Se genera plan de mejora.	Se está gestionando la profesional en nutrición por parte del asociado, para subsanar las actividades pendientes.

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**NORALBA POLANCO HERNANDEZ**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	

CD

Organización (así deben quedar identificadas las carpetas y subcarpetas) En caso de compromisos de no aplicar durante el periodo no se crea subcarpeta (se crean subcarpetas para cada compromiso, dentro de ellas adjuntan los soportes)

CARPETAS

1. **ALIMENTACIÓN-NUTRICIÓN**
   Subcarpetas:
   Compromiso 1

Compromiso 2
Compromiso 3 …….
Compromiso 4…….

2. SALUBRIDAD
Subcarpetas:
Compromiso 1
Compromiso 2
Compromiso 4
- Pollo
- Carnes
- Lácteos
- Abarrotes
- Pulpa de Frutas

Compromiso 5

3. AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS
Compromiso 1

PDF INFORME (firmado)