DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 NOVIEMBRE 30 DE NOVIEMBRE 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 30 DE NOVIEMBRE 2022
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 SEPTIEMBRE 2022
Fecha de Finalización Convenio	28 FEBRERO 2023
Nombre Responsable del Servicio	WILMAR ANDRES VIVAS ORTIZ
Cobertura Diaria Contratada	200
Nº Participantes En Atención	193
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	190

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.	En el periodo del mes de noviembre se implementó 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.	Para el periodo de noviembre 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 NOVIEMBRE 30 DE NOVIEMBRE 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.	Para el periodo de noviembre 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		

Compromisos	Actividades	Soportes
las columnas de peso neto del mismo archivo y 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 de noviembre al 30 de noviembre, 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" • 24 de noviembre 2022 "Generalidades Bpm". • 24 de noviembre 2022 "Inducción Operación Servicio De Alimentación". • 24 de noviembre 2022 "Limpieza y desinfección"	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.	Para el periodo del mes de noviembre no se realizó la estandarización de utensilios, ya que no se realizo cambios de personal manipulador ya que se mantiene la primera capacitación	No aplica
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	En el periodo del 01 noviembre al 30 de noviembre, solo se realizó un intercambio el día 23 noviembre menú 3, autorizado por la nutricionista del asociado • Menú 3: Se tenía programado postre de uva isabella y se reemplazó por mandarina.	Formato Autorización cambio de preparaciones

Compromisos	Actividades	Soportes
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 21/10/2022	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.	Para el periodo del mes de noviembre se realizo la toma de medidas antropométricos el día 24 de noviembre, 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.	Durante el periodo del mes de noviembre no se realizó el registro en el aplicativo Go-Global de los datos de medidas antropométricas tomadas en el periodo ya que no ha sido posible obtener la autorización por parte de nivel central. Se realiza gestión dentro de los plazos establecidos.	Soporte correo
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

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 NOVIEMBRE 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

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

Compromisos	Actividades	Soportes
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Durante el mes de noviembre se desarrollaron las actividades en acciones de promoción de estilos de vida saludable establecido por la nutricionista del asociado. • 24 noviembre Reducción de consumo de sal a un total de participantes (145) 80%. • 24 noviembre Actividad física a un total de participantes (60) 48%.	Acta, Listado de asistencia Registro fotográfico Material de apoyo
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 22/11/202. Se recibe retroalimentación por parte de la nutricionista local el día 23 de noviembre 2022 aprobando cronograma.	Soporte aprobación
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 24 noviembre a un total de (60) participantes, desarrollo de la actividad 48%.	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.	Para el periodo del mes de noviembre se realizó el reporte de las acciones de promoción de estilos de vida saludable establecido por la nutricionista del asociado.	Pantallazo registro en SIRBE
20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable y semestralmente y al final del convenio	Se realizo el envió del informe en promoción en estilos de vida saludable el día 24/11/2022	Soporte envio correo

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

2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS.	Para el mes de noviembre 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 cocinas populares.	Formatos plan de saneamiento Radicado solicitud visita.
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.	Para el mes de 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 Formatos plan de saneamiento
3. Implementar el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos IDIPRON a este.	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 acompañamiento al servicio

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 NOVIEMBRE 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

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

Compromisos	Actividades	Soportes
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 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. Carnes Good Fish: 29/06/2021 Pulpas: Hortypulpas 10/11/2022 Fruver: Santa Marianita de Jesús 06/09/2021 Abarrotes Makro Agropolitana 07/07/2022 Lácteos: Santa Marianita de Jesús 06/09/2021 Villa aura	Conceptos sanitarios vigentes de los proveedores Pollo (CS y Autorización Sanitaria) Carnes (CS y Autorización Sanitaria Lácteos Abarrotes Pulpa de Frutas
5. Cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos.	Para el periodo de noviembre 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 SXY302 10/02/2022 Fruver abarrotes SXY302 10/02/2022	Formato verificación transporte 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 NOVIEMBRE 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

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

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Para el periodo de noviembre se brindaron los alimentos de calidad, cantidad,oportunidad y logística requerida, manteniendo adisposición 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.	Formato entradas y salidas Formato recepción de materias primas
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 aleatorio 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.	Para el periodo del mes de noviembre se diligenciaron los formatos establecidos en el plan de saneamiento básico.	Plan de saneamiento básico Soporte de socialización Formatos plan de saneamiento basico

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 NOVIEMBRE 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

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

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.	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.
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

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 NOVIEMBRE 30 DE NOVIEMBRE 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

Compromisos	Actividades	Soportes
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 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 realizo capacitación al personal manipulador de alimentos los conceptos básicos de BPM, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, el día 24 de noviembre por el nutricionista del asociado, según el plan de saneamiento Básico ajustado a las necesidades del comedor cocina popular.	Acta asistencia Registro fotográfico
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 a sistema de cómputo, adquisición de estufa.	Soporte fotográfico, mantenimiento computador

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 NOVIEMBRE 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

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

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.	En el periodo del mes de noviembre se realizo tomas de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidos por la normatividad nacional y los parámetros internos. En dia 29 noviembre 2022 por parte de la SDIS	Pdf Toma de prueba microbiológica
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 resultados en 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 incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	No aplica para el periodo actual debido que no se cuenta con resultados de prueba o notificaciones por parte de la entidad	No aplica para el periodo actual
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.	Pdf formato toma de muestras
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad	Durante el periodo reportado no se presentaron brotes o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria.	No aplica

Compromisos	Actividades	Soportes
transmitida por alimentos – ETA.		

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
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

Compromisos	Actividades	Soportes
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
24/11/2022	INDUCCION AL SERVICIO DE ALIMENTACION	• Andrés Vivas • Paula Montenegro	YOLANDA ACOSTA
24/11/2022	LIMPIEZA Y DESINFECCION	• Siris patricia Vázquez • Maiter López Río • Fernando Silva Castillo	YOLANDA ACOSTA
24/11/2022	GENERALIDADES BPM	• Siris patricia Vázquez • Maiter López Río • Fernando Silva castillo • Andrés Vivas • Paula Montenegro	YOLANDA ACOSTA

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a

* 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
24/11/2022	**Toma de medidas Antropométricas**	**167**

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.

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 NOVIEMBRE 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

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

Fecha Realización	Tipo de Actividad	Nombre de la Actividad	Nº Participantes	Nombre y Cargo de Profesional que realiza la actividad
24/11/2022	ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Reducción en el consumo de sal	145	YOLANDA ACOSTA
24/11/2022	ZUMBA	ACTIVIDAD FISICA ZUMBA	60	YOLANDA ACOSTA

* 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
23/11/2022	1	Se evidencia que se realiza intercambio el postre del menú 3 correspondiente a uvas con yogurt, se dio mandarina fruta entera, no cuenta con autorización de la nutricionista local de dicho intercambio.	En el proceso de solicitud de autorización de intercambio de menú 3 no se realizo a la nutricionista loca, sino a la nutricionista del asociado.
23/11/2022	3	Se evidencia que no se realiza el proceso descongelación según lo estipulado en anexo técnico, se efectúo descongelación pechuga de pollo en canecas con agua, al igual que fresa de la ensalada se descongela a chorro de agua.	Se implementan refuerzos en buenas prácticas de manipulación, realizando un adecuado proceso de descongelación.
23/11/2022	53	Se evidencia que no se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú 3, en la preparación del postre según menú está establecida uva con yogurt y se realizó intercambio con mandarina, no se suministró el lácteo (yogurt), no cuenta con autorización de la nutricionista local. Se	Se procede a tener en cuenta las preparaciones establecidas en el anexo técnico, verificando los menus establecidos y la forma de entrega a los participantes

		genera requerimiento.	
23/11/2022	57	Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad en alimentos como ensalada de lechuga, fresa, manzana y crema de leche T1= 16,1°C y sorbete de maracuyá T2= 10,1°C.	Se realiza verificación de termómetros y se establecen procesos para mantener la temperatura de seguridad en los alimentos.
23/11/2022	11	23/11/2022 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 del menú N° 3 no se cuenta con 1,75 Kg de helado, manzana la totalidad, pechuga de pollo falta 7,87 kg. Para el menú N°4 no se cuenta con la totalidad de espinaca.	
23/11/2022	12	23/11/2022 Se evidencia que no se cuenta con la totalidad de las fichas técnicas de los alimentos adquiridos por el comedor para las preparaciones. El comedor realiza solicitud a los proveedores, se evidencian fichas de Queso doble crema marca Zaritha, se cambio el proveedor de crema de leche (villa Gloria) cuenta con ficha tecnica del producto; sin embargo no cuenta con fichas tecnicas aun de carnes proveedor God Fish, Se encuentra dentro del plazo del plan de mejora.	Se solicita a los proveedores los respectivos documentos, en este caso de la carne logrando así tener el total de las fichas técnicas de Good fish.
23/11/2022	14	23/11/2022 Se evidencia que no se cuenta con la totalidad de conceptos sanitarios de proveedores pendiente de carnes- Pollo – God fish S.A.S. De igual forma la autorización sanitaria de vehículo de carnes y el concepto sanitario de Santa Marianita de Jesús es superior a un año. Se encuentra dentro del plazo del plan de mejora.	Se ha gestionado la solicitud con los diferentes proveedores, de acuerdo a esto god fish reitera que se encuentra en proceso de visita pero que cuentan con autorizacion sanitaria.

23/11/2022	19	23/11/2022 Se evidencia que se encuentran registros de temperatura de equipos de refrigeración y congelación actualizados; sin embargo el formatos de entradas y salidas se encuentra desactualizado, la variable continua abierta.	Se realiza el respectivo diligenciamiento de entradas y salidas manteniendo al dia el formato
23/11/2022	22	23/11/2022 Se evidencia que cuenta con el protocolo de lavado de manos del comedor comunitario y se remite por correo el 24/10/2022 para su validación a nutricionista local. Se encuentra a la espera de validación para realizar socialización al personal. Se verificará próxima visita.	Se realiza la gestión de la solicitud de respuesta a la nutricionista local , la cual hace énfasis en enviar respuesta via correo electrónico.
23/11/2022	26	23/11/2022 Se evidencia que el comedor cuenta con el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador. Se envio a nutricionista local el 12/11/2022, se evidencia que la nutricionista Sin embargo a la fecha no se cuenta con formación al personal. Se hará seguimiento en próxima visita con el nuevo cronograma, se mantiene en estado abierto.	Se obtiene aprobación del cronograma por parte de la nutricionista local y se realiza la programación de las actividades de capacitación al personal manipulador el dia 24 noviembre 2022.
23/11/2022	30	23/11/2022 Se evidencia que el piso de la cocina continua deteriorado presenta desgaste de baldosa y óxido, al igual que medias cañas con levantamiento de pintura se genera plan de mejora.	Se realiza mantenimiento superficial de los deterioros como el oxido en baldosas, pendiente pintura en media cañas por espacio de trabajo y tiempo en secado de pintura.
23/11/2022	47	23/11/2022 Se evidencia que se encuentra tablas de picar con desgaste por uso, y mueble de la estufa con levantamiento de pintura y corrosión. Se encuentra dentro de tiempo establecido en plan de mejora.	Se cambian las tablas de picar y estufa en cocina
23/11/2022	49	23/11/2022 Se evidencia que no se cuenta con el menaje completo para el servicio, falta cucharas sopera y postrera, cuchillos y tenedores. Se encuentra dentro de tiempo establecido en plan de mejora.	Se completa parte del menaje como cucharas soperas, pero falta tenedores, cuchillos para el 100% del total establecido.

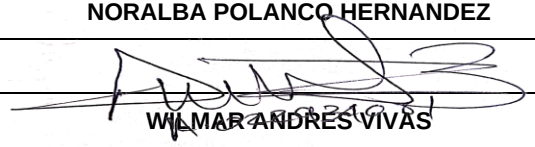
23/11/2022	59	23/11/2022 Se evidencia un soporte de mediciones antropométricas a niños menores de 5 años del 04/10/2022 que no fue presentado a la supervisión en las visitas anteriores por tanto no es validado, así como 2 soportes de medidas a usuarios nuevos sin fecha de nacimiento ni de toma que tampoco pueden ser validados. La nueva nutricionista del operador presentó el 12/11/2022 cronograma de trimestral a profesional en nutrición de la SLIS, se evidencia que fue aprobado con fecha 23/11/2022 el cronograma trimestral, describiendo que debería realizarse máximo el 24/11/2022 para ser enviado este mismo día a la nutricionista local, se encuentra abierto para verificar en próxima visita	Se realizan las tomas antropométricas a niños menores de 5 años el dia 24 noviembre 2022 por parte de la nutricionista del asociado Yolanda Acosta.
23/11/2022	4	23/11/2022 Se evidencia rotulo de carne del proveedor Good Fish, es de fácil remoción y se encuentra fécula de maíz no se encuentra legible el lote, ni fecha de vencimiento, no cumple con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución N° 5109 de 2005). Se genera plan de mejora	Se realiza el debido proceso de recepción de alimentos verificando el buen estado de los rótulos y empaques, para garantizar el cumplimiento de la resolución 5109 del 2005.
23/11/2022	10	Se evidencia que el plan de compras presenta diferencias frente al análisis nutricional respecto al coeficiente de pérdida y los pesos por grupo etéreos de la minuta que los manipuladores de alimentos se encuentran utilizando con el plan presentado hay diferencias de grupos etarios.	Se realiza el respectivo ajuste de coeficientes de perdida en el plan de compras para garantizar los pesos netos en las preparaciones.
23/11/2022	6	23/11/2022 Se evidencia que se no se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, Se adiciona yuca a la preparación de la sopa cuchuco de trigo la cual no se encuentra dentro de los ingredientes establecidos en la minuta para la preparación.	Se realiza el control en las minutas diarias de preparaciones para evitar agregar ingredientes inadecuados.

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 NOVIEMBRE 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

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

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**NORALBA POLANCO HERNANDEZ**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**WILMAR ANDRES VIVAS**

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)