**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

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

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 28 DE FEBRERO 2023 |
| **Número Convenio / Vigencia** | 7186- 2022 |
| **Nombre del Asociado** | ASOINPAZ |
| **Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular** | 113907-11-007 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** | 30 MARZO 2023 |
| **Nombre Responsable del Servicio** | WILMAR ANDRES VIVAS ORTIZ |
| **Cobertura Diaria Contratada** | 200 |
| **Nº Participantes En Atención** | 200 |
| **Nº Participantes Autorizados Plan de Compras** | 200 |

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

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

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**

## 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 febrero 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.<br>Inspección de alimentos preparados<br>Formato entrada y salidas<br>Formato Plan de compras<br>Formatos Plan de Saneamiento<br>Radicada 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, el cual sigue en espera. | 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 mes de febrero no se realizaron las preparaciones del menú navideño y fin de año. | 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 FEBRERO AL 28 DE FEBRERO DE 2023**

**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 febrero se realizó la preparación y seguimiento de los 24 ciclos de menú establecidos en anexo técnico,<br>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 164 participantes el día 12 de diciembre. Para el mes de enero no aplica. | Formato encuesta y resultado encuesta<br>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. | De acuerdo al resultado obtenido de la encuesta menú vegetariano, no se aprueba por parte de los participantes. Por lo tanto, no se suministra para este periodo | 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 | | |

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| 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 diciembre al 31 de diciembre, 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. | Para el periodo del mes de febrero se realizó capacitación de minuta patrón, al manipulador de alimentos nuevo, pero se mantiene la capacitación realizada el día 22 de octubre 2022<br>• 7 febrero 2023 | 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 febrero se realizó capacitación de estandarización de utensilios, al manipulador de alimentos nuevo, pero se mantiene la capacitación realizada el día 22 de octubre 2022<br>• 7 febrero 2023 | Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación |
| 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. | En el periodo del 01 febrero al 28 de febrero, se realizaron 4 intercambios.<br>• Menú 16: Se tenía programado postre granadilla y se reemplazó por manzana. 2/02/2023<br>• Menú 21: Se tenía programado postre pera y se reemplazó por manzana. 7/02/2023 | Formatos Autorización cambio de preparaciones |

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| | • Menú 10: Se tenía programado postre granadilla y se reemplazó por mandarina. 23/02/2023<br>• Menú 13: Se tenía programado postre pera y se reemplazó por manzana. 27/02/2023 | |
| 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 febrero se realizó la toma de medidas antropométricos el día 10 de febrero, al 33% a los participantes de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. | Formato Toma y registro de medidas antropométricas.<br>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 febrero se realizó el registro en el aplicativo Go-Global de los datos de medidas antropométricas tomadas en el periodo. Se realiza gestión dentro de los plazos establecidos. | Soporte captura de aplicativo SIRBE |
| 15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición. | Para el periodo del mes de febrero no se realiza socialización y referenciación del diagnóstico nutricional ya que se realizó el día el día 26 diciembre 2022 | 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 FEBRERO AL 28 DE FEBRERO DE 2023**

**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 febrero se desarrollaron las actividades en acciones de promoción de estilos de vida saludable establecido por la nutricionista del asociado.<br>• 10 febrero “reducción consumo de grasas” a un total de participantes (164) 83%. | 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. | En el mes de enero se realizó actividad en promoción actividad física “baile” 10 febrero 2023 a un total de (82) participantes, desarrollo de la actividad 44%. | 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 enero se realizó el reporte en el sistema SIRBE 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 el informe cualitativo de las acciones de promoción | Se realizo el envió del informe cuantitativo en estilos de vida saludable el día 23/1/2023, Debido a la nueva parametrización del sistema se registró la información en el aplicativo SIRBE. | Pantallazo registro en SIRBE |

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| 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 febrero 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<br><br>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.<br><br>Se realizaron todos los procesos de limpieza y desinfección en todas las áreas. | Formatos plan de saneamiento |
| 3. Implementar el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de | En el periodo del mes de febrero se realizó acompañamiento por parte de la nutricionista del operador | Acta acompañamiento |

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| la SDIS", teniendo en cuenta los documentos y formatos IDIPRON a este. | | |
| 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.<br>Carnes Good Fish: 16/02/2023<br>Pulpas: Hortypulpas<br>10/11/2022<br><br>Fruver: Santa Marianita de Jesús 08/02/2023<br>Abarrotes Makro<br><br>Agropolitana 07/07/2022<br><br>Lácteos: Santa Marianita de Jesús 08/02/2023<br>Villa aura | Conceptos sanitarios vigentes de los proveedores<br><br>Pollo (CS y Autorización Sanitaria)<br>Carnes (CS y Autorización Sanitaria<br>Lácteos<br>Abarrotes<br>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 febrero 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.<br><br>Pollo y carnes Good Fish: TUN 542 25/04/2022<br>Pulpas: GZZ809 05/04/2022<br>Lácteos WCK776 29/04/2022<br>abarrotes WCK776 29/04/2022 | 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 FEBRERO AL 28 DE FEBRERO DE 2023**

**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 enero 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.<br><br>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<br>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.<br>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 | | Formatos plan de saneamiento basico |

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

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

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 |
|---|---|---|
| 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 enero se diligenciaron los formatos establecidos en el plan de saneamiento básico. | |
| 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.<br><br>Se hizo verificación desde la recepción de alimentos, preparación, servido y distribución. Cumpliendo con los lineamientos establecidos<br><br>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.<br><br>Formato de preparación de alimentos.<br><br>Formato de temperatura equipos. |
| 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.<br>Se cuenta con las áreas de Recibo de alimentos<br>− Almacenamiento de alimentos<br>− Preparación de alimentos: zona fría, zona caliente, zona de pre-alistamiento y zona de higienización.<br>− Distribución de alimentos<br>− Consumo de alimentos<br>− Alistamiento de personal<br>− Almacenamiento de agua potable | No aplica |

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| | − Instalaciones sanitarias - baterías sanitarias<br>− Higienización de elementos de aseo<br>− Almacenamiento de productos químicos. | |
| 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<br><br>Se realiza fumigación contra plagas el día 18 de enero 2023<br>Se realiza lavado de tanques el día 18 de enero 2023 | Certificado higienización de tanque<br>Certificado fumigación actualizado 2023 |
| 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 10 de febrero 2023 por el nutricionista del asociado, según el plan de saneamiento Básico ajustado a las necesidades del comedor cocina popular.<br><br>10/02/2023 Plan de saneamiento básico | Acta asistencia<br>Registro fotográfico |
| 14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular. | Para el mes de febrero se realizaron seguimientos en equipos, basculas , grameras y termometros | Soporte formato verificación basculas, grameras y termometros |

| 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. | Para el periodo del mes de febrero no se realizaron tomas de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidos por la normatividad nacional y los parámetros internos. El dia 4 enero 2023 por parte del laboratorio Biotrends. | No aplica |
| 16. Cumplir con los parámetros microbiológicos internos establecidos por la Autoridad sanitaria para los análisis de frotis de manos de personal manipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS. | Para el periodo de febrero no se socializaron los resultados el día 6 de enero, cumpliendo los parámetros microbiológicos microbiológicos internos establecidos por la Autoridad sanitaria. | 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. | De acuerdo a los resultados por parte del laboratorio se cumplió con los parámetros deseados en la segunda toma. Se realizo el dia 4 de enero | 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. | Para el mes de febrero no se realizaron pruebas de laboratorio | No aplica |
| 19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible | Durante el periodo reportado no se presentaron brotes o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria. | No aplica |

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| contaminación alimentaria o enfermedad 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<br>Soporte Capacitación fuego |
| 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<br>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<br>Ubicado en oficina y salón | Evidencias ubicación extintores.<br>Evidencia fotográfica detector de humo<br>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:<br>Desde las 10:30 a.m. a 4: 00 pm así:<br>10:30 am 12: 00 Pm Estudiantes<br>12:00 pm - a 01:30 p.m. Adulto mayor<br>En horario concertados con los participantes.<br>Con el fin de evitar aglomeraciones dentro del servicio, con turnos programados de 30 minutos | Horarios establecidos.<br>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 |
|---|---|---|---|
| 10/02/2023 | PLAN DE SANEAMIENTO BASICO | • Maiter Lopez<br>• Alexander Olarte<br>• Beatriz Bravo | YOLANDA ACOSTA |

* 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 |
|---|---|---|
| **10/02/2023** | Toma de medidas Antropométricas usuarios nuevos | **70** |
| | | |
| | | |

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular: YOLANDA ACOSTA

*Actividad: Toma de datos antropométricos / Orientaciones y abordajes a casos de malnutrición / Socialización diagnóstico a participantes.

## 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 |
|---|---|---|---|---|
| 10/02/2023 | ESTILOS DE VIDA SALUDABLE | REDUCCION CONSUMO DE GRASAS | 164 | YOLANDA ACOSTA |
| 10/02/2023 | ACTIVIDAD FISICA | BAILE | 82 | 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)

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

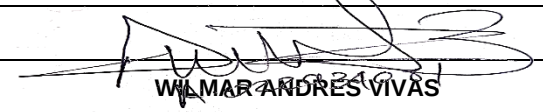
**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 FEBRERO AL 28 DE FEBRERO DE 2023**

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**

## 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 |
|---|---|---|---|
| 28/02/2023 | 51 | Se evidencia que no se entrega cubiertos completos para el consumo de los alimentos, solo se entrega cuchara sopera | Se realiza la entrega en su totalidad de los cubiertos a los participantes para el consumo de alimentos. |
| 28/02/2023 | 54 | Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón , para el grupo etario 9-13 años por no ajustarse al rango de tolerancia en gramaje. Para las preparaciones pechuga pollo en salsa de champiñones, papa a la francesa y ensalada pico de gallo | Se realiza seguimiento y estandarización de utensilios para subsanar variable. |
| 28/02/2023 | 57 | Se evidencia temperatura de riesgo en preparación de sorbete de mora T1 7.3º y ensalada dfe pico de gallo T1 9.3º . se genera plan de mejora | Se realiza control en temperaturas garantizar temperaturas de seguridad, por medio de camas de hielo y refrigeracion |

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