DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

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 marzo 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 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 Formato autodiagnóstico
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 marzo 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 MARZO AL 30 DE MARZO 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 marzo se realizó 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 164 participantes el día 12 de diciembre. Para el mes de marzo no aplica.	Formato encuesta y 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.	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 marzo al 30 de marzo, 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 marzo se realizó capacitación de minuta patrón, al manipulador de alimentos nuevo, pero se mantiene la capacitación realizada el día 22 de octubre 2022 • 03 enero 2023 • 7 febrero 2023 • 16 marzo 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 marzo se realizó capacitación de estandarización de utensilios, al manipulador de alimentos nuevo, pero se mantiene la capacitación realizada el día 22 de octubre 2022 • 03 enero 2023 • 7 febrero 2023 • 16 marzo 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	En el periodo del 01 marzo al 30 de marzo, se realizaron 1 intercambios. • Menú 21: Se tenía programado postre pera y se reemplazó por mandarina. 07/03/2023	Formatos 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 marzo no se realizaron tomas de medidas antropométricos de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	No aplica
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 marzo no 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.	No aplica
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	Para el periodo del mes de marzo 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 MARZO AL 30 DE MARZO 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 marzo no se desarrollaron las actividades en acciones de promoción de estilos de vida, no aplica	No aplica
17. Definir e implementar el cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente.	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 marzo no se realizaron actividades en promoción actividad física. No aplica	No aplica
19. Registrar la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Para el periodo del mes de marzo no se realizó el reporte en el sistema SIRBE de las acciones de promoción de estilos de vida saludable. No aplica	No aplica
20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente.	Se realizo el envió del informe final cualitativo en estilos de vida saludable el día 27/3/2023, Debido a la nueva parametrización del sistema se registró la información en el aplicativo SIRBE.	Informe y envió correo Cuantitativo

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 MARZO AL 30 DE MARZO DE 2023

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

Compromisos	Actividades	Soportes
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 marzo 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 marzo 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 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 la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos IDIPRON a este.	En el periodo del mes de marzo se realizó acompañamiento por parte de la nutricionista del operador	Formato acompañamiento
	Se garantizo el Concepto higiénico sanitario favorable	

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 MARZO AL 30 DE MARZO 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
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.	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: 16/02/2023 Pulpas: Hortypulpas 10/11/2022 Fruver: Santa Marianita de Jesús 08/02/2023 Abarrotes Makro Agropolitana 07/07/2022 Lácteos: Santa Marianita de Jesús 08/02/2023 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 marzo 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 WCK776 29/04/2022 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 MARZO AL 30 DE MARZO 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 marzo 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.	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 del 01 al 30 marzo 2023. de acuerdo con lo establecidoen 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 marzo se diligenciaron los formatos establecidos en el plan de saneamiento básico.	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 MARZO AL 30 DE MARZO DE 2023

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 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. 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

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 MARZO AL 30 DE MARZO DE 2023

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 Se realiza fumigación contra plagas el día 18 de enero 2023 Se realiza lavado de tanques el día 18 de enero 2023	Certificado higienización de tanque 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. 10/02/2023 Plan de saneamiento básico	Acta asistencia Registro fotográfico
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Para el mes de marzo se realizaron seguimientos en equipos, basculas , grameras y termometros	Soporte formato verificación basculas, grameras y termometros
15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas	Para el periodo del mes de febrero no se realizaron tomas de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	No aplica

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Establecidos por la normatividad nacional y los parámetros internos. El dia 4 enero 2023 por parte del laboratorio Biotrends.	
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 marzo 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 marzo no se realizaron pruebas de laboratorio	No aplica
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	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
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
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.

Compromisos	Actividades	Soportes
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
16/03/2023	Capacitación minuta patron, estandarización utensilios	FLOR MARINA GARZON	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
		NO APLICA
		NO APLICA

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes

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

* 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

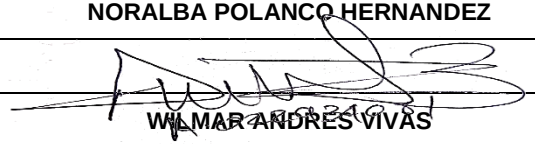
Fecha Visita	N.º Variable Calificada	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva

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 MARZO AL 30 DE MARZO DE 2023

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**