DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 8 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7149 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113563-CCCP 08- 007- EL AMPARO

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	DESDE EL 8 DE SEPTIEMBRE AL 30 DE SEPTIEMBRE
Número Convenio / Vigencia	7149/2022
Nombre del Asociado	CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y COMUNITARIO LA SIEMBRA
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	CCCP-113563-08-007 EL AMPARO
Localidad	8- KENNEDY
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CARRERA 81 F # 42 SUR 37
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3112336433
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	COMEDORELAMPARO@OUTLOOK.COM
Fecha de Inicio Convenio	8/09/2022
Fecha de Finalización Convenio	31/12/2022
Nombre Responsable del Servicio	ESTEBAN FRANCO SANTAFE
Cobertura Diaria Contratada	400 PARTICIPANTES
Nº Participantes En Atención	400
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	400

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.	Durante el presente periodo de ejecución por parte del asociado se llevó a cabo la implementación década uno de los formatos socializados por la subdirección de nutrición y abastecimiento para el componente, apoyo alimentario, vigilancia nutricional y promoción de estilos de vida saludable	1. Análisis nutricional para cada uno de los grupos etarios en estado En Atención en la unidad operativa. 2. Estandarización de minutas a través del formato de minuta patrón para cada uno de los menús programados por la SDIS 3. Formato de recepción de alimentos 4. Formato de entradas y salidas 5. Formato de verificación de vehículos transportadores 6. Formato de intercambios de preparación 7. Plan de Estilos de vida 8. Cronograma de Estilos de vida 9. Actas de capacitación, Minuta Patrón, Estandarización de utensilios, emergencia sanitaria y de capacitación en BPM 10. Listados de asistencia de capacitaciones 11. Listados de Go Global de Talla y peso 12. Formato de datos antropométricos 13. Formato de pruebas organolépticas 14. Formato de peso servido 15. Formato de acompañamiento mensual y semanal por la nutricionista del asociado

2. Aplicar de manera mensual el "Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Durante el presente periodo de septiembre no, se llevó a cabo el diligenciamiento y seguimiento por no contar con el formato dentro de este periodo de ejecución	No Aplica
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.	Durante el presente periodo no aplica actividades para este compromiso por parte del asociado ya que el presente periodo de informe corresponde al periodo de 8 de septiembre al 30 de septiembre del año en curso	No aplica para el periodo del informe
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.	Durante el presente periodo se inició con un grupo poblacional de; 1 – 2 años y 11 meses con 0 participantes, 3 a 5 años y 11 meses con 6 participantes, 6 a 8 años y 11 meses con 53 participantes, 9 a 13 años con 121 participantes y finalmente mayores de 14 años con 220 participantes para los planes de compras apara las semanas 2 y 3 desde el 8 de septiembre hasta el 17 de septiembre Continuando con cambios de estado realizados por el Profesional Local del proyecto 7745, con un grupo poblacional de; 1 – 2 años y 11 meses con 0 participantes, 3 a 5 años y 11 meses con 2 participantes, 6 a 8 años y 11 meses con 49 participantes, 9 a 13 años con 116 participantes y finalmente mayores de 14 años con 233 participantes para el plan de compras para semana 4 del 19 de septiembre al 24 de septiembre Finalmente se realizó otro cambio de estado ajustando los grupos etarios ;1 – 2 años y 11 meses con 0 participantes, 3 a 5 años y 11 meses con 8 participantes, 6 a 8 años y 11 meses con 52 participantes, 9 a 13 años con 118 participantes y finalmente mayores de 14 años con 222 participantes,	1. Formatos de Minutas patrón 2. Formato de ciclos de Menús 3. Aplicación de análisis nutricionales en cada una de las 24 minutas para cada uno de los grupos etarios establecidos por el presente anexo técnico

	correspondientes para el plan de compras para la semana 1 del 26 de septiembre al 1 de octubre	
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.	Durante el presente periodo de ejecución se llevó a cabo la encuesta de opinión para el 22 de septiembre con la participación de 121 personas mayores de 18 años con un resultado de tabulación con un 63 % de desaprobación del menú vegetariano	1. Formato de encuesta de opinión 2. Formato de análisis de resultados 3. Correo enviado a la 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.	Para el presente periodo por los resultados abordados de la encuesta de opinión no se realizan actividades para este compromiso por parte del asociado con un resultado de 124 personas encuestadas con un resultado de tabulación de 67% de no conformidad a la implementación del menú	No aplica para este convenio por los resultados abordados en la encuesta de opinión realizada el 27 de septiembre
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.	Para el presente convenio se realiza la publicación de las minutas patrón y el ciclo de menús en cada una de las áreas como son. cocina caliente, cocina fría y pre alistamiento y finalmente en área de almacenamiento de alimentos	1. Publicación de Minuta patrón y ciclos de menú en el área de cocina caliente. 2. Publicación de Minuta patrón y ciclos de menú en el área de cocina fría 3. Publicación de Minuta patrón y ciclos de menú en el área de almacenamiento de alimentos
8. Realizar las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento “análisis nutricionales” de cada uno de los 24 menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	Durante el presente periodo de ejecución para los 16 días laborales del periodo de septiembre se llevó a cabo la preparación de cada una de las minutas establecidas desde la semana numero 2 hasta la semana numero 1 con la totalidad de cada uno de los ingredientes solicitados por el análisis nutricional	Preparación de cada una de las 16 minutas establecidas para el mes de septiembre, con la implementación del análisis nutricional para cada uno de los grupos estaros en estado en atención desde la semana 2 hasta la semana 1 con cortes desde el 8 de septiembre con la minuta de 10 hasta el 30 de septiembre con la minuta 5 del ciclo de menús establecido por la SDIS.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 8 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7149 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113563-CCCP 08- 007- EL AMPARO

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 presente periodo de ejecución se llevo acabo por parte del responsable del servicio la inducción el 8 de septiembre, con la socialización de cada uno de los protocolos establecidos para la preparación de alimentos, el pre alistamiento de alimentos, el almacenamiento de alimentos y el plan de saneamiento actualizado Continuando por parte de la nutricionista quien realizo para el 12 de septiembre la capacitación en manejo de minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales y protocolos de emergencia sanitaria	1. Formato de acta de inducción del presenta anexo técnico 2. Formato de acta de capacitación en minuta patrón, ciclos de menús, emergencia sanitaria y análisis nutricionales por parte de la nutricionista del asociado 3. Listado de asistencia a las capacitaciones 4. Registro fotográfico
10. Realizar estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializar a las personas manipuladoras de alimentos los primeros 6 días de inicio de operación, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido.	Para el presente periodo de ejecución se llevo a cabo la implementación y capacitación en estandarización de utensilios que respondan con las cantidades necesarias para cada uno de los grupos de alimentos en cada uno de los grupos etarios en estado en atención por parte de la nutricionista del asociado	1. Formato de acta de capacitación en estandarización de utensilios 2. Listado de asistencia a la capacitación 3. Registro fotográfico de la actividad
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.	Durante el presente periodo de ejecución se llevaron a cabo la autorización de cuatro intercambios por parte de la nutricionista del asociado	1. Formato de autorización de intercambio de preparación por parte de la nutricionista del asociado
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.		

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 presente periodo se presentó cronograma de Talla y peso por parte de la nutricionista la cual para el periodo de septiembre se llevó a cabo la toma de 39 datos del ciclo vital de adultos, 82 datos del ciclo vital de escolares de 10 a 17 años, 55 datos de 1 a 10 años, 4 datos de personas en condición de discapacidad y finalmente 20 datos de persona mayor	1. Cronograma aprobado por nutricionista local de talla y peso 27/09/2022 2. Registro de formato de base Go Global 3. Cargue de información en aplicativo Go Global 4. Registro Fotográfico
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Para el presente periodo se presentó cronograma de Talla y peso por parte de la nutricionista la cual para el periodo de septiembre se llevó a cabo la toma de 39 datos del ciclo vital de adultos, 82 datos del ciclo vital de escolares de 10 a 17 años, 55 datos de 1 a 10 años, 4 datos de personas en condición de discapacidad y finalmente 20 datos de persona mayor	1. Cargue de información de datos antropométricos por parte de la nutricionista del asociado
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 informe no se realiza actividades encaminadas al cumplimiento del compromiso con previo envió de base diagnostico nutricional por parte de la nutricionista local 17/09/2022	No aplica para el presente periodo de Septiembre
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Para el periodo de septiembre no se realizaron actividades que respondan con la obligación de ejecución al plan de estilos de vida saludable	No aplica para el periodo de septiembre
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.	Para el presente periodo la Nutricionista del asociado presenta cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable el cual es aprobado por la nutricionista local 27/09/2022	• Cronograma de actividades de estilos de vida saludable • Aprobación por parte de la nutricionista local
18. Incentivar la realización de actividad física por parte	Para el presente periodo la Nutricionista del asociado presenta cronograma de actividades en promoción	• Cronograma de actividades de estilos de vida saludable

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.	de estilos de vida saludable el cual es aprobado por la nutricionista local 27/09/2022	• Aprobación por parte de la nutricionista local
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 presente periodo la Nutricionista del asociado presenta cronograma de actividades en promoción de estilos e vida saludable el cual es aprobado por la nutricionista local 27/09/2022	• Registro de datos de participantes en las actividades del cronograma de promoción de estilos de vida saludable
20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente.	No aplica para el periodo de septiembre ya que las actividades se llevarán a cabo a partir del periodo de octubre	No aplica para el periodo de septiembre
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	Para el presente periodo de septiembre se llevó a cabo actividades de compra por parte del asociado con los proveedores de FEDECUNDI y HORTIPULPAS, respondiendo a l compromiso por parte del asociado	• Remisiones para el periodo de septiembre de Fruver y pulpas

previstos en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021.		

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.	Durante el presente periodo de ejecución se llevó a cabo el 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.	Acompañamientos de supervisión quien verifica cumplimiento de la obligación por parte del asociado
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.	Durante el presente periodo de ejecución se llevo a cabo 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	Acompañamientos de supervisión quien verifica cumplimiento de la obligación por parte del asociado
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.	No aplica para el presente convenio	No aplica para e presente convenio
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	Durante el presente convenio se establece cumplimiento del presente compromiso por parte del asociado. 1. Pollo y carne por carnes el triunfo 11/08/2022 favorable 2. Leche, Queso, Yogur, helado, cremade leche,	Conceptos favorables por parte de los proveedores

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.	huevos, mayonesa, atún y abarrotes por Makro 19/01/2022 favorable 3. Pulpas por Horty pulpas sas 05/11/2021favorable	
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.	Durante el presente periodo se dio cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos.	Formato de verificación de transporte de alimentos
6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	Durante el presente periodo de septiembre se llevo acabo el cumplimiento de remisiones por parte de los proveedores para cada una de las semanas del periodo evaluado	1. Remisión por fedecundi por tres semanas 2. Remisión por distri alimentos para las tres semanas 3. Remisión de Horty pulpas para las tres semanas
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.	Durante el presente convenio por parte del asociado se realizan actividades de cumplimiento 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.	Acompañamientos de supervisión quien verifica cumplimiento de la obligación por parte del asociado
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Durante el presente periodo de septiembre se realizó la toma de muestras para cada una de las preparaciones realizadas en los 20 días del mes de septiembre con un almacenamiento de 72 horas con temperaturas de refrigeración	Contramuestras diarias y rotuladas con almacenamiento por 72 horas
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	Para el periodo de septiembre por parte del responsable del servicio y de la nutricionista se realiza actualización e implementación del plan de saneamiento, dando un cumplimiento al compromiso	Plan de Saneamiento Vigencia 2022

responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética.	por parte del asociado	
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Por parte del asociado se realizan cada una de las actividades enmarcadas en el plan de saneamiento con el propósito de controlar la calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Formatos de Plan de Saneamiento
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.	Por parte del asociado se llevó a cabo el mantenimiento de condiciones de cada una de las condiciones de la infraestructura establecidas en el anexo técnico para la prestación del servicio en el Comedores Comunitario-Cocina Popular.	Acompañamientos de supervisión quien verifica cumplimiento de la obligación por parte del asociado
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.	Durante el presente periodo se llevo a cabo 07/09/2022 lavado de un tanque con una capacidad de 1000 ml de material plástico por parte de la empresa fuminsect con el concepto favorable del 01/09/2022	• Certificado de lavado de tanques 07/09/2022 • Concepto favorable • Fichas técnicas de productos utilizados
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	Por parte de la nutricionista del asociado se lleva a cabo la implementación del plan de capacitación para el periodo de septiembre abordando el tema GENERALIDADESDE CONCEPTO DE BPMS 12/09/2022	• Acta de registro de capacitación • Listado de asistencia a la capacitación • Evaluación • Registro Fotográfico

capacitaciones relacionadas en el componente de Alimentación, Nutrición y Salubridad.		
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Para el presente convenio por parte del asociado se establece un cronograma de mantenimiento preventivo para equipos	Plan de mantenimiento preventivo de equipos
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 presente periodo no se realizan actividades para dar cumplimiento a la obligación	No aplica para el periodo de septiembre
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.	Durante el presente periodo se establecido para cada uno del personal manipulador dado cumplimiento a 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.	Certificados de manipulación de alimentos del personal
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 de septiembre	No aplica para el periodo
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 de septiembre	No aplica para el periodo

19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	No aplica para el período de septiembre	No aplica para el periodo

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.	Urante el periodo de septiembre se realiza abordaje y acciones de adelanto	Plan de Emergencias
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.	Para el presente mes se realiza inscripción y solicitud de visita ID 10012 Código 6utcn3zqhl10012 con el pago con fecha3/10/2022	Solicitud de visita y gestión realizada por parte del asociado
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	La unidad cuenta con un botiquín con lo establecido según el anexo técnico	Botiquín
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 garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	Se cuenta con instalación de sistema de detección de humo
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 mantiene actualizada los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros;	Ficha de Ingreso de Visitante al comedor durante la prestación del servicio

6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	se garantizan medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	NO APLICA

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
8/09/2022	CAPACITACION DE ANEXO TECNICO	OPERARIAS DE COCINA Y AUXILIAR ADMINISTRATIVO	ESTEBAN FRANCO SANTAFE RESPONSABLE DEL SERVICIO
12/09/2022	MINUTA PATRON, CICLOS DE MENUS, GRAMAJE Y ANALISIS NUTRICIONAL	OPERARIAS DE COCINA	LIZETH DUITAMA BOLAÑOS NUTRICIONISTA DIETISTA
12/09/2022	GENERALIDADES BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	OPERARIAS DE COCINA, RESPONSABLE DEL SERVICIO Y AUXILIAR ADMINISTRATIVO	LIZETH DUITAMA BOLAÑOS NUTRICIONISTA DIETISTA
12/09/2022	ESTANDARIZACION DE UTENSILIOS Y PREPARACIONES	OPERARIAS DE COCINA,	LIZETH DUITAMA BOLAÑOS NUTRICIONISTA DIETISTA
12/09/2022	CONTROL RECEPCION MATERIA PRIMA	OPERARIAS DE COCINA Y AUXILIAR ADMINISTRATIVO	LIZETH DUITAMA BOLAÑOS
12/09/2022	CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO	OPERARIAS DE COCINA Y AUXILIAR ADMINISTRATIVO	LIZETH DUITAMA BOLAÑOS

* 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).

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 8 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7149 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113563-CCCP 08- 007- EL AMPARO

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
23/09/2022	Jornada De Toma de Talla y peso	200

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular:

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

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

Fecha Realización	Tipo de Actividad	Nombre de la Actividad	Nº Participantes	Nombre y Cargo de Profesional que realiza la actividad

* Tipo de Actividad: 1. Acción IEC alimentación y nutrición y Actividad física
* Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de actividades realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada actividad)

6. ACCIONES CORRECTIVAS IMPLEMENTADAS PARA SUBSANAR LAS OBSERVACIONES, PLANES DE MEJORA Y REQUERIMIENTOS (O, P, R) GENERADOS EN VISITAS DE SUPERVISIÓN

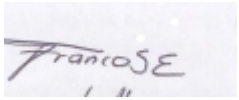
DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 8 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7149 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113563-CCCP 08- 007- EL AMPARO

Fecha Visita	Nº Variable Calificada No Cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
20/09/2022	48	Se evidencia que no se cuenta con hojas de vida de equipos e instrumentos	Se realiza elaboración por parte del asociado de la hojas de vida por cada equipos
20/09/2022	12	Se evidencia que no se cuenta con fichas técnicas de los alimentos adquiridos para el comedor comunitario	Se realiza las fichas técnicas para los alimentos adquiridos en el comedor

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**Johanna Shirley Gómez Gutiérrez**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**Esteban Franco Santafé**