DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE ENERO DE 2023
CONVENIO Nº 9199 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113735-CCCP 06-004 - SAN CARLOS

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

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	01 AL 31 DE ENERO DE 2023
Número Convenio / Vigencia	9199-2022
Nombre del Asociado	ASOCIACION MUJER CABEZA DE FAMILIA SAN CARLOS
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	113735-CCCP-06-004-SAN CARLOS
Localidad	TUNJUELITO
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CRA 18 B No. 53-62
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3027307490
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorsancarlos@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	28/11/2022
Fecha de Finalización Convenio	26/03/2023
Nombre Responsable del Servicio	AURORA AVILA PINZON
Cobertura Diaria Contratada	300
Nº Participantes En Atención	96
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	150

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 SDISen el marco de la emergencia sanitaria.	Se implementó controles para brindar una adecuada alimentación segura a los participantes garantizando la calidad del alimento suministrado. Se implementó y fortaleció las buenas prácticas de manufactura que permiten una alimentación con calidad e inocuidad, se realizó procesos e capacitación continua, se diligencio formatos de control oportunamente. Se garantizo la adquisición de los alimentos, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos por la entidad, se llevo controles en la recepción, almacenamiento y suministro. Se implemento las actividades de estilos vida saludable y vigilancia nutricional proyectadas para el periodo actual.	1. Cronograma de capacitación operarias 2. Acta de apertura 3. Acta hospital 4. Formato de visitantes 5. Formatos de plan de saneamiento 6. Formato plan de compras, recepción de alimentos, entradas y salidas, verificación de transporte. 7. Remisiones 8. Certificado lavado de tanques y fumigación. 9. Formato de preparación de alimentos, temperaturas.
2. Aplicar de manera mensual el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”,generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Se solicito visita ante secretaria de salud el día 30 de noviembre de 2022.	Solicitud de visita
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 ennutrición y dietética del proyecto 7745 asignado a la Subdirección Local.	Se da cumplimiento al compromiso en el mes de diciembre de 2022, se ofrecieron los menús, aprobador por la nutricionista de la localidad el día 19 de diciembre de 2022. Para el presente periodo no se ofrece menús especiales.	• Correo de autorización

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE ENERO DE 2023
CONVENIO Nº 9199 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113735-CCCP 06-004 - SAN CARLOS

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

Compromisos	Actividades	Soportes
4. Implementar la minuta de alimentos: minuta patrón,ciclo de menús y análisis nutricionales (anexos) para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, suministrando las raciones a la población participante, acorde a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	Se implementó las 24 minutas establecidas en el ciclo de menús de acuerdo al análisis nutricional de cada grupoetario. Se suministró a los participantes los gramajes de servido establecido para cada grupo etario	1- 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 deoperación del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual.	La encuesta se aplicó al 97% de la cobertura el día 12 de diciembre de 2022 la cual arrojo No aprobación al menú vegetariano	• Tabulación de encuetas Envío correo a nutricionista
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 ComedorComunitario - Cocina Popular y a las especificaciones establecidas en el Anexo Técnico. Dicha preparación no implica costos adicionales para la SDIS.	La encuesta se aplicó el día 12 de diciembre donde los resultados fueron negativos para la preparación de la minuta vegetariana	**NA**
7. Mantener disponible en un lugar visible del serviciodel 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 dispuso de las minutas patrón y el ciclo de menús alpersonal manipulador en área de cocina, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes en zona comedor.	1- Registro fotográfico publicación diaria del menú, ciclos de menú y minuta patrón para conocimiento de los participantes y del equipo manipulador.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE ENERO DE 2023
CONVENIO Nº 9199 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113735-CCCP 06-004 - SAN CARLOS

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

Compromisos	Actividades	Soportes
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 lascolumnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	Se realizó las preparaciones establecidas de cada menú garantizando los pesos servidos en los 24 menús establecidos por la SDIS, teniendo en cuenta los pesos netos y grupos de edad de la población asistente.	1-Plan de compras mensual.
9. Capacitar al talento humano de la unidad operativaen el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús yanálisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria.	Se realizo capacitación al personal en minuta patrón el 28/11/20222, en el cual se identifican los lineamientos y la normatividad vigentes que la SDIS tiene en cuenta para realizar el análisis nutricional y la minuta patrón. Por cambio de personal se realiza capacitación a la Sra. MARGARITA CASTRO en minuta patrón ciclos de menú y análisis nutricional el día 19/01/2023	- Acta - Planilla de asistencia - Registro fotográficos - Material de Apoyo
10.Realizar estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializar a las personas manipuladoras de alimentos los primeros 6 días deinicio de operación, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minutapatrón de cada grupo etario y optimizar los tiemposde servido.	Se realizo estandarización de utensilios al personal manipulador el día 29/11/2022 y así cumplir con los pesos servidos establecidos por la SDIS Por cambio de personal se realiza capacitación a la Sra. MARGARITA CASTRO en estandarización de utensilios y alimentos el día 19/01/2023	- Acta - Planilla de asistencia - Registro fotográficos - Material de Apoyo
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	Para el periodo del presente informe no se presentaron intercambios.	NA

Compromisos	Actividades	Soportes
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 profesional nutricionista se encuentra capacitada en estandarización de medidas antropométricas 03/03/2022	- Soporte de asistencia
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.	En el mes de enero se realizaron tomas de talla y peso a 97 participantes de 150 que se encuentran en el SIRBE. El día 14/01/2023	- Acta y registros en planilla
14.Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se registra la información al sistema SIRBE el día 20/01/2023	Acta, registros en planilla y pantallazos en el SIRBE
15.Realizar orientación y abordaje a los casosidentificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	Desde el inicio del contrato no ha realizado la socialización del diagnóstico nutricional, dado que el comedor no cuenta con datos antropométricos para el segundo semestre del 2022.	- NA
16.Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Se realizo la capacitación a los participantes en estilos de vida saludable, el día 14/01/2023 en Selección adecuada en el consumo de grasas..	• Acta • Planillas de asistencia • Registro fotográfico
17.Definir e implementar el cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto	Se envío cronograma a nutricionista local el día 06/12/2022 el cual fue aprobado por nutricionista local el día 12 de diciembre de 2022, con temas proyectados hasta marzo/23.	- Cronograma, correo de envío

Compromisos	Actividades	Soportes
7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente.		
18. Incentivar la realización de actividad física por partede 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 deforma virtual o entrega de material impreso.	Se realizo Actividad Física 14/01/2023 en Rutina de actividad física para jóvenes y adultos en casa.	- Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo
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 elanexo técnico.	Se hace el respectivo registro en el aplicativo SIRBE de la actividad realizada el 14/01/2023	• Pantallazo del registro
20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vidasaludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promociónen estilos de vida saludable en el formato correspondiente.	Se envío informe cuantitativo a la nutricionista local el 19/01/2023	• Informe y pantallazo enviado a nutricionista local el correo envío
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	Se presentara en visita financiera realizada por el equipo de supervisión subdirección de abastecimiento	• NA

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		

2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución2674 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.	Se realizó los procesos de limpieza y desinfección a todas las áreas del comedor, equipos, menaje, garantizado inocuidad. Se realiza verificación de los alimentos que ingresan al comedor, en rotulación, se diligencia los formatos de control. Se realizo realizo cambio de anjeos en área de cocina caliente. Se solicito visita a la secretaria de salud el día 30/11/2022	- Formatos de limpieza y desinfección - Solicitud de visita
2. Dar cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia emitidos por elInstituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos yAlimentos - INVIMA; así como, a los lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	Se cumplió con el protocolo de lavado de manos Se realizó los procesos de limpieza y desinfección detodas las áreas, equipos, menaje e instalaciones. Se incentivo el lavado de manos a los participantes.	- Protocolo lavado manos - Formatos de limpieza y desinfecciónde plan de saneamiento

Compromisos	Actividades	Soportes
3. Implementar el procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales dela SDIS", teniendo en cuenta los documentos y formatos IDIPRON a este.	Se implementó el procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS Se realizaron las compras a nuestros proveedores y las preparaciones establecidas por anexo técnico se cumplieron a cabalidad. Etapa 1. Planeación y suministro, esta etapa incluye los siguientes procesos: • Implementar minuta patrón. • implementar menús y análisis del aporte nutricional diario. • Estandarización de preparaciones. • Guía de preparaciones. • Se hacen las compras de los alimentos a proveedores que cumplen con las condiciones de calidad establecidas • Compra directa de alimentos por operadores en asociación. • Generación de pedidos de alimentos. Etapa 2. Operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, incluye los siguientes procesos: • Recibo de alimentos • Almacenamiento de alimentos • Preparación de alimentos	- Formato inspección porcionesservidas - Formato Acompañamiento de la operación del servicio dealimentación - Formato acompañamiento a la operación

	• Servido y distribución de alimentos • Seguimiento de la operación del servicio de alimentación	
4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carney derivados, leche y derivados, productos a base dehuevo 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 cuenta con los conceptos favorables sanitarios de los proveedores. Abarrotes Makro 24/01/2023 Carnes El Gran Paraíso 24/02/2022 Pulpas Full frutas envío solicitud 04/12/2022	- 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.	Se verifico y se cumplió con las normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos, establecido en la Resolución 2674 de 2013	- Formato “Formato verificacióntransporte de alimentos” FOR-PSS- 232
6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de losalimentos y elementos de aseo en el ComedorComunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	Se brindó alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se diligencio los formatos de control.	- Formato de entradas y salidas de alimentos. - Formato de recepción de materiaprima.
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	Se cumplió con los materiales, objetos, envases yequipos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano, de esta manera	- Registro fotográfico de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor

Compromisos	Actividades	Soportes
cumplir los materiales, objetos, envases yequipamientos destinados a entrar en contacto conalimentos y bebidas para consumo humano", así como las Resoluciones 834, 4142 y 4143 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social.	se dio cumplimiento a los establecido en la Resolución683 de 2012.	
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se tomó y se mantuvo las muestras diarias de alimentos preparados.	Registro fotográfico
9. Elaborar, divulgar y actualizar el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SDIS, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética.	Se hace divulgación al personal que labora en el comedor 10/12/2022 sobre el plan de saneamientos básico y se lleva un control mensual sobre el mismo plan.	Formatos Plan de Saneamiento Básico Plan de saneamiento Declaración de compromiso
10.Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Se llevó a cabo controles de calidad mediante el diligenciamiento de los formatos establecidos de recepción de materia prima, preparación de alimentos, control de temperaturas	- Formato Recepción materia prima. - Formato Preparación de alimentos. - Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)
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 cuenta con las áreas de Recibo de alimentos - Almacenamiento de alimentos - Preparación de alimentos: zona fría, zona caliente, zona de pre-alistamiento y zona de higienización. - Distribución de alimentos - Consumo de alimentos - Alistamiento de personal - Almacenamiento de agua potable - Instalaciones sanitarias - baterías sanitarias - Higienización de elementos de aseo - Almacenamiento de productos químicos	No aplica

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE ENERO DE 2023
CONVENIO Nº 9199 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113735-CCCP 06-004 - SAN CARLOS

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

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 realizarsemestralmente y cuando la Autoridad sanitaria lo requiera.	Se realiza el 26/11/2022 lavado de tanque de almacenamiento de agua.	- Soporte Lavado tanque
13.Implementar de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico. En caso de 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.	Para el periodo del presente informe se realizó capacitación al personal operativo en ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS el 02/01/2023.	- Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal.
14.Disponer de los planes de mantenimientopreventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Para el periodo del presente informe se dispuso del plan de mantenimiento de los equipos que se encuentran en el comedor. Se realizará mantenimientos preventivos a equipos en el mes de marzo/23. Se realizo verificación de básculas, grameras y termómetros.	- Plan de mantenimiento (cronogramay hojas de vida equipos) - Formato de verificación de básculasy grameras. - Formato de verificación de termómetros
15.Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas	Se realizan tomas de muestra microbiológicas y fisicoquímicas el día 04/01/2023	• Soporte toma de muestras

Compromisos	Actividades	Soportes
y fisicoquímicas establecidos por la normatividad nacional y los parámetros internos de la SDIS paralos análisis a muestras de materias primas, productos terminados y agua de consumo.		
16.Cumplir con los parámetros microbiológicos internos establecidos por la Autoridad sanitaria paralos análisis de frotis de manos de personal manipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS.	Se recibe los resultados el 06/01/2023, en donde no presento parámetros con respecto a los parámetros establecidos en la norma.	• Resultado microbiológicos
17.Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven delincumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	No se recibió observaciones, planes de mejora o requerimientos por parte de la SDIS.	• NA
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.	Se mantuvieron en custodia las muestras dejadas por el ente de control con los tiempos estipulados por ellos. Muestras tomadas el día 04/01/2023.	• Soporte de toma de muestras
19.Tomar las muestras necesarias, en caso de brote oevento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	Para el periodo del presente informe la SDIS no se presentó 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 Contingenciaspara el Comedor Comunitario- Cocina Popular.	Se elaboro el Plan de Emergencias y contingencias para el comedor y se radico a la SDIS el 09/12/2022	• Carta con radicado de fecha 09/12/2022 • 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.	Se realizo el pago de solicitud de visita el día 13 de diciembre de 2022, por valor de 133.332	Soporte de pago
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debeestar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Se cuenta con botiquín tipo A ubicado en el área de comedor con los elementos solicitados por anexo técnico	- Listado de elementos que se encuentran en el botiquín (cantidad, nombre, lote y FV)
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 cuenta con 2 extintores, se mantiene protegidas las instalaciones eléctricas, se cuenta con detector de humo. Se realizo capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y seguridad humana.	- Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones) - Soportes capacitación.
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 mantienen actualizados los formatos requeridos ficha de visitantes y cuaderno de novedades	- Ficha ingresos visitantes
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Durante el periodo del presente informe se establecieron turnos y horarios para evitar aglomeraciones en el momento del servicio así: Adultos y estudiantes de jornada tardes, de 10:30 a1:00 y estudiantes y personas adultas que no le permiten llegar en el horario por citas médicas o cualquier otra actividad de 1:00 pm a 4:00 pm	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
02/01/2023	Almacenamiento de los alimentos	Gloria Castrillón Elena Martínez Carolina Romero Claudia Corredin Luis Cuesta	Angela Beatriz Rodríguez Nutricionista
14/01/2023	Capacitación Anexo técnico	Margarita castro	Aurora Ávila Pinzón Responsable del servicio
14/01/2023	Criterios mínimos de aceptación y rechazo	Margarita Castro	Aurora Ávila Pinzón Responsable del servicio
19/01/2023	Estandarización de utensilios	Margarita Castro	Angela Beatriz Rodríguez Nutricionista
19/01/2023	Manejo de minuta de alimentos, minuta patrón, ciclo de menús y análisis de aporte nutricional diarios	Margarita Castro	Angela Beatriz Rodríguez Nutricionista
19/01/2023	Procedimiento entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales e instructivo, recibo de alimentos, almacenamiento de alimentos, preparación de alimentos y servido y distribución de alimentos.	Margarita Castro	Angela Beatriz Rodríguez Nutricionista
28/01/2023	Temperaturas de conservación de los alimentos preparados	Gloria Castrillón Elena Martínez Carolina Romero Claudia Corredin Luis Cuesta	Aurora Ávila Pinzón

* Capacitación en: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, estandarización utensilios, recepción de alimentos, criterios aceptación y rechazo, inducción sobre la operación del servicio de alimentación y actividad mensual de acuerdo con el cronograma del plan de capacitación continua (Resolución 2674 de 2013)
* Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de capacitaciones realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada capacitación).

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
14/01/2023	**Toma de talla y peso**	**97**

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular: ANGELA RODRIGUEZ

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
14/01/2023	**EVS**	**Selección adecuada en el consumo de grasas**	**121**	Angela Beatriz Rodríguez Nutricionista
14/01/2023	**EVS**	**Rutina de actividad física para jóvenes y adultos en casa.**	**121**	Angela Beatriz Rodríguez Nutricionista

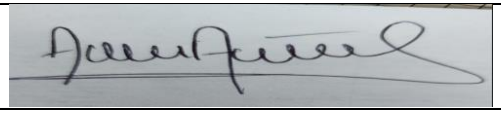
* Tipo de Actividad: 1. Acción IEC alimentación y nutrición y Actividad física

* 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	Nº Variable Calificada No Cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
18/01/2023	**4**	Se evidencia cebada perlada marca molinos los héroes que no presenta en su rotulado la forma de preparación, siendo No conforme con la resolución	Se pide al proveedor el cambio del producto
18/01/2023	**14**	Se evidencia concepto de vehículo de transporte de lácteos con fecha de expedición superior a un año del 06/01/2023	Ya contamos con el nuevo concepto del proveedor de lácteos de fecha 21/01/2023
23/01/2023	**47**	Se evidencia estantería donde se ubica menaje con presencia de oxido	Se tiene programado para la primera semana de febrero.
23/01/2023	**28**	Se evidencia en techo falso en área de preparación de alimentos en donde se ubica ventilador, presenta orificio.	Se tiene programado para la primera semana de febrero
23/01/2023	**57**	Se evidencia que no se garantiza temperatura de seguridad de las preparaciones menú 7, para la primera toma, el arroz atomatado registra 50.6°C y el plátano maduro con canela 58.7°C en la segunda toma, el plátano maduro con canela registra 52.7 °C y la sopa con fideos 63.2 °C	Se hace capacitación al personal el día 28/01/2023 en temperaturas de conservación de los alimentos.
23/01/2023	**19**	Se evidencia que el formato de control de temperaturas, no se utiliza el formato establecido por la SDIS FOR PSS 239, indica formato no controlado	Se hace el cambio de inmediato y se sigue aplicando

23/01/2023	30	Se evidencia aun en área de procesamiento de alimentos unión redondeada piso – pared con desprendimiento de pintura, desprendimiento de material en áreas de pasillos central (parte superior) y primer salón comedor (se encuentra dentro de los tiempos)	Se hace el respectivo mantenimiento a las áreas que presentan desprendimientos

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**SANDRA YICEL CRUZ MORENO**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**AURORA AVILA PINZON**

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE ENERO DE 2023
CONVENIO Nº 9199 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113735-CCCP 06-004 - SAN CARLOS

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