DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2022

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

CONVENIO Nº 9195 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113564-CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	1 DE DICIEMBRE DE 2022 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022
Número Convenio / Vigencia	9195-2022
Nombre del Asociado	CORPORACION RAZON DE SER
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	113564-CCCP 18 - 009-San Martín La Fiscala Alta
Localidad	RAFAEL URIBE URIBE
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	KRA 3 F ESTE # 59 A – 37 SUR
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3208458613
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorsanmartin@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	23/11/2022
Fecha de Finalización Convenio	23/03/2023
Nombre Responsable del Servicio	ALFRLEDO RODRIGUEZ SUAREZ
Cobertura Diaria Contratada	200
Nº Participantes En Atención	194
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	194

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2022

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

CONVENIO Nº 9195 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113564-CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

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.	Se implementó controles para brindar una adecuada alimentación segura a los participantes garantizando la calidad del alimento suministrado. Se implementó y fortaleció las BPM que permiten una alimentación con calidad e inocuidad. Se estandarizaron las preparaciones alimenticias diarias teniendo en cuenta los criterios contenidos en las minutas patrón del plan de compras, empleando técnicas de alistamiento, desinfección, preparación y servido que garanticen una alta calidad en los alimentos entregados.	1. Acta de apertura 2. Acta hospital 3. Formato de visitantes 4. Formatos de limpieza y desinfección. 5. Formato plan de compras 6. Remisiones 7. Certificado lavado de tanques y fumigación. 8. Formato de preparación de alimentos, temperaturas. 9. Acta de lavado de tanques
2. Aplicar de manera mensual el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Se diligenció el Formato de Autodiagnóstico de acuerdo con los hallazgos descritos en el acta del concepto sanitario N°ASO2E734615 de fecha 15/12/2022 Favorable con porcentaje 84.5%	- Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, (PDF)
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.	Los cambios de menús especiales no aplican ya que en el periodo mencionado no se tuvieron fechas especiales dispuestas por la SDIS	No Aplica

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2022

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

CONVENIO Nº 9195 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113564-CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

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 con el análisis nutricional de cada grupo etario.	Son 6 ciclos de menús y 35 minutas diarias a la vista de los participantes ydel equipo manipulador dealimentos Análisis nutricional.
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 encuesta de menú vegetariano el día 7 de diciembre de 2022	Análisis de menú vegetariano. Encuesta realizada a 163 participantes
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.	Se realizo encuesta de menú vegetariano el día 7 de diciembre de 2022 informándoles a los participantes objeto de la encuesta que es un menú vegetariano y cuales sería los reemplazantes de la proteína animal. En su mayoría los participantes informaron que no quería que se cambiara la proteína de origen animal que se los proporcionaba en el comedor.	Análisis de menú vegetariano. Encuesta realizada a 163 participantes
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 dispuso de las minutas patrón y el ciclo de menús al personal manipulador en área de cocina, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes en zona comedor	Fotografías de publicación de 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 1 AL 31 DE ENERO DE 2022

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

CONVENIO Nº 9195 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113564-CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

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 las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	Se realizaron las preparaciones de las 24 minutas que aplicaron durante todo el mes de diciembre, teniendo en cuenta los menús especiales descritos en numerales anterior autorizados por el área de Nutrición de la SDIS	1- Plan de compras mensual de acuerdo al formato establecido (FOR-PSS-226)
9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria.	Se realizó capacitación de minuta patrón, el día 5 de enero de 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.	Se realizó capacitaciones de utensilios el día 5 de enero de 2023.	- Acta - Planilla asistencia - Material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación
11. Acoger las especificaciones del anexo técnico para la realización y solicitudes de intercambios de alimentos, los cuales deben encontrarse debidamente justificados y diligenciados en los formatos correspondientes. El formato "Autorización cambio de preparaciones", debe encontrarse diligenciado y firmado por el	Se realizaron cambios de menús los dias 17, 18 y 31 de enero de 2023 así: • Jugo de mora por jugo de fresa (17/01/2023) • Uvas con yogurt por banano con yogurt (18/01/2023) • Pechuga en salsa de champiñones por pechuga en salsa de zuquini (31/01/2023) Los dos primeros por condiciones de maduración de la fruta y la última por condiciones de mercado del champiñón	No aplica

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.	El nutricionista participó en el fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas por la SDIS el día 12/10/2022	- 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.	Durante el mes de Enero no se realizo toma de medidas antropométricas, esto teniendo en cuenta correo enviado por Catherine Villegas el 27 de diciembre de 2022.	No aplica
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Durante el mes de Enero no se realizo toma de medidas antropométricas, esto teniendo en cuenta correo enviado por Catherine Villegas el 27 de diciembre de 2022.	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.	Durante el mes de Diciembre no se realizo toma de medidas antropométricas, esto teniendo en cuenta correo enviado por Catherine Villegas el 27 de diciembre de 2022.	No aplica
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	La nutricionista realizó capacitaciones de: Reducción en consumo de grasas trans y saturadas Acondicionamiento Físico	• Soportes de asistencia • Registro fotográfico • Pantallazos de cargue en SIRBE
17. Definir e implementar el cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable, que	Se envió cronograma de capacitación de estilos de vida saludable el día 30 de diciembre de 2022 el cual fue aprobado por la nutricionista local.	Correo de envío y aprobación y PDF del cronograma.

Compromisos	Actividades	Soportes
haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente.		
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.	La nutricionista realizo capacitaciones de: Acondicionamiento Fisico	• Soportes de asistencia • Registro fotográfico • Pantallazos de cargue en SIRBE
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.	El cargue de los participantes al curso se realizo el día 31 de enero de 2023	Pantallazo de cargue a SIRBE
20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente.	El día 23 de enero del 2022 se envió el reporte cuantitativo de la capacitación de estilos de vida saludable impartida por la nutricionista local.	Pantallazo del 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	Se presentó en visita financiera realizada por el equipo de supervisión subdirección de abastecimiento	No Aplica

Compromisos	Actividades	Soportes
productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local seainferior 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 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.	Se realizó los procesos de limpieza y desinfección a diario de las áreas del comedor.	Acta de visita de hospital realizada por la secretaria de salud Formatos de limpieza y desinfección exigidos por la Secretaria de Integración Social.
	Se cumplió con el protocolo de lavado de manos	- Protocolo lavado manos

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2022

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

CONVENIO Nº 9195 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113564-CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Conforme a los establecido en la resolución 2674 de 2013 de a secretaria de salud se realizaron los procesos de limpieza y desinfección establecidos por la secretaria de integración social para el cumplimiento de dicha normatividad.	- Formatos de limpieza y desinfección del plan de saneamiento
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	- Formato inspección porciones servidas - Formato Acompañamiento 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, 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.	Los proveedores presentaron con los conceptos sanitarios del proveedor pollo montana favorable, carne montana el favorable, lácteos distribuidora rico favorable, abarrotes distribuidora rico favorable, pulpa de frutas distribuidora rico favorable.	- 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 verificó y se cumplió con las normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos, establecido en la Resolución 2674 de 2013, en el formato de verificación de transporte de alimentos el cual tiene een cuenta las temperaturas, condiciones del vehículo y sus autorizaciones sanitarias.	- Formato “Formato verificación transporte 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 los alimentos y elementos de aseo en el Comedor	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. Como se contempla en el anexo técnico.	- Formato de entradas y salidas de alimentos. - Formato de recepción de materia prima.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2022

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

CONVENIO Nº 9195 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113564-CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

Compromisos	Actividades	Soportes
Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.		
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 los materiales, objetos, envases y equipos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano, de esta manera se dio cumplimiento a los establecido en la Resolución683 de 2012.	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 tomó muestras y se mantuvo las muestras diarias de alimentos preparados por 72 horas	Registro fotográfico toma demuestras
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 elaboró, divulgó y actualizó el 21/12/2022 el Plan de Saneamiento, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética	- Plan de saneamiento - Formato de declaración de compromiso. - Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciado en
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 de los alimentos 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 prealistamiento y zona de higienización.	No aplica

Compromisos	Actividades	Soportes
	- 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	
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 realizo lavado de tanque almacenamiento el 20/10/2022.	- 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.	Se realizó capacitaciones de minuta patrón, microorganismos y utensilios los dias 5 y 23 de enero de 2023 respectivamente	- Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal.
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo 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	- Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos)

Compromisos	Actividades	Soportes
		- Formato de verificación de básculas y gramera. - Formato de verificación de termómetros
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.	La SDIS no realizo toma de muestras microbiológicas durante el mes de enero 2023.	No aplica
16. Cumplir con los parámetros microbiológicosinternos establecidos por la Autoridad sanitaria para los análisis de frotis de manos de personalmanipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS.	La SDIS no realizo toma de muestras microbiológicas durante el mes de enero 2023.	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.	La SDIS no realizo toma de muestras microbiológicas durante el mes de enero 2023.	No aplica
18. Conservar las contramuestras 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.	La SDIS no realizo toma de muestras microbiológicas durante el mes de enero 2023.	No aplica

Compromisos	Actividades	Soportes
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento 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 Contingencias para el Comedor Comunitario- Cocina Popular.	El comedor cuenta con plan de emergencias el cual fue radicado el 12 de diciembre del 2022.	Plan de emergencias. Soporte de radicación.
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.	Hasta el momento la unidad administrativa de Bomberos no ha realizado visita al comedor, pero la visita ya fue pagada y radicada. Durante el mes de diciembre 2022 se ejecutó gestión con unidad administrativa de Bomberos y se realizó pago para visita la cual está pendiente pertinente de aplicarse por parte de la entidad bomberil.	Evidencia de radicación
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	En la vigencia de Diciembre se contó con botiquín tipo A ubicado en el área de comedor con los elementos solicitados por anexo técnico y se realizó la inspección mensual de sus elementos para garantizar la disponibilidad de estos en momento de requerir su uso.	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, las cuales son verificadas con periodicidad de XXX para garantizar evitar accidentes dentro del comedor comunitario.	- Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones) - Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud

Compromisos	Actividades	Soportes
5. Mantener actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Se mantienen actualizados los formatos requeridos tales como: ACCION AFIRMATIVA for_ga_009 for_ga_010 for_ga_047	- Ficha ingresos visitantes Cuaderno de novedades Formatos: • for_ga_009 • for_ga_010 • for_ga_047 • Accion afirmativa
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Durante el periodo del presente informe se establecieron turno y horarios para evitar aglomeraciones en el momento del servicio	- Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor.

3. REPORTE MENSUAL DE CAPACITACIONES REALIZADAS AL TALENTO HUMANO DEL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

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 1 AL 31 DE ENERO DE 2022

CONVENIO Nº 9195 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113564-CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
23/01/2023	Capacitación de Microorganismos	Mayra Alejandra Rodríguez Rolong Liliana María Castro Lozano Gloria Helena Boll Rosalba Juaqui Angie Daniela Medellín Jiménez Alfredo Rodríguez Suarez	Mayra Alejandra Rodríguez Rolong
05/01/2023	Capacitación de minuta patrón	Gloria Helena Boll	Mayra Alejandra Rodríguez Rolong
05/01/2023	Capacitación de Estandarización de Utensilios	Gloria Helena Boll	Mayra Alejandra Rodríguez Rolong

* 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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2022

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

CONVENIO Nº 9195 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113564-CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	N.º Participantes
26/01/2023	Envió de cronograma de trimestral de toma de medidas antropométricas del comedor comunitario	NO APLICA

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular: GUSTAVO 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
23/03/2023	**Capacitación hábitos de vida saludable**	**Acondicionamiento Físico**	**161**	Mayra Alejandra Rodríguez Rolong
23/03/2023	**Capacitación hábitos de vida saludable**	**Reducción de consumo de grasas trans y saturadas**	**161**	Mayra Alejandra Rodríguez Rolong

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

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2022

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

CONVENIO Nº 9195 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113564-CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

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	26	18/01/2023 No presenta soporte de capacitación de inducción de personal, ni implementación de capacitación continua.	Se realizo capacitación continua del personal manipulador de alimentos el día 23/01/2023 del tema microorganismos.
18/01/2023	43	18/01/2023 Se evidencia que el personal manipulador seca menaje con toalla de algodón y plan de desinfección no cuenta con garantía de uso de principio activo diferente al hipoclorito de sodio en labores de desinfección.	Se hicieron los correctivos con el personal manipulador y en el plan de saneamiento.
18/01/2023	57	18/01/2023 no se garantía temperatura del alimento dentro del rango de seguridad desde el inicio al fin en la ensalada	Se tomaron las acciones correctivas con las operarias.
16/12/2022	59	18/01/2023 no presenta remisión del cronograma trimestral de toma de medidas antropométricas a la subdirección local.	Se realizo el envió del cronograma
16/12/2022	8	18/01/2023 no se presenta soporte de envío de resultado y análisis de encuesta de menú vegetariano a nutricionista local	Se hizo el respectivo envió a la nutricionista local.
16/12/2022	22	18/01/2023 el comedor comunitario no remite protocolo de lavado de manos para validación.	Se hizo el respectivo envió a la nutricionista local.
16/12/2022	60	18/01/2023 el comedor comunitario no dispone de balanza digital para realizar toma de medidas antropométricas y no dispone de ubicación del tallímetro.	Se adquirio la balanza digital y la instalación de la cinta métrica.
16/12/2022	31	18/01/2023 el comedor comunitario no ha completado los ajustes requeridos por la secretaria de salud y no presenta formatos de autodiagnóstico ajustado con hallazgos del concepto.	Se realizo el ajuste del formato.
16/12/2022	12	16/12/2022 no cuenta con las fichas técnicas expedidas por los fabricantes o proveedores de la totalidad de los alimentos adquiridos por el comedor comunitario.	Se hizo la recopilación de las fichas técnicas.
16/12/2022	54	16/12/2022 de acuerdo con el plan de muestra ejecutado se encontró no conformidad de peso servido de menú 3, no cumple el rango de tolerancia en sopa, pechuga de pollo, ensalada y postre de banano con yogurt.	Se realizo ejercicios de gramaje con las operarias.
16/12/2022	14	18/01/2023 el comedor comunitario presenta concepto de vehículos placas SPQ048 como transportador de pollo y solo esta autorizado para el transporte de carne,	Se hizo la recopilación de los soportes.

		bobino y viseras y no presenta concepto del proveedor del vehículo transportador de pulpas.	
16/12/2022	39	16/12/2022 no se evidencia área especifica para almacenamiento de utensilios de aseo ni aplicación del código de colores	Se realizaron los ajustes requeridos.
30/11/2022	56	16/12/2022 El comedor comunitario cuenta con los recipientes sin contenido de ají y orejano, genera plan de mejoramiento.	Se adquieron los recipientes y de dejan a disposición de los participantes, así como las especias contempladas en el anexo técnico.
30/11/2022	70	30/11/2022 el comedor le falta un extintor faltante, genera plan de mejoramiento	El comedor comunitario ya cuenta con los dos extintores que solicita el anexo técnico
16/12/2022	4	18/01/2023 se evidencia empaque del arroz, sin embargo, uno de los empaque de las pulpas tiene fecha de vencimiento borrada y el yogurt no tiene fecha de vencimiento	Se tomaron las acciones correctivas al momento de la recepción de materia prima.

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**SANDRA YISEL CRUZ**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**ALFREDO RODRIGUEZSUAREZ**