DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	01/12/2022 al 31/12/2022
Número Convenio / Vigencia	7198/2022
Nombre del Asociado	Corporación comedores comunitarios en red- CORPOCCORED
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	113557- CCCP 05-005 Villa Alemania
Localidad	USME
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	Carrera 6 c este # 89-45 sur
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3028332970
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorvillaalemania@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	13/09/2022
Fecha de Finalización Convenio	31/12/2022
Nombre Responsable del Servicio	Johanna Carolina Camero Arias
Cobertura Diaria Contratada	350
Nº Participantes En Atención	350
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	350

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

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 Implementan los procesos, procedimientos y documentos técnicos establecidos en la presente obligación.	Formato de entradas y salidas Recepción de alimentos Plan de saneamiento básico
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 a los hallazgos descritos en el acta del concepto sanitario No. AS025050991 de fecha 03/06/2022	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.	Se envía menú propuesto navideño y fin de año el 14 de diciembre 2022, con respuesta de aprobación el dia 16 de diciembre de 2022	Menús propuestos y correo de aprobación
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 grupo etario. Se suministró a los participantes los gramajes de servido establecido para cada grupo etario	formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243).

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

Compromisos	Actividades	Soportes
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 realizó la encuesta a un total de 131 participantes el día 22/09/2022 mediante sondeo presencial a todos los mayores de edad	**Encuesta Vegetariana** formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local
6. Suministrar una preparación vegetariana previa autorización de la Subdirección de Nutrición, de acuerdo con los resultados del sondeo de opinión realizado a los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular y a las especificaciones establecidas en el Anexo Técnico. Dicha preparación no implica costos adicionales para la SDIS.	De acuerdo a los resultados de la encuesta aplicada a los participantes, se presentó la NO aceptación del menú vegetariano.	No aplica
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	Soporte fotográfico en donde se dispone de las minutas para manipuladoras y participantes
8. Realizar las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento “análisis nutricionales” de cada uno de los 24 menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	Se realizó las preparaciones establecidas de cada minuta garantizando pesos netos	Plan de compras mensual en PDF de acuerdo al formato establecido (FOR-PSS-226)

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

Compromisos	Actividades	Soportes
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 y Ciclo de menús el día 01/10/2022.	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 realizo capacitación de estandarización de utensilios al personal el 01/10/2022	Planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador.
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.	Se presentaron tres intercambios el 21/12/2022 y el 23/12/2022	Formato de autorización de cambios de menú con correo autorizando el cambio
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista participó en fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas por la SDIS el día 21/11/2022	Acta 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,	Se realizo toma antropométrica de 350 participantes	Formato Toma y registro de medidas antropométricas.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se realizo toma de medidas antropométricas a participantes el día 28/11/2022-15/12/2022 y el 27/12/2022	Se registra la información de medidas antropométricas de digitación del sistema SIRBE
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	El 25/10/2022 se inicia el seguimiento a los casos de malnutrición y obesidad	Formato de Canalizaciones
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Se desarrollaron actividad EVS el 06 de diciembre 2022 a un total de 283 participantes	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo
17. Definir e implementar el cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente.	Se envío cronograma a nutricionista local el día 27/09/2022 el cual fue aprobado el día 18/10/2022	cronograma, correo de envío y correo de aprobación
18. Incentivar la realización de actividad física por parte de los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular mediante la articulación con un profesional licenciado en educación física la difusión de programas de actividad física de instituciones públicas y privadas de acceso libre de forma virtual o entrega de material impreso.	Se desarrollaron actividad física el 06 de diciembre 2022 con una participación de 280 usuarios	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Se realizo el ingreso al SIRBE de 284 participantes	Reporte de digitación del sistema 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.	Se entregó el día 15/12/2022 a nutricionista local informe cuantitativo y cualitativo de las acciones desarrolladas en el mes en promoción en estilos de vida saludable	correo de envío y el informe cuantitativo y cualitativo
21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o a través de sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del 30% del valor total destinado a la compra de alimentos, o en el porcentaje por encima de este en que el ASOCIADO se haya comprometido. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local sea inferior al porcentaje al que está obligado, el ASOCIADO asume el compromiso de adquirir los alimentos a los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante, en los términos previstos en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021.	Se presenta en visita financiera realizada por el equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento	No aplica

2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS.	Se realizo los procesos de limpiezas y desinfección a diario de las áreas del comedor Se realizo el lavado de tanques el 11 de noviembre 2022	Acta Concepto Sanitario vigente Certificado y 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.	Se cumplió con el protocolo de lavado de manos aprobado el 10/10/2022, se realizo socialización el 12 de octubre 2022 al persona Se realizó los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas	Formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento
3. Implementar el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos IDIPRON a este.	Se Implementa el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”	Formato inspección porciones servidas (mensual) Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual)
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,	Se cuenta con los conceptos sanitarios del proveedor pollo y carne 11/08/2022 favorable, lácteos 10/03/2022, abarrotes 19/01/22 Favorable – 11/03/2022 favorable pulpa de frutas 10/11/2022 favorable	PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores • Carnes y pollo (CS y Autorización Sanitaria • Lácteos • Abarrotes

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

Compromisos	Actividades	Soportes
adicionalmente, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.		• 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 realizo la verificación de cada vehículo una vez realizan la entrega de los productos	"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 Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	Se realiza los formato de entradas y salidas de acuerdo al formato	formato de entradas y salidas de alimentos y formato de recepción de materia prima.
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 Cumple con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 " con materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano	Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se realizo la toma diaria de los alimentos preparados	Registro fotográfico toma de muestras uno por semana
9. Elaborar, divulgar y actualizar el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de	Se implementa el plan de saneamiento y se realizo la actualización de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SDIS	1. Formato de declaración de compromiso

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

Compromisos	Actividades	Soportes
Saneamiento establecida por la SDIS, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética.		2. Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciado
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
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 día 11/11/2022	Soporte Lavado tanque en PDF

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

Compromisos	Actividades	Soportes
13. Implementar de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico. En caso que, haya cambio del responsable del Comedor Comunitario – Cocina Popular, el mismo debe contar con las capacitaciones relacionadas en el componente de Alimentación, Nutrición y Salubridad.	Para el periodo del presente informe se realizó capacitación al personal operativo BPM en el día 28/12/2022	material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal (relacionada con la resolución 2674/2013)
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) *Formato de verificación de básculas y grameras"*. 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.	Realizaron toma microbiológicas y fisicoquímicas el día 24 de noviembre 2022 y el 01 de diciembre 2022	Soporte de toma de muestra
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.	Se reciben los resultados de la muestra del 24 de noviembre el 03 de diciembre 2022 con requerimiento por jugo de guayaba. Realizaron segunda toma al jugo el 01 de diciembre 2022, se reciben resultados el 17 de diciembre 2022	Resultados de toma de muestras y requerimiento

Compromisos	Actividades	Soportes
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	Se recibió el requerimiento el 3 de diciembre 2022, donde la nutricionista vuelve hacer capacitación de BPM recalcando la importancia de llevar a cabo las BPM.	Radicado y capacitación Refuerzo BPM
18. Conservar las contra-muestras de materia prima para análisis microbiológico, que el laboratorio contratado por la interventoría o supervisión del convenio deje en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular en la cantidad y en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.	Para el periodo del presente informe la SDIS se mantuvieron en conservación la muestras por el tiempo establecido	Soporte de toma de muestra
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.	Se elaboró el plan de emergencias de acuerdo al modelo establecido y se radico en sub dirección local de Usme el día 31/10/2022 con número de radicado E2022048375, radicado a nivel central E202204984 el 09/11/2022	Soporte radicación 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 solicitó visita 21/09/2022 Respuesta 05/10/2022 Aun no se realizado el pago	solicitud de visita.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

Compromisos	Actividades	Soportes
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Se cuenta con botiquín tipo A ubicado en área administrativa 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 02 extintores y detector de humo Se mantiene protegidas las instalaciones eléctricas	Evidencias ubicación extintores
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 cuenta con el listado de asistencia y el cuaderno de novedades	Ficha ingreso visitantes, cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe
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 de la siguiente manera 10:30 – 11:00 de 11:00 – 11:30 de 11:30 – 12:00 de 12:00 – 12:30 de 12:30 a 1:00 de 1:00 – 1:30 de 1:30 a 2:00 para evitar aglomeraciones en el momento del servicio	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor (dos máximos en el mes)

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
28/12/2022	**Buenas practicas de manufactura**	**Narly Fonseca** **Luz Yisel Linares** **Brayan David Gonzalez** **Sandra Maca** **Yenny Ortega** **Jeimmy Valencia**	**Auxiliar Administrativo** **Operaria** **Operario** **Operaria** **Operaria** **Operaria**

* 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
28/11/2022	toma de medidas antropométricas de los participantes	**121**
27/12/2022	Se finaliza la toma de medidas antropométricas de los participantes	**350**

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
06/12/2022	**EVS**	Reducción de azucares añadidos	**284**	**Luz Edith Prada**
08/11/2022	**Actividad física**	**Actividad Física**	**280**	**Johanna Camero**

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7198 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113557-CCCP 05-005 – VILLA ALEMANIA

* 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
26/12/2022	03	Se evidencia que no se realiza adecuado proceso de descongelación de la pechuga de pollo	Se toma medidas para realizar el proceso de acuerdo al anexo
26/12/2022	04	Se evidencia cebada perlada el cual no cumple con la resolución 5109 del 2005, no cuenta con el formato de preparación	Se solicita al proveedor traer productos de acuerdo a solicitud
26/12/2022	13	No se evidencia correcto diligenciamiento de formato de recepción de materia prima dado que no se encuentra acorde con las existencias	Se realiza la modificación y el debido diligenciamiento del formato
26/12/2022	14	Se evidencia distribuidor de lácteos distribuidora de carnes el Triunfo, pero no cuenta con concepto sanitario para dichos productos, adicional no se evidencia concepto sanitario del proveedor de huevos, mayonesa, atún y abarrotes, no se evidencia concepto sanitario de vehículos para lácteos, huevos, mayonesa y abarrotes	Se realiza la solicitud nos indican que están en espera de visita
26/12/2022	19	No se evidencia diligenciado formato de entradas y salidas de acuerdo a las existencias reales en bodega de alimentos	Se realiza la modificación y el debido diligenciamiento del formato
26/12/2022	30	Se evidencia mantenimiento a pared del área comedor y servicio sanitario de participantes, así como medias cañas en área de cocina también inicio de mantenimiento en paredes áreas de proceso y almacenamiento de alimentos, cables sueltos en que dificultan limpieza y faltas en el área de pose y la tercera área de cocina caliente	Se realiza finalización de adecuaciones en el comedor

		pendiente alistamiento total de superficies entre el tiempo establecido el cumplimiento en el plan de mejoramiento	
26/12/2022	**35**	**Se evidencia en el área de cocina caliente condensación del vapor dado que los ventiladores que se observan no facilitan la remoción del calor generando incomodidad al personal**	**Se realiza la solicitud al operador se acuerda instalar ventiladores, se acuerda iniciar arreglos para el 05 de enero 2023**
26/12/2022	**47**	**Se observa uso de recipientes de cocina para almacenar Se evidencia olla tapas y ralladoras los cuales presentan deterioro**	**Se solicita al operador nuevas tapas y ralladores, se acuerda compra para el 17 de diciembre**
26/12/2022	**56**	**No se cuenta con recipientes con pimienta negra a disposición de los participantes, ají y orégano no se encuentran identificados con fecha de vencimiento**	**Se realiza la solicitud del recipiente al operador donde el dia 28 traen los nuevas ollas y tapas**
26/12/2022	**68**	**El asociado realiza solicitud correspondiente a visita de concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendio el 21/09/2022 con respuesta el 05/10/2022 refiere realizar el pago correspondiente, sin embargo, no presenta soporte**	**Pendiente desbloqueo del sistema**

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**Araly Linares**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**Johanna Carolina Camero Arias**