DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

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

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	DEL 16 AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2022
Número Convenio / Vigencia	7126/2022
Nombre del Asociado	CONSORCIO CORPSINAPSIS FMM
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	COMEDOR COMUNITARIO- COCINA POPULAR HUERTAS
Localidad	CIUDAD BOLIVAR
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CARRERA 75 K # 62D – 42 SUR
Teléfonos (Fijo – Móvil)	6016963173 - 3166445267
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	cocinapopularhuertas@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	1 de Octubre de 2022
Fecha de Finalización Convenio	31 de octubre de 2022 de 2022
Nombre Responsable del Servicio	Odilia Umaña cañón
Cobertura Diaria Contratada	300
Nº Participantes En Atención	300
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	270

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.	El responsable del servicio implementó las siguientes acciones: 1. Capacitación al personal operativo en Inducción al servicio de alimentos el día 15 del de octubre de 2022. 2. Se asistió a las reuniones y capacitaciones en sensibilización por SDIS . 3. Se ejecuta plan de Estilo de vida saludables . 4. Se desarrollo e implemento las actividades de estilos de vida saludable nutrición 13/10/2022 y actividad física 19/10/2022 , correspondientes al mes de octubre. 5. Se realizó el plan de capacitación del personal operativo en criterios de aceptación y rechazo de materias 24 de octubre 2022 6. Se realizó capacitación a todo el personal en plan de saneamiento el día 15 de octubre de 2022. 7. Se realizó capacitación a todo el personal en Microorganismos el día 15 de octubre de 2022 8. Se realizó capacitación en Manejo de la minuta de alimentos, minuta patrón ciclos de menús y análisis de aportes nutricionales diarios el día 29 de septiembre de2022 9. Se realizó capacitación en Estandarización de utensilios para el servido de alimentos el día 29 de septiembre de 2022.	1. Actas de capacitación 2. Lista de asistencia 3. Registro fotográfico 4. Plan de capacitación 5. Procedimiento de recepción de alimentos y formatos 6. Procedimientos de almacenamiento y formatos de control 7. Procedimientos de preparación y distribución y formatos de control

	10. Se firmo la declaración de compromiso. 11. Se elaboró, implemento el plan de compras semanal y mensual, cronograma de proveedores, con la proyección de los alimentos e insumos requeridos para operación, se verifico o la calidad, cantidad y la oportunidad, con el fin de garantizar los procesos. 12. Se elaboro y ajusto el plan de saneamiento, conforme a las particularidades del comedor, se implementó los formatos establecidos en el plan, se realizó el lavado de tanque, conforme a la norma. Se aplico los procedimientos de limpieza y desinfección, garantizando inocuidad.	
2. Aplicar de manera mensual el "Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	El responsable de servicio aplicó el formato de autodiagnóstico del servicio de alimentos con la novedad que para la fecha de entrega de este informe la entidad sanitaria aun no realiza la visita por lo que el formato no aplica por el momento en sus ítems.	1. Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación 2. Soporte de 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 en nutrición y dietética del proyecto 7745 asignado a la Subdirección Local.	Se dará cumplimiento al compromiso en el mes de diciembre de 2022	No aplica
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.	El responsable del servicio de alimentos realizó las minutas diarias de los 24 menús del mes de octubre, teniendo en cuenta los grupos de edad y el análisis nutricional dado por la secretaria y adicional se realizó la capacitación en manejo de la minuta patrón al personal operativo el día 29 de septiembre de 2022 y	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 de operación del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual.	La Nutricionista del asociado aplicó la encuesta de opinión del menú vegetariano a los participantes y se envía vía correo electrónico a la nutricionista local de integración Social., los resultados. 1. ¿En el comedor comunitario le explicaron en qué consiste un menú vegetariano? El 100% de los participantes encuestados mayores de 18 años (55 usuarios) respondió que SÍ, se les explicó en qué consiste un menú de tipo vegetariano. 2. ¿Usted está de acuerdo con que se brinde un día al mes un menú vegetariano? El 94% (53 personas) de los participantes asistentes al comedor comunitario respondió que NO está de acuerdo con que se les brinde una vez al mes un menú vegetariano. El 4 % (3 personas) respondió que SÍ está de acuerdo con que se les brinde una vez al mes un menú vegetariano. Al observar las respuestas podemos concluir que el 94% de los participantes encuestados NO está de acuerdo con que se les brinde una vez al mes un menú vegetariano.	1. Encuesta menú vegetariano 2022 2. Análisis de la encuesta 3. Correo de envío
6. Suministrar una preparación vegetariana previa autorización de la Subdirección de Nutrición, de	No aplica ya que debido a los resultados de la encuesta de opinión del menú vegetariano el 72% de los participantes respondiente negativamente a esta	No aplica

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.	implementación.	
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 Publicó en la entrada de la oficina de administración los menús diarios durante el mes de octubre de 2022, además se publica el ciclo de menús para los participantes; para el personal manipulador, se mantiene en el área de proceso, las minutas y el ciclo.	1. Registro fotográfico, Menús del 1 al 31 de octubre de 2022. y ciclos de menús.
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.	El responsable del servicio realizó las minutas diarias de la preparación de los alimentos, así como el plan de compras semanal y mensual durante el periodo del mes de octubre de 2022 con sus respectivas remisiones, se adquirieron todos los ingredientes, garantizando pesos netos.	1. Plan de compras mensual
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.	La nutricionista del asociado realizó la capacitación en manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales”, el día 29 de septiembre de 2022 . 1. Se Realizó capacitación a todo el personal en Socialización protocolos y lineamiento de la emergencia santuario por el COVID 19 el día 29 de septiembre de 2022.	1. Acta 2. Lista de asistencia 3. Material de apoyo 4. Registro fotográfico
10. Realizar estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializar a las personas manipuladoras de alimentos los primeros 6 días de inicio de operación, con el fin de dar cumplimiento a	La nutricionista del asociado realizó la capacitación al personal operativo en estandarización de utensilios para el servido de alimentos el día 30 de septiembre de 2022	1. Acta 2. Lista de asistencia 3. Material de apoyo 4. Registro fotográfico

los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido.		
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.	El responsable del servicio solicito un intercambios de alimentos para el menú 10 el día 6/10/2022,	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245.
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista del asociado participo en la jornada de estandarización de medidas antropométricas dictada por la SDIS el viernes 7 de octubre de 2022.	1. Acta y listado 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.	El nutricionista del asociado realizo dos tomas masivas: 15/10/2022 188 participantes 20/10/2022 47 participantes	➢ Acta, formato de tomas y registro fotográfico.
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	El nutricionista del asociado realizo dos tomas masivas, las cuales fueron registradas en el aplicativo SIRBE. 15/10/2022 188 participantes 20/10/2022 47 participantes	➢ Pantallazos Go Global
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	La nutricionista del operador realizo la orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición. Se detecto 1 caso de obesidad y se realizó la	➢ Canalización ➢ Folleto ➢ Registro fotográfico

	canalización correspondiente	
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	El nutricionista del asociado realizo una capacitación programadas para el mes de octubre. Capacitación en nutrición: Aumento de consumo de frutas y verduras el día 13 octubre 2022.	▪ Actas, listado de asistencia, material de apoyo, 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 7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente.	El nutricionista del asociado realizó el cronograma de acciones de estilos de vida saludable y fue enviado a la nutricionista local para aprobación el 30/09/2022. y este fue aprobado el día 07/10/2022	▪ 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.	El nutricionista del asociado realizo una capacitación programada para el mes de octubre. Capacitación en actividad física: Promoción actividad física el día 19 octubre 2022.	▪ Actas, listado de asistencia, material de apoyo, registro fotográfico.
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 digitación de las actividades realizadas en el mes de octubre/22, sobre estilos de vida saludable, en el aplicativo SIRBE.	1. Pantallazo digitación 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.	La Nutricionista del asociado envío el informe cuantitativo de las actividades de estilos de vida saludable en el formato suministrado por la SDIS el día 22/10/2022	1. correo de envío y el informe cuantitativo
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	El responsable del servicio y el nutricionista realizaron las siguientes acciones para dar cumplimiento a la resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias de la siguiente manera:	Solicitud de visita Evidencias mantenimientos: **Mantenimiento de angeos cocina cliente.** **Pintura y mantenimiento de mesas de trabajo**

Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS.	2. Se Realizó capacitación a todo el personal en Socialización protocolos y lineamiento de la emergencia santuario por el COVID 19 el día 29 de septiembre de 2022. 3. Se realizó cronograma de actividades para el personal operativo en plan de saneamiento básico y su refuerzo. 4. Se implemento formatos establecidos por la SDIS en el plan de saneamiento básico 5. Se realizaron adecuaciones en infraestructura. 6. Se implemento los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos y abastecimiento de agua potable. 7. Se siguió los parámetros establecidos en el plan de saneamiento Basico, criterios de recepción de materias primas, adecuada rotulación de las materias primas y se solicitó la visita del ente de control sanitario para el establecimiento 8. Se tuvo en cuenta durante los procesos de recepción de alimentos, la calidad de estos y el cumplimiento de la rotulación	**Cuarto de residuos solidas** **Mantenimiento de lockers** **Construcción cuarto de almacenamiento de productos quimicos**
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 Se realizó los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas. Se solicito a los proveedores los conceptos sanitarios de los establecimiento y vehículos. Se adquieren las fichas técnica de los alimentos que se utilizan para las preparaciones. Se solicita fichas de seguridad de los productos químicos empleados para la limpieza y desinfección.	Protocolo lavado manos 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	Se implementó el procedimiento de Entrega de apoyos alimentarios donde se realizaron las siguientes adecuaciones: 1. Diseño minuta patrón.	1. Formato inspección porciones servidas mensual 2. Formato Acompañamiento de la operación del servicio de

formatos IDIPRON a este.	2. Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario. 3. Estandarización de preparaciones. 4. Guía de preparaciones. 5. Generación de pedidos de alimentos.	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, adicionalmente, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	Los proveedores con los que se contó durante el mes de octubre fueros los siguientes: 1. EL IMPERIO DE LAS CARNES 01/09/2022 2. SHEJINA 14/05/2022 3. HORTYPULPAS 14/05/2022 4. PESLAC procesadora de lácteos 13/06/2022 Se está tramitando conceptos superiores a 1 año.	PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores • Pollo (CS y Autorización Sanitaria) • Carnes (CS y Autorización Sanitaria • Lácteos • Abarrotes 1. 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.	Los Transportes que los proveedores usaron durante el periodo del mes de octubre fueron: 1. CARNES: placa SLI839 fecha: 21/08/2022 2. ABARROTES placa EXX450 fecha 04/10/2021 3. LÁCTEOS placa JKU 385 fecha 13/09/2022 4. PULPAS placa: GZZ809 05/11/2021	1. “Formato verificación transporte de alimentos
6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	El Responsable del servicio elaboró el plan de compras semanal y mensual y solicitó las remisiones de los alimentos del mes de octubre de 2022. Así mismo, se dio cumplimiento al cronograma de proveedores y se verifico en el proceso de recepción de materias primas la calidad de los alimentos requeridos, la cantidad que fuera acorde con el plan de compras y al grupo etareo establecido.	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	Se contó con equipos de refrigeración y congelación en excelente estado que permite la conservación de los productos. El menaje se encuentra en buen estado. Se realizó la hoja de vida de los equipos de la cocina,	Registro fotográfico en de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor

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.	así como el plan de mantenimiento y el cronograma. Se tiene pendiente el arreglo de las mesas de procesamiento.	
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	El Encargado del servicio Realizó la toma muestras diarias de los alimentos preparados por un periodo de 72 horas, con el gramaje y condiciones de almacenamiento establecido	1. Registro fotográfico toma de muestras
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 elaboro y ajusto el plan de saneamiento básico, conforme a las particularidades del comedor, se realizó la firma de la declaración de compromiso donde se compromete a realizar y mantener el plan de saneamiento básico, adicional, se implementó el programa de capacitación continua, así mismo, los programas descritos en el plan y los formatos establecidos.	1. Plan de saneamiento 2. Formato de declaración de compromiso 3. Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciado en PDF
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Se realizo controles desde el inicio, en la recepción de alimentos e insumos, para la operación, luego se verifico las condiciones de almacenamiento, teniendo en cuenta la criticidad de los alimentos, posteriormente se procesan para el suministro, teniendo en cuenta las pautas dadas por la SDIS y la normatividad vigente. Se realiza suministro de alimentos, en adecuadas condiciones de calidad, cantidad, conforme a los grupos Etáreos.	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	No aplica

	− 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 realizó lavado de tanque el 26 de julio del 2022, con la empresa Gestores Ambientales, la cual cuenta con concepto higiénico sanitario del 08/11/2021 favorable.	1. Certificado de Lavado de tanques
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.	El responsable del servicio y la nutricionista del asociado implementó las siguientes acciones: 1. Se realizo capacitación en plan de saneamiento básico el 15/10/2022.	1. 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.	Se realizó plan de mantenimiento de equipos, así como las hojas de vida de los equipos y su cronograma de mantenimiento	1. Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) 2. Formato de verificación de básculas y grameras". 3. Formato de verificación de

		termómetros
15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidas por la normatividad nacional y los parámetros internos de la SDIS para los análisis a muestras de materias primas, productos terminados y agua de consumo.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	No aplica
16. umplir con los parámetros microbiológicos internos establecidos por la Autoridad sanitaria para los análisis de frotis de manos de personal manipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	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.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	No aplica
18. Conservar las contra-muestras de materia prima para análisis microbiológico, que el laboratorio contratado por la interventoría o supervisión del convenio deje en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular en la cantidad y en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	No aplica
19. Toma 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 realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	No aplica

2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Elaborar un Plan de Emergencia y Contingencias para el Comedor Comunitario- Cocina Popular.	Se elaboro el plan de emergencias de acuerdo al modelo establecido y se radico el día 12 de octubre 2022.	1. Plan de emergencias 2. 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 realizo solicitud del concepto técnico de bomberos por medio de correo electrónico el 30/09/2022, posteriormente se realiza el pago correspondiente el día 1810/2022 Recibo # 22990090846 .	1. Soporte de pago
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 el salón del comedor con los elementos solicitados por anexo técnico	1. Listado de elementos que se encuentran en el botiquín
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	El comedor cuenta con extintores, ubicados estratégicamente, Se instalo un detector de humo, cerca del área de producción. Las instalaciones eléctricas, se encuentran protegidas y canalizadas. Se cuenta con la capacitación de manejo de fuego dictada por Bomberos de manera virtual y con los soportes	1. Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones) 2. Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos
5. Mantener actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular.	El encargado del servicio actualizó los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular. La Cocina popular, se cuenta con el cuaderno de	1. Ficha ingreso de visitantes 2. Cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe

	novedades.	
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Se establecieron los siguientes turnos para la entrega de los alimentos 1. Grupo adultos mayores de 10:30 hasta las 11:30 2. Grupo 2 estudiantes desde las 11:30 a la 1:30pm 3. Grupo 3 adultos y estudiantes SENA desde las 1:30 en adelante	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

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
15/10/2022	**Inducción al servicio de alimentos**	MARY BELTRAN	**Linda Gordon – Encargado del Servicio**
15/10/2022	**Plan de saneamiento**	LEIDY VILLAMIL VIVIANA PUENTES YOLANDA DIAZ MARY BELTRAN	**Linda Gordon – Encargado del Servicio**
24/10/2022	**Criterios de aceptación y rechazo de materias primas**	LEIDY VILLAMIL VIVIANA PUENTES YOLANDA DIAZ MARY BELTRAN	**Linda Gordon – Encargado del Servicio**

* 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 OCTUBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
15/10/2022	**Toma masiva de datos antropométricos**	**188**
20/10/2022	**Toma masiva de datos antropométricos**	**47**
22/10/2022	Socialización del diagnóstico a participantes	**210**
22/10/2022	Canalizaciones (1 caso de obesidad)	**1**

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular: LINDA CAROLINA GORDON

*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
13/10/2022	Acción IEC alimentación	**Aumento en el consumo de frutas y verduras y agua**	**192**	**Linda Carolina Gordon / Nutricionista**
19/10/2022	**Actividad física**	**Promoción actividad física**	**219**	**Linda Carolina Gordon / 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)

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

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

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

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

7.

Fecha Visita	Nº Variable Calificada No Cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
07/10/2022	28	Se evidencia en puerta de ingreso al comedor abertura entre piso y puerta, no se encuentra totalmente hermética.	Se realiza gestión y se espera dar cumplimiento en Noviembre.
07/10/2022	6	Se evidencia en equipo de congelación , almacenado 1.8 kg de frijol seco hidratado y congelado, en lugar de frijol verde, para ser utilizado en la preparación del menú 12, para la sopa sancocho, no acorde con los lineamientos establecidos por la SDIS.	Se hace repaso de conocimientos con el personal operativo. Y se realiza capacitación en criterios de aceptación y rechazo el día 15 de octubre 2022
07/10/2022	37	Se evidencia en área de alistamiento para el personal lockers con presencia de oxido.	Se realiza mantenimiento de la pintura del lockers.
07/10/2022	34	Se evidencia vidrio roto donde se ubican los extractores , adicional se observa presencia de oxido en marcos de ventanas en área salón comedor y marco ventana área de distribución de alimentos.	Se realizo cambio de vidrio roto por la instalación de angeo , sin embargo queda pendiente el mantenimiento de las ventanas que presentan oxido. Se realiza gestión y se espera dar cumplimiento en Noviembre.
07/10/2022	35	Se evidencia en área de preparación de alimentos (Cocina caliente), angeo suelto adicional, extractores y campana no funcionan, generando calor y condensación de grasa y humo.	Se realizo cambio de vidrio roto por la instalación de angeo , sin embargo queda pendiente el mantenimiento, se instala un extractor nuevo. Se realiza gestión para mantenimiento de la campana y se espera dar cumplimiento en Noviembre.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

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

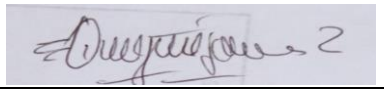
CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

07/10/2022	36	Se evidencia luminaria en área de escalera sin protección .	Se realizo cambio de luminaria por una que cuenta con protección.
07/10/2022	12	Se evidencia que no se cuenta con ficha del Fruver.	Se realizo la gestión ante el proveedor para la consecución de las fichas técnicas del Fruver.
07/10/2022	41	Se evidencia que no cuenta con fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	Se realizo la gestión ante el proveedor para la consecución de las fichas técnicas de los productos químicos.
07/10/2022	58	Se evidencia que la nutricionista del asociado Linda Carolina Gordon no cuenta con fortalecimiento en t0oma de medidas antropométricas , se verificara asistencia en la actividad desarrollada hoy 07/10/2022, en próxima visita .	Loa nutricionista del asociado participo de la jornada de fortalecimiento en medidas antropométricas el día 07/10/2022 se cuenta con soporte de asistencia.
07/10/2022	68	Se evidencia que el comedor no cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios o gestión .	Se realiza la gestión para la solicitud de la visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios y se cuenta con el soporte de pago del 18/10/2022 Recibo # 22990090846
07/10/2022	47	Se evidencia campana no cuenta con motor , mesa en área de preparación presenta oxido en superficie interna y soportes , igualmente mesa en la misma área , superficie interna en madera y oxido en superficie y soportes , falta una tabla verde para picar , no cuenta con plancha para asar , ollas , calderos hondos de aluminio fundido , tijeras de cocina , adicional faltan dos cuchillos de cocina , 1 espumadera, por otro lado se observa cuchillo con mago de madera .	Se adquieren los utensilios faltantes para la cocina como son : una tabla verde para picar , no cuenta con plancha para asar , ollas , calderos hondos de aluminio fundido , tijeras de cocina , adicional faltan dos cuchillos de cocina , 1 espumadera.
07/10/2022	48	Se evidencia plan , cronograma y hoja de vida de equipos , sin embargo no se implementa el formato	Se adquiere la pesa patrón y se cuenta con el formato de verificación de basculas y grameras actualizado

		de verificación de basculas y grameras, dado que no se cuenta con una pesa patrón.	
07/10/2022	56	Se evidencia que no se dispone de tres recipientes con especias .	Se adquirieron los tres recipientes con especias .
07/10/2022	57	Se evidencia que no se garantiza temperaturas de seguridad: primer tiempo guacamole 4.3°c, segundo tiempo arroz blanco 623.7°c y jugo de feijoa 12.8°c.	Se garantiza que los alimentos cuenten con la temperatura para cada preparación de los menú , de igualmente se hace repaso de conocimientos con el personal operativo.
07/10/2022	69	Se evidencia que no cuenta con camilla rígida tipo FEEL	Se adquirió la camilla rígida tipo FEEL
07/10/2022	70	No cuenta con mínimo dos extractores.	Se realizo la gestión y se adquirieron dos extractores.
07/10/2022	60	Se evidencia que no cuenta con pesa patrón.	Se realizo la gestión y se adquirió una pesa patrón .
07/10/2022	14	Se evidencia soporte donde el proveedor de lácteos y abarrotes SHEJINA , realiza gestión para solicitar visita sanitaria con radicado 50250, en la pagina salud capital , sin embrago el vehículo que transporta abarrotes con placa EXX450, presenta concepto superior a un año de 04/10/2021	Se cuenta con el concepto sanitario de vehículo que transporta abarrotes con placa EXX450
27/10/2022	34	Se cambia vidrio roto por anjeo , alrededor de los ventiladores, sin embrago se observa aun presencia de oxido en marcos de ventana , salón comedor y ventana de área de distribución de alimentos .	Se realiza gestión para el mantenimiento de las áreas que presentan oxido y se espera dar cumplimiento en Noviembre.
27/10/2022	35	Se ajustan anjeos en área de preparación , cocina caliente , extractores ubicados sobre campana extractora funcionan, sin embargo la campana no es funcional , dado que no cuenta con un sistema que aspire el vapor , humo , grasa y calor , que pase por	Se realiza gestión para realizar el mantenimiento de la campana extractora y se espera dar cumplimiento en Noviembre

		un filtro y que sea expulsada al exterior .	
27/10/2022	47	Se adquieren utensilios faltantes de cocina 1 tabal verde para picar, plancha para asar , caldero de aluminio fundido , 2 cuchillos , 1 espumadera , sin embrago la campana extractora no cuenta con motor .	Se realiza gestión para realizar el mantenimiento de la campana extractora y se espera dar cumplimiento en Noviembre
27/10/2022	28	Puerta al ingreso del comedor abertura entre piso y puerta , no se encuentra totalmente hermético.	Se realiza gestión para realizar el mantenimiento de la puerta y se espera dar cumplimiento en Noviembre
27/10/2022	6	Se evidencia que la fruta del postre del menú 5 del viernes 28/10/2022, ,melón se encuentra picado, siendo no conforme con lo establecido en lo anexo técnico.	Se programa capacitación para el mes de noviembre por parte de la nutricionista del operador con el personal operativo sobre Minuta patrón.
27/10/2022	37	Se realiza mantenimiento de pintura , sin embargo no se encuentra en buen estado, dado que la base inferior de los lockerts , se encuentra doblada, lo que genera inestabilidad, se sostiene con unas piedras	Se realizo el mantenimiento al locker en la base donde se encontraba doblada , garantizando la estabilidad del mismo.
27/10/2022	4	Se evidencia dos bolsas de leche en polvo entera marca LATTI , las cuales presentan lote y fecha de vencimiento ilegible , adicional 2 bolsas de pechuga de pollo marca imperio de las carnes con rótulos de fácil remoción	Se tiene en cuenta la observación brindada y se aplica para la recepción de los alimentos tener en cuenta los criterios de aceptación y rechazo . De igual manera se dicta capacitación en criterios de aceptación y rechazo el día 15 /10/2022 por parte de la nutricionista del operador al personal operativo.
27/10/2022	11	Se evidencia que no se adquiere todos los alimentos para mínimo dos días de operación , falta 4.2 kg de arroz , 1.8 kg de leche condensada,2.5 kg de plátano maduro y 3,5 kg de plátano verde .	se dicta capacitación en criterios de aceptación y rechazo el día 15 /10/2022 por parte de la nutricionista del operador al personal operativo. Esto con el fin de evidencia la calidad de los productos al momento del ingreso verificar que cumplan con las condiciones organolépticas .
27/10/2022	19	Se evidencia que el formato de entradas y salidas , no coincide con las existencias reales de los alimentos, para el arroz en el registro refiere 23.5 kg, en	Se verifica que los formatos de entradas y salidas estén acordes con las remisiones y la recepción de alimentos.

		existencia 19.4kg, leche condensada en registro 2.5 kg , en existencia 1.0 kg, azúcar en registro 7.5 kg en existencia 10.9 kg.	
27/10/2022	24	Se evidencia operaria nueva la señora Mary Beltrán , quien ingresa el 12/10/2022, no cuenta con capacitación en manejo de minuta patrón y en recepción de alimentos criterios mínimos de aceptación y rechazo , como establece el anexo , a los 6 y 5 días de inicio.	Se programa capacitación para el mes de noviembre por parte de la nutricionista del operador con el personal operativo sobre Minuta patrón y en recepción de alimentos criterios mínimos de aceptación y rechazo
27/10/2022	25	Se evidencia manipuladora nueva, la señora Mary Beltrán, quien ingresa el 12/10/2022, no cuenta con capacitación en estandarización de utensilios, como lo establece el anexo técnico.	Se programa capacitación para el mes de noviembre por parte de la nutricionista del operador con el personal operativo sobre en estandarización de utensilios.
27/10/2022	30	Se evidencia en área de proceso de alimentos, piso con manchas de oxido; techo en área de cocina caliente, cerca de los ventiladores, con desprendimiento de material.	Se realizara los mantenimientos para el mes de noviembre.

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**DIANA HERNANDEZ**
Firma Responsable del Servicio	

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

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

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

Nombre Responsable del Servicio	**ODILIA UMAÑA CAÑON**