DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE DICIEMBRE 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 1 AL 31 DE DEMBRE DEL 2022
Número Convenio / Vigencia	7126/2022
Nombre del Asociado	CONSORCIO CORSINAPSIS 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	16 de septiembre de 2022
Fecha de Finalización Convenio	31 de diciembre de 2022
Nombre Responsable del Servicio	Odilia Umaña cañón
Cobertura Diaria Contratada	300
Nº Participantes En Atención	300
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	280

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 elanexo técnico, así como los generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria.	El responsable del servicio implementó las siguientes acciones: 1. Se asistió a las reuniones y capacitaciones en sensibilización por SDIS . 2. Se ejecuto plan de Estilo de vida saludables 3. Se desarrollo e implemento las actividades de estilos de vida saludable nutrición 05/12/2022 y actividad física 05/12/2022, correspondientes al mes de Diciembre 4. Se realizó el plan de capacitación del personal operativo refuerzo en criterios de aceptación y rechazo de materias el día 5 de Diciembre 2022 5. Se realizó capacitación a todo el personal en Plan de Saneamiento Básico el día 15 de Diciembre de 2022. 6. Se realizó capacitación en Refuerzo Manejo de la minuta de alimentos, minuta patrón ciclos de menús y análisis de aportes nutricionales diarios el día 5 de Diciembre de 2022 7. Se realizó capacitación en Refuerzo Estandarización de utensilios para el servido de alimentos el día 5 de Diciembre de 2022	Formatos de asistencia a capacitaciones dadas por la SDIS. Soportes capacitaciones de estilos de vida saludable. Soportes capacitación del personal. Formatos del plan de saneamiento. Plan de compras mensual y semanal. Recepción de alimentos, cronograma, y entradas y salidas, formato de alimentos preparados.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

	8. Se firmo la declaración de compromiso. 9. Se realizo capacitación en protocolo bioseguridad emergencia COVID 19 10. 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. 11. Se elaboro y ajusto el plan de saneamiento, conforme a las particularidades del comedor, se implementó los formatos establecidos enel plan, se realizó el lavado de tanque, conforme a la norma. Se aplico los procedimientos de limpieza y desinfección, garantizando inocuidad. 12. Se realizo capacitación Inducción al servicio a las operarias Ingrit Martinez y Zulma Martinez el día 5 Diciembre de 2022 y a la profesional social Viviana Artunduaga el día 16 de Diciembre 2022	
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 elformato no aplica por el momento en sus ítems.	1. Formato autodiagnóstico del serviciode 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 realizo la entrega de los menú especiales 6 y 12 correspondientes a la semana 1 y 2 para las fechas 24 y 31 de Diciembre teniendo en cuenta los grupos de edad y el análisis nutricional dado por la secretaria de Integración social . Se envió con anterioridad correo para la respectiva aprobación por parte del nutricionista local .El correo se envió el día 13 de Diciembre y fue aprobado el día 14 Diciembre	1. Correo enviado y menú navideño aprobado
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 26 menús del mes de Diciembre , teniendo en cuenta los grupos de edad y el análisis nutricional dado por la secretaria y adicional se realizó la capacitación en refuerzo manejo de la minuta patrón el día 5 de Diciembre de al personal operativo .	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 almes 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 almes un menú vegetariano. El 4 % (3 personas) respondió que SÍ está de acuerdocon que se les brinde una vez al mes un menú vegetariano. Al observar las respuestas podemos concluir que el94% de los participantes encuestados NO está de acuerdo con que se les brinde una vez al mes unmenú vegetariano.	1. Encuesta menú vegetariano 2022 2. Análisis de la encuesta 3. Correo de envío
6. Suministrar una preparación vegetariana previaautorización 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 lasespecificaciones 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 Diciembre 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 Diciembre 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 enlas 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 plande compras semanal y mensual durante el periodo del mes de Diciembre de 2022 con sus respectivas remisiones, se adquirieron todos los ingredientes, garantizando pesos netos.	1. Plan de compras mensual y cronograma de proveedores
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 Se realizo refuerzo en minuta patrón a las operarias el día 5/12/2022	1. Acta 2. Lista de asistencia 3. Material de apoyo 4. Registro fotográfico
10. Realizar estandarización de utensilios para elservido de alimentos y socializar a las personas manipuladoras de alimentos los primeros 6 días deinicio de operación, con el fin de dar cumplimiento a	La nutricionista del asociado realizó la capacitación al personal operativo en refuerzo estandarización de utensilios para el servido de alimentos el día 5 de Diciembre de 2022.	1. Acta 2. Lista de asistencia 3. Material de apoyo 4. Registro fotográfico

los pesos servidos establecidos en la minuta patrónde 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 ComedorComunitario - Cocina Popular.	El responsable del servicio solicito un intercambios de alimentos para el menú 13 el día 05/12/2022, menú 15 el día 07/12/2022, menú 18 el día 10/12/2022,menú 20 el día 13/12/2022,menú 21 el día 14/12/2022, menú 6 del día 24/12/2022 y menú 12 el día 31/12/2022	1. Formato Autorización Cambio dePreparaciones.
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 antropométricosgarantizando 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 en el mes de octubre 15/10/2022 188 participantes 20/10/2022 47 participantes Realizo en el mes de Noviembre toma de talla y peso a participantes nuevos y algunos antiguos 10/11/2022 18 participantes nuevos 28/11/2022 7 participantes nuevos Realizo en el mes de Diciembre toma de talla y peso a participantes nuevos y algunos antiguos 7/12/2022 14 participantes 15/12/2022 19 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 Realizo en el mes de Noviembre toma de talla y peso a participantes nuevos y algunos antiguos	1. Pantallazos Go Global mes de Diciembre

	10/11/2022 18 participantes nuevos 28/11/2022 7 participantes nuevos	
15.Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección deNutrición.	La nutricionista del operador realizo en el mes de octubre la orientación y el abordaje a los casos identificados con malnutrición en el mes de noviembre , deacuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición. Se detecto 1 caso de obesidad y se realizó la	Canalización Folleto acta 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 programada para el mes de Diciembre Capacitación en nutrición: Manejo y control en el consumode azúcar 5 Diciembre 2022.	Actas, listado de asistencia, materialde 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 correode aprobación
18. Incentivar la realización de actividad física por partede los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular mediante la articulación con un profesional licenciado en educación física la difusión de programas de actividad física de instituciones públicas y privadas de acceso libre de forma virtual o entrega de material impreso.	El nutricionista del asociado realizo una capacitación programada para el mes de Diciembre Capacitación en actividad física: Actividad física beneficios del estiramiento muscular 5 Diciembre 2022	1. Actas, listado de asistencia, materialde 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 ingresó la información al sistema del aplicativo SIRBE	1. Pantallazo 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 el informe cuantitativo de las actividades de estilos de vida saludable en el formato suministrado por la SDIS el día 20/12/2022	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, Familiaro 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 pequeñosproductores 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, Familiaro 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 equipode 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	Se 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:

Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA yla SDIS.	2. Se Realizó capacitación a todo el personal en Socialización protocolos y lineamiento de la emergencia santuario por el COVID 19 a las operarias Ingrit Martinez y Zulma Martinez el día 5 Diciembre 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	
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 detodas las áreas. Se solicito a los proveedores los conceptos sanitariosde los establecimiento y vehículos. Se adquieren las fichas técnicas de los alimentos quese utilizan para las preparaciones. Se solicita fichas de seguridad de los productos químicos empleados para la limpieza y desinfección.	1.Protocolo lavado manos 2. 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, carney derivados, leche y derivados, productos a base dehuevo y pulpas de fruta; para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, adicionalmente, deben contar con la autorizaciónsanitaria vigente. Los conceptos sanitarios nodeben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	Los proveedores con los que se contó durante el mesde Noviembre fueros los siguientes: 1. EL IMPERIO DE LAS CARNES 01/09/20222. SHEJINA 14/05/2022 3. HORTYPULPAS 10/11//2022 4. PESLAC procesadora de lácteos 13/06/2022Se está tramitando conceptos superiores a 1 año.	PDF de los conceptos sanitarios vigentes delos proveedores • Pollo (CS y Autorización Sanitaria) • Carnes (CS y Autorización Sanitaria • Lácteos • Abarrotes • Pulpa de Frutas
5. Cumplir con lo establecido en la Resolución 2674de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos.	Los Transportes que los proveedores usaron duranteel periodo del mes de octubre fueron: 1. CARNES: placa SLI839 fecha: 21/08/2022 2. ABARROTES placa EXX450 fecha 04/11/2022 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 cumplimientoal cronograma de recepción de alimentos.	Se elaboró el plan decompras semanal y mensual y solicitó las remisiones de los alimentos del mes de Diciembre 2022. Así mismo, se dio cumplimiento al cronograma de proveedores y se verifico en el proceso de recepciónde materias primas la calidad de los alimentos requeridos, la cantidad que fuera acorde con el plan de compras y al grupo etareo establecido.	1. formato de entradas y salidas de alimentos 2. 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 ReglamentoTécnico 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. Formato de declaración de compromiso 2. 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, posteriormentese procesan para el suministro, teniendo en cuenta las pautas dadas por la SDIS y la normatividad vigente. Serealiza 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 detanques 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, conla 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 realizó capacitación a todo el personal en Plan de Saneamiento Básico el día 15 de Diciembre de 2022	1. Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia dela 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 (cronogramay hojas de vida equipos) 2. Formato de verificación de básculasy 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 normatividadnacional y los parámetros internos de la SDIS para los análisis a muestras de materias primas, productos terminados y agua de consumo.	Se garantizaron las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas tomadas el 16/11/2022	Formatos 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.	Según los resultados emitidos por la SDIS, con fecha 3 de Diciembre de 2022.se garantizó los parámetros microbiológicos de las muestra recolectadas.	Resultados de las pruebas microbiológicas
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	Los resultados cumplen con los parámetros exigidos por la secretaria de integración social, por lo cual no se generó observaciones.	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 enlas condiciones higiénico-sanitarias requeridas.	Se garantizaron las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas tomadas el 16/11/2022	Formatos Toma de muestra
19.Toma las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedadtransmitida por alimentos – ETA.	Para el periodo del presente informe la SDIS no se presentó evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria	No aplica

2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Elaborar un Plan de Emergencia y Contingenciaspara el Comedor Comunitario- Cocina Popular.	Se elaboro el plan de emergencias de acuerdo al modelo establecido y se radico el día 12 de octubre2022.	1. 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 debeestar 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 ComedorComunitario-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 protegidasy 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, estadoinstalaciones) 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 devisitantes 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 entregade los alimentos 1. Grupo adultos mayores de 10:30 hasta las11:30 2. Grupo 2 estudiantes desde las 11:30 a la1:30pm 3. Grupo 3 adultos y estudiantes SENA desdelas 1:30 en adelante	Evidencias fotográficas durante la entrega delos 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
05/12/2022	**Refuerzo minuta patrón**	ZUMA MARTINEZ INGRIT MARTINEZ YOLANDA DIAZ ESTELLA VASQUEZ	**Linda Gordon – Encargado del Servicio**
05/12/2022	**Refuerzo criterios de aceptación y rechazo**	ZUMA MARTINEZ INGRIT MARTINEZ YOLANDA DIAZ ESTELLA VASQUEZ	**Linda Gordon – Encargado del Servicio**
05/12/2022	**Refuerzo estandarización de porciones servidas**	ZUMA MARTINEZ INGRIT MARTINEZ YOLANDA DIAZ ESTELLA VASQUEZ	**Linda Gordon – Encargado del Servicio**
05/12/2022 **16/12/2022**	**Inducción al servicio**	ZUMA MARTINEZ INGRIT MARTINEZ VIVIANAATUNDUAGA	**Linda Gordon – Encargado del Servicio**
15/12/2022	**Capacitación en Plan de saneamiento Básico**	ZUMA MARTINEZ INGRIT MARTINEZ YOLANDA DIAZ ESTELLA VASQUEZ	**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

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

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

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**
10/11/2022	Toma masiva de datos **antropométricos**	**0**
10/11/2022	Toma de Medidas antropométricas a participantes nuevos	**18**
28/11/2022	Toma masiva de datos **antropométricos**	**0**
28/11/2022	Toma de Medidas antropométricas a participantes nuevos	**7**
07/12/2022	Toma masiva de datos **antropométricos**	**8**
07/12/2022	Toma de Medidas antropométricas a participantes nuevos	**6**
15/12/2022	Toma masiva de datos **antropométricos**	**16**
15/12/2022	Toma de Medidas antropométricas a participantes nuevos	**3**

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
05/12/2022	Acción IEC alimentación	**Manejo y control n el consumo de azúcar**	**248**	**Linda Carolina Gordon / Nutricionista**
05/12/2022	**Actividad física**	**Beneficio del estiramiento muscular**	**248**	**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 DICIEMBRE DE 2022

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

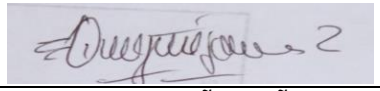
CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

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
13/12/2022	30	Se remueven las mancas de oxido en piso de cocina se continua evidenciando desprendimiento de material en techo cerca de la campana y ventiladores; se continua evidenciando toma corriente suelto donde se ubica equipo de refrigeración.	Se realizo la gestión y se espera dar solución lo mas pronto posible.
13/12/2022	14	El proveedor de pulpas HOTYPULPAS presenta concepto sanitario de un deposito de alimentos y bebidas. Se debe presentar el concepto sanitario con enfoque de riesgo a fábrica de alimentos.	Se solicita al proveedor el concepto sanitario requerido por la secretaría de integración social.
13/12/2022	19	Se evidencia inconsistencias en el diligenciamiento del registro de temperaturas de equipos de congelación.	Se realiza la actualización del formato y se diligencia teniendo en cuenta las observaciones recibidas .
13/12/2022	34	Las ventanas del área de preparación no presentan recubrimiento con película de seguridad en sus vidrios .	Se realizo la gestión y se espera dar solución lo mas pronto posible.
13/12/2022	71	Las manipuladoras Maria Estella Vasquez, Ingrit Mayerly Martinez y Zulma Constanza Marinez.	El personal en su totalidad cuenta con el curso de bomberos.

28/12/2022	30	Tomacorriente fue fijado a la pared , continua evidenciándose desprendimiento de material en techo cerca a campana y ventiladores.	Se realizo la gestión y se espera dar solución lo mas pronto posible.
28/12/2022	34	Se continua evidenciando que los vidrios de las ventanas en área de preparación no presenta recubrimiento con película de seguridad	Se instalo la película de seguridad en los vidrios de la zona de preparación como fue indicado en la visita de supervisión.
28/12/2022	35	Se evidencia ventanas en área de bodega de Fruver sin protección con malla tipo anjeo.	Se instalo en la bodega del Fruver el anjeo dando cumplimiento a lo indicado en la visita de supervisión según lo establecido en el anexo técnico.

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**DIANA HERNANDEZ**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**ODILIA UMAÑA CAÑON**