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 7158 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 121780-CCCP 14 – 001 – MÁRTIRES

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	01 al 31 de diciembre del 2022
Número Convenio / Vigencia	7158 de 2022
Nombre del Asociado	FUNDACION PARA EL DESAROLLO SOCIAL ORIENTE
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	MARTIRES
Localidad	LOS MARTIRES
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	KR 14 BIS 21-10
Teléfonos (Fijo – Móvil)	601-7368428 // 3022422895
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedormartires@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	12/09/2022
Fecha de Finalización Convenio	28/02/2023
Nombre Responsable del Servicio	MARCIA ALEJANDRA ALONSO VILLALBA
Cobertura Diaria Contratada	200
Nº Participantes En Atención	200
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	200

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 realizó el seguimiento a cada uno de los procedimientos establecidos por el anexo técnico relacionados con alimentación, nutrición y salubridad tales como: control de plagas, control de lavado y desinfección del tanque de agua potable, verificación de limpieza y desinfección, seguimiento a soluciones desinfectantes, registro para la evacuación de residuos, verificación de hermeticidad, inspección del manejo de elementos es desuso, embalajes y empaques, inspección de la presencia de plagas, verificación de termómetros, verificación de basculas y grameras, control de residuos entregados, certificado recolección residuos sólidos, registro, medición y control de descomide, preparación de alimentos, entre otros.	1. Listado de formatos 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 N°ASO2E 731073 de fecha 15-11-2022, con concepto favorable con requerimientos (76%). Se continúa realizando seguimiento a las diferentes actividades de limpieza y desinfección en cada una de las áreas de la unidad operativa y se solicita a la SDIS las adecuaciones respectivas y que son de su competencia. Se realizan algunas de las adecuaciones solicitada sin embargo quedan algunas pendientes.	1. Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”. 2. Acta del concepto sanitario N°ASO2E 731073. 3. Correo solicitud de adecuaciones planta física

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 diseñó por parte de la nutricionista de la entidad los menús especiales para navidad y fin de año de acuerdo a las opciones enviadas por parte de la SDIS, se hizo el envío de los mismos para su aprobación por la nutricionista de la Subdirección local durante los tiempos establecidos para este proceso. Se recibe visita de verificación de entrega de menús especiales el día 24 de diciembre por parte de funcionaria de la SDIS.	1. Menús especiales navidad y fin de año 2. Formato de autorización cambio de preparaciones 3. Correo aprobación de menús especiales 4. Acta de visita verificación menús especiales 24-12-2022
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.	Durante el mes de diciembre se implementaron las 24 minutas establecidas en el ciclo de menús de acuerdo al análisis nutricional y se suministró a los participantes los gramajes de servido establecido para cada grupo etario.	1. Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243).
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 128 participantes los días 23 y 24 de septiembre mediante formato Excel con preguntas requeridas para el proceso.	1. 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 realizó la publicación 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.	1. Soporte fotográfico en PDF 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	Durante el mes de diciembre se realizó las preparaciones establecidas de cada minuta garantizando pesos netos.	1. Plan de compras mensual en PDF de acuerdo al formato establecido (FOR-PSS-226)

las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.		
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 realiza proceso de capacitación a las manipuladoras de alimentos el tema de minuta patrón, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", criterios de aceptación y rechazo, y protocolo de bioseguridad, los días 13 y 14 de septiembre. Sin embargo, para el mes de noviembre no se presenta rotación de personal para realizar nuevo proceso de capacitación en estos temas.	1. Actas de 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 realiza proceso de capacitación a las manipuladoras de alimentos el tema de estandarización de utensilios el día 14 de septiembre del 2022. Sin embargo, para el mes de noviembre no se presenta rotación de personal para realizar nuevo proceso de capacitación en estos temas.	1. Acta de capacitación
11. Acoger las especificaciones del anexo técnico para la realización y solicitudes de intercambios de alimentos, los cuales deben encontrarse debidamente justificados y diligenciados en los formatos correspondientes. El formato "Autorización cambio de preparaciones", debe encontrarse diligenciado y firmado por el profesional en Nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	En el mes de diciembre se solicitó intercambios de las minutas 21 para la fruta del postre del día programado, minutas 6 y 12 para el total de la minuta por menús especiales de navidad y fin de año.	1. Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación.
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista participó en el fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas por la SDIS el día 08-06-2021	1. Acta asistencia fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas
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	Durante el mes de diciembre se realiza la toma de talla y peso para los participantes del comedor comunitario de acuerdo al cronograma establecido para esta actividad.	1. Reporte de digitación del sistema SIRBE

equipos antropométricos (báscula y tallimetro), 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 realiza registro de los datos de peso y talla en el aplicativo de acuerdo a las indicaciones dadas para este proceso.	1. Reporte 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.	Durante el periodo no se recibe notificación de diagnóstico nutricional.	No aplica
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Se recibe aprobación de documento y cronograma de promoción de estilos de vida saludable el día 18 de noviembre. Se realizan las actividades en el mes de diciembre de acuerdo al cronograma con los temas "¡¡¡Al natural!!! Alimentos naturales/ultra procesados.	1. Acta EVS 17-12-2022
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 recibe aprobación de documento y cronograma de promoción de estilos de vida saludable el día 18 de noviembre. Se realizan las actividades en el mes de diciembre de acuerdo al cronograma con los temas "¡¡¡Al natural!!! Alimentos naturales/ultra procesados y Actividad física: gimnasia rítmica musicalizada.	1. Acta EVS 17-12-2022 2. Acta Actividad física 17-12-2022
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 recibe aprobación de documento y cronograma de promoción de estilos de vida saludable el día 18 de noviembre. Se realizan las actividades en el mes de diciembre de acuerdo al cronograma con los temas "¡¡¡Al natural!!! Alimentos naturales/ultra procesados y Actividad física: gimnasia rítmica musicalizada.	1. Acta Actividad física 17-12-2022
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 realiza el registro de los talleres de acuerdo al cronograma con los temas "¡¡¡Al natural!!! Alimentos naturales/ultra procesados y Actividad física: gimnasia rítmica musicalizada. el sistema SIRBE dentro de los tiempos establecidos para dicha actividad.	1. Evidencia de registro EVS y actividad física en 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 realiza envío de Base de consolidación mensual IEC y el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable los días 21 y 22 de diciembre respectivamente al correo mlopezc@sdis.gov.co, en los tiempos y con los ajustes solicitados por la funcionaria de la subdirección local.	1. Correo envío de informe cualitativo EVS 2. Informe cualitativo Segundo semestre EVS 3. Base consolidada IEC
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 presentan los soportes en la visita financiera realizada por el equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento el día	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 diligenció el Formato de Autodiagnóstico de acuerdo a los hallazgos descritos en el acta del concepto sanitario N°ASO2E 731073 de fecha 15-11-2022, con concepto favorable con requerimientos (76%).	1. Acta del concepto sanitario N°ASO2E 731073. 2. Correo solicitud de adecuaciones planta física

	Se continúa realizando seguimiento a las diferentes actividades de limpieza y desinfección en cada una de las áreas de la unidad operativa y se solicita a la SDIS las adecuaciones respectivas y que son de su competencia. Se realizan algunas de las adecuaciones solicitada sin embargo quedan algunas pendientes.	
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 realizó el seguimiento a cada uno de los procedimientos establecidos por el anexo técnico relacionados con alimentación, nutrición y salubridad tales como: control de plagas, control de lavado y desinfección del tanque de agua potable, verificación de limpieza y desinfección, seguimiento a soluciones desinfectantes, registro para la evacuación de residuos, verificación de hermeticidad, inspección del manejo de elementos es desuso, embalajes y empaques, inspección de la presencia de plagas, verificación de termómetros, verificación de basculas y grameras, control de residuos entregados, certificado recolección residuos sólidos, registro, medición y control de descomide, preparación de alimentos, entre otros.	1. Formatos Plan de Saneamiento Básico
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.	Durante el mes de diciembre se realiza acompañamiento por parte de la nutricionista del asociado en la entrega de alimentos de la unidad operativa, se diligencian los formatos establecidos en el procedimiento.	1. Formato inspección porciones servidas 2. Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación 3. Formato evaluación de características organolépticas
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.	**CARNES – DISTRICARNES INVERCAMEL** Concepto higiénico sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha del 30/08/2022, AUTORIZACION SANITARIA con fecha del 15/08/2017 **POLLO – DISTRICARNES EL TRIUNFO** Concepto higiénico sanitario FAVORABLE con fecha del 11/08/2022 **LACTEOS – PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE** Concepto higiénico sanitario FAVORABLE con fecha del 17/02/2022 **ABARROTES Makro Supermayorista SAS**	1. Conceptos higiénico sanitarios

	Concepto higiénico sanitario FAVORABLE con fecha del 19/01/2022 **PULPAS DE FRUTA - FULL FRUTAS** Evidencia de solicitud de visita técnica por parte de la entidad competente	
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.	**CARNES – DISTRICARNES INVERCAMEL** Concepto higiénico sanitario del vehículo con placas ERK719 FAVORABLE con fecha del 21/07/202. Concepto higiénico sanitario del vehículo con placas SKX993 FAVORABLE con fecha del 21/07/2022 Concepto higiénico sanitario del vehículo con placas VEU369 FAVORABLE con fecha del 21/07/2022 **POLLO – DISTRICARNES EL TRIUNFO** Concepto higiénico sanitario del vehículo con placas SKM154 FAVORABLE con fecha del 06/10/2022 **LACTEOS - ABARROTES** Concepto higiénico sanitario del vehículo con placas WON526 FAVORABLE con fecha del 08/06/2022 **PULPAS DE FRUTA - FULL FRUTAS** Concepto higiénico sanitario del vehículo con placas VEQ 886 FAVORABLE con fecha del 01/12/2021	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.	Se realiza la recepción de los alimentos requeridos para cada minuta correspondiente al mes de diciembre, verificando lotes y fechas de vencimiento, temperaturas y condiciones físicas, se diligencian los formatos de control para este proceso.	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 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.	La unidad operativa cuenta con los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas, para el cumplimiento del servicio.	1. Registro fotográfico de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor

8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	Se realiza la toma de las muestras diarias de los alimentos preparados teniendo en cuenta las indicaciones del anexo técnico.	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 realiza ajuste de plan de saneamiento básico de acuerdo a las características de la unidad operativa, se realiza el seguimiento del mismo con el diligenciamiento de los formatos establecidos para este proceso.	1. Plan de Saneamiento Básico 2. Formatos Plan de Saneamiento Básico
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.	1. Formato Recepción materia prima 2. Formato Preparación de alimentos 3. 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 realiza lavado de tanque almacenamiento el día 30 de septiembre a cargo de la empresa ECOFLORA.	1. Certificado Lavado tanques
13. Implementar de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al	Para el periodo del presente informe se realizó capacitación al personal operativo en contaminación	1. Acta de capacitación en contaminación de los alimentos y enfermedades transmitidas por alimentos.

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.	de los alimentos y enfermedades transmitidas por alimentos el día 30 de diciembre del 2022.	
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	1. Cronograma de mantenimiento de Equipos 2. Hojas de Vida de equipos 3. Formato de verificación de básculas y grameras 4. Formato de verificación de termómetros cada
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.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizó la toma de de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	No aplica
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.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizó la toma de 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 de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	No aplica

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 la subdirección de identificación, caracterización e integración de la SDIS el día 30-09-2022 con número de radicado E2022042783	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 solicitó visita el 15/10/2022 por medio de la página https://servicios.bomberosbogota.gov.co/register-payments Se realizó el pago a la unidad administrativa especial del cuerpo de bomberos el día 31-10-2022 por valor de $66.666. se realiza reporte de pago y en espera de respuesta por parte de la entidad.	1. Solicitud de visita técnica 2. 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 área administrativa, al alcance en caso de emergencia con los elementos solicitados por anexo técnico	1. Formato de inspección y suministro de botiquines
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	Se cuenta con 2 extintores en la unidad operativa en el área de servicio, con fecha de recarga vigente y en buen estado. Se realiza por parte de los funcionarios del CC-CP capacitación en teoría del fuego de forma virtual durante el periodo de noviembre.	1. Evidencias ubicación extintores y detector de humo 2. Certificados de Capacitación teoría del fuego.
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 diligencia la ficha de ingreso cada vez que se recibe alguna visita de personas de otras entidades o ajenas a la unidad operativa, tales como SSD, SDIS, entre otras. Durante el mes de noviembre no se presentan novedades que deban ser consignadas en el cuaderno que se tiene para dicho proceso ni reporte a la referente.	1. Ficha ingreso visitantes
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	La prestación del servicio se realiza desde las 10.30 am, los participantes llegan de manera gradual y no se presentan aglomeraciones durante el servicio.	1. 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
30/12/2022	Contaminación de los alimentos y enfermedades trasmitidas por alimentos	Gloria Urrea Valeria Idarraga Erika Montoya	Ameye Ayala Medina

* 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
05 y 30 diciembre 2022	**Toma de peso y talla de participantes**	**3**

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.

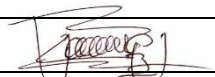
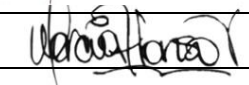
Fecha Realización	Tipo de Actividad	Nombre de la Actividad	Nº Participantes	Nombre y Cargo de Profesional que realiza la actividad
17/12/2022	Identificación de alimentos naturales/ultra procesados	¡¡¡Al natural!!! Alimentos naturales/ultra procesados	160	Ameye Ayala Medina
17/12/2022	Actividad física	Gimnasia rítmica musicalizada	160	Ameye Ayala Medina

* 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
23/09/2022	**12**	No se cuenta con fichas técnicas de la totalidad de los alimentos adquiridos en tiempo establecido de cumplimiento.	Se solicita al proveedor las fichas técnicas de los productos que se adquieren.
03/10/2022	**13**	Se evidencia que no se implementa instructivo de recibo de alimentos, observando producto huevo sin rotulación de ningún tipo, no contando con fecha de vencimiento supera fecha de ejecución de plan de saneamiento por lo que genera requerimiento	Se realiza diligenciamiento de formatos de acuerdo a indicaciones dadas por el apoyo a la supervisión.
19/10/2022	**10**	Se evidencia que se realizó cálculo de fruta entera para postre en peso neto y no en peso bruto de acuerdo a lo establecido presentando déficit de 4.7 kilos de mandarina en menú 21 del 14/12/2022 en tiempo establecido en plan de mejora	Se realiza ajuste a gramaje de fruta entera de acuerdo a las indicaciones dadas por parte del apoyo a la supervisión.
19/10/2022	**30**	Se evidencia que se realizan arreglos locativos de manera parcial, se arregla rejilla y marco de puerta en	La SDIS inicia proceso de adecuaciones mencionadas en las instalaciones de la unidad operativa.

		área de proceso, aun se evidencia fisura en piso de área de servicio, uniones entre paredes y pisos en acrílico desprendidas en algunas secciones piso bajo platero don rugosidades, asociado realiza solicitud a SDIS el 06/12/2022.	
19/10/2022	**31**	Aun no se ha dado cumplimiento a la totalidad de las exigencias dejadas por autoridad sanitaria, asociado realiza solicitud a SDIS el 06/12/2022.	La SDIS inicia proceso de adecuaciones mencionadas en las instalaciones de la unidad operativa, para dar cumplimiento a las exigencias de concepto sanitario.
11/11/2022	**19**	Formato de control de entradas y salidas de alimentos no se diligencia teniendo en cuenta existencias reales ya que refiere saldo de 3 kilos de pulpa de mango y cuenta con 4 kilos, refiere saldo de 15 kilos de pulpa de maracuyá y se cuenta con 12 kilos,	Se realiza diligenciamiento de formatos de acuerdo a indicaciones dadas por el apoyo a la supervisión.
28/11/2022	**28**	Tomas eléctricas en área de proceso sin cierre hermético, asociado realiza solicitud a SDIS el 06/12/2022.	Se envía correo electrónico a la SDIS encargada de los procesos de infraestructura para las respectivas adecuaciones.
28/11/2022	**57**	No se garantiza temperatura de seguridad en queso de preparación papaya con queso (16.2ºC)	Se toman las recomendaciones del apoyo a la supervisión con respecto a la temperatura de seguridad.
15/12/2022	**4**	Se evidencia producto huevos sin ningún rotulación, no contando con fecha de vencimiento	Se tienen en cuenta la recomendación del apoyo a la supervisión en cuanto a la adquisición de los productos para el cumplimiento de rotulación.
15/12/2022	**11**	No se adquieren alimentos para las preparaciones de mínimo 2 días de operación evidenciando déficit de 0.8 kilos de producto piña de 1.8 kilos de producto requerido para carne de cerdo en salsa de piña del menú 23 del 16/12/2022.	Se realiza ajuste a gramaje de acuerdo a las indicaciones dadas por parte del apoyo a la supervisión.

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**FREDDY OMAR ALONSO GÓMEZ**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**MARCIA ALEJANDRA ALONSO VILLALBA**