DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 30 NOVIEMBRE DE 2022|

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

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	01/11/2022 – 30/11/2022
Número Convenio / Vigencia	7183 – 2022
Nombre del Asociado	CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	**113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI**
Localidad	SUBA
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CRA 95B #130A - 19
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3028030969
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorrinconrubi@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	14/09/2022
Fecha de Finalización Convenio	31/12/2022
Nombre Responsable del Servicio	OSCAR ALIRIO BENAVIDES BECERRA
Cobertura Diaria Contratada	300
Nº Participantes En Atención	300
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	300

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 30 NOVIEMBRE DE 2022|

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

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

2. CUMPLIMIENTO DE COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

2.1. Compromisos Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Implementar los procesos, procedimientos y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad, del Comedor Comunitario - Cocina Popular, establecido en el anexo técnico, así como los generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria.	Se implementan controles para brindar una adecuada alimentación segura a los participantes garantizando la calidad del alimento suministrado. Se implementaron y fortalecieron las BPM que permiten una alimentación con calidad e inocuidad.	1. Cronograma de capacitación operarias 2. Acta de apertura 3. Acta hospital 4. Formato de visitantes 5. Formatos de limpieza y desinfección. 6. Formato plan de compras 7. Remisiones 8. Certificado lavado de tanques y fumigación. 9. Formato de preparación de alimentos, temperaturas.
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 deacuerdo a los hallazgos descritos en el acta del concepto sanitario N° AS02N 112641 de fecha 25/07/202	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, (PDF)
3. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año. El profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular deberá enviar la propuesta de menú especial antes del 14 de diciembre al profesional en nutrición y dietética del proyecto 7745 asignado a la Subdirección Local.	Se dará cumplimiento al compromiso en el mes de diciembre de 2022	No Aplica

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 01 AL 30 NOVIEMBRE DE 2022|

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Compromisos	Actividades	Soportes
4. Implementar la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales (anexos) para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, suministrando las raciones a la población participante, acorde a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	Se implementó las 24 minutas establecidas en el ciclo de menús de acuerdo con el análisis nutricional de cada grupo etario. Se suministró a los participantes los gramajes de servido establecido para cada grupo etarEo	formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF
5. Realizar una encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular, dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual.	Se realizo encuesta con los participantes para determinar la implementación si/no de una preparación vegetariana al mes. 182 participantes con los siguientes resultados : **SI = 86 participantes =47%** **NO =96 participantes = 53%**	PDF encuesta2 Informe análisis encuesta Correo envio encuesta
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, no se alcanzó el 70%, por lo tanto, no se implementará el 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 mantiene disponible en un lugar visible del servicio del Comedor Comunitario - Cocina Popular, lasminutas 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.	Soporte fotográfico Minutas patrón y el ciclo de menús publicados en la cocina y en lugar visible del salón el ciclo de menús
8. Realizar las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento “análisis nutricionales” de cada uno de	Se Realizaron 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	Plan de compras mensual en PDF de acuerdo al formato establecido (FOR-PSS-226)

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	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 realizaron las capacitaciones del talento humano. • Minuta patrón -15/11/2022 • BPM: Clasificación de los alimentos según sus riesgos 12/11/2022	Actas, listados y registro fotográfico de las capacitaciones
10.Realizar estandarización de utensilios para elservido 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.	• Estandarización utensilios 15/11/2022	Acta, listado y registro fotográfico de la 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.	• Se solicito intercambio de pulpa de fruta MENU 10 el día 03/11/2022 GUANABANA por MANGO. • Se realizo intercambio de pulpa de fruta MENU 21 el día 16/11/2022	Formatos de autorización
12.Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	Se participo en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas. 22/09/2022	Acta y listado participación en la 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 01 AL 30 NOVIEMBRE DE 2022|

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Se realizo el día 24/09/2022 toma de datos antropométricos garantizando una toma semestral al participante de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico contando con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), permitiendo que la profesional nutricionista ejecutara esta actividad.	Listado con los datos tomados
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se realizo toma talla y peso 12/11/2022	Captura de pantalla talla y peso
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	No se han realizado abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición. Ya que no se tiene socialización del diagnóstico nutricional para el presente convenio por parte de la nutricionista	No aplica
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos devida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Se desarrollaron las siguientes acciones • Endúlzate saludablemente/disminución del consumo de azucares añadidos 12/11/2022 • Promoción de actividad física 12/11/2022	PDF con acta (Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo)
17. Definir e implementar el cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable, quehaya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente.	Se envío cronograma a nutricionista local el día 20/09/2022 el cual fue aprobado el día 24/09/2022	PDF con (cronograma, correo de envío y correo de aprobación)
18. Incentivar la realización de actividad física por parte	Se desarrolló actividad en Promoción Actividad física el día 12/111/2022 a un total de 240 participantes	PDF con (Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo)

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 30 NOVIEMBRE DE 2022|

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

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		
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 registro en el SIRBE LAS actividades de promoción de EVS correspondiente al mes de noviembre de 2022	Reporte de digitación del sistema SIRBE (Captura de pantalla)
20. **Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vidasaludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente.**	Se entregó el día 4/12/2022 el nutricionista local informe cuantitativo de las acciones desarrolladas en el mes en promoción en estilos de vida saludable	PDF (correo de envío y el informe cuantitativo) Informe cualitativo.
21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o a través de sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del 30% del valor total destinado a la compra de alimentos, o en el porcentaje por encima de este en que el ASOCIADO se haya comprometido. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local sea inferior al porcentaje al que está obligado, el ASOCIADO asume el compromiso de adquirir los alimentos a los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar	Se presenta en visita financiera realizada por el equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento	No Aplica

Compromisos	Actividades	Soportes
o Comunitaria no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante, en los términos previstos en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021.		

2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS.	Se realizó los procesos de limpieza y desinfección a diario de las áreas del comedor	Acta Concepto Sanitario vigente
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	PDF Protocolo lavado manos Formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento
3. Implementar el procedimiento “Operación entregade apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos IDIPRON a este.	Se Implemento el procedimiento “Operación entregade apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos de la SDIS.	1. Formato inspección porciones servidas (mensual) 2. Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual)

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 01 AL 30 NOVIEMBRE DE 2022|

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Compromisos	Actividades	Soportes
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 nodeben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	• Se cuenta con los conceptos sanitarios del proveedor pollo y carnes LA ZIPAQUIREÑA favorable • lácteos VILLA AURA, • abarrotes MACRO • pulpa de frutas C.I CARDENAS ASOCIADOS LTDA	PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores • Pollo (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**.	Se cuentan con todos los conceptos higiénicos sanitario de los vehículos transportadores.	Conceptos sanitarios vigentes Formato en PDF “Formato verificación transporte de alimentos” FOR-PSS-232
6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	Para este periodo, los proveedores cumplieron con el cronograma de entrega estipulado de los alimentos solicitados. Las remisiones o facturas estuvieron a disposición de interventoría, de la referente o nutricionista local. El comedor ofreció alimentos de calidad	PDF del formato de entradas y salidas de alimentos Formato de recepción de materia prima.
7. Cumplir con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”, así como las Resoluciones 834, 4142 y 4143 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social.	Se cumplió 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.	Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor

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 01 AL 30 NOVIEMBRE DE 2022|

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Compromisos	Actividades	Soportes
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se efectúan la toma de muestras de los alimentos preparados diariamente, cumpliendo con el gramaje exigido por el anexo y ubicadas en refrigeración para ser desechadas a las 72 horas, de acuerdo con los procesos exigidos por anexo técnico.	Contra muestras de alimentos de acuerdo a lo establecido.
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.	Con el apoyo de la nutricionista del operador se ajustó el plan de Saneamiento Básico establecida por la SDIS,	1. Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciadoen PDF
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	Se realiza lavado de tanque almacenamiento el día 04/10/2022	Soporte Lavado tanque en PDF

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		
13. Implementar de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico. En caso que, haya cambio del responsable del Comedor Comunitario – Cocina Popular, el mismo debe contar con las capacitaciones relacionadas en el componente de Alimentación, Nutrición y Salubridad.	Para el periodo del presente informe se realizó capacitación al personal operativo en BPM: Clasificación de los alimentos según sus riesgos bajo,, medio y alto el día12/11/2022	PDF (acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal)
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Para el periodo del presente informe se dispuso del plan de mantenimiento de los equipos que se encuentran en el comedor	PDF de mantenimientos que se realizaron en el mes de noviembre de 2022 Formato de verificación de básculas y grameras Formato de verificación de termómetros
15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidos por la normatividad nacional y los parámetros internos de la SDIS para los análisis a muestras de materias primas,	Para el periodo del presente informe la SDIS se realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas 29/11/2022.	PDF Acta toma muestras por parte del laboratorio BIOTRENS

Compromisos	Actividades	Soportes
productos terminados y agua de consumo.		
16. Cumplir con los parámetros microbiológicos internos establecidos por la Autoridad sanitaria para los análisis de frotis de manos de personal manipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS.	Se da cumplimiento con todos los parámetros microbiológicos internos establecidos, así como los análisis médicos del personal manipulador, y los procesos de higienización en las superficies, ambientes y menaje plástico hermético en el comedor.	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 se 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 se realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas 29/11/2022 y se mantienen---	PDF Acta toma muestras por parte del laboratorio BIOTRENS
19. Tomar 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 Contingencias para el Comedor Comunitario- Cocina Popular.	Se elaboró el plan de emergencias de acuerdo al modelo establecido y se radico en la SDIS el día 10/10/2022 con número de radicado E2022044539	Plan de emergencias 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 gestión con el Cuerpo técnico de Bomberos de Bogota	Correo de gestión.
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 comedor con los elementos solicitados por anexo técnico	PDF 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.	Se 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 3 extintores Se mantiene protegidas las instalaciones eléctricas y se tienen dispositivos detectores de humo	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo. Soportes solicitud de capacitación en teoría del fuego a la 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.	Se mantienen actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Ficha ingresos visitantes, cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular nogenere aglomeraciones.	Durante el periodo del presente informe se establecieron turno y horarios de la siguiente manera Niños. 10:30 a.m.-11:30 adultos mayores: 11:30 a.m. -12:30 p.m. jóvenes: 12:30 p.m.- 1:30 p.m. para evitar aglomeraciones en el momento del servicio	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 30 NOVIEMBRE DE 2022|

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

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

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
15/11/2022	APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON	Operarias cocina	Lizeth Duitama
15/11/2022	ESTANDARIZACION DE UTENSILIOS	Operarias cocina	Lizeth Duitama
12/11/2022	BPM: CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGUNSU RIESGOBAJO, MEDIOY ALTO	Operarias cocina	Lizeth Duitama

* 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
12/11/2022	Toma Medidas antropométricas	70

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
12/11/2022	**Acción IEC alimentación**	**ENDULZATE SALUDABLEMENTE/DISMINUCION DEL CONSUMO DE AZUCARES AÑADIDOS**	**240**	**LIZETH DUITAMA**
12/11/2022	**Actividad física**	**PROMOCION EN ACTIVIDAD FISICA**	**240**	**LIZETH DUITAMA**

* 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
19/11/2022	**12**	Se evidencia gestión para la recolección de fichas técnicas de alimentos, sin embargo, se observa que no se cuenta con la totalidad de los productos y marcas adquiridos por el comedor. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	Se esta permanentemente en la gestión ya que las compras se realizan mirando precios y a veces no se consiguen las mismas marcas en los productos, esto dificulta conseguir las fichas técnicas, no todas las marcas tienen las fichas en sus paginas WEB

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 30 NOVIEMBRE DE 2022|

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

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

20/10/2022	**14**	19/11/2022 Se evidencia que se cambió proveedor de carnes por La zipaquireña, este cuenta con la autorización sanitaria y concepto vigentes, los vehículos de villa Aura (lácteos) y Cardenas asociados (pulpas) se encuentran vigentes; sin embargo el concepto sanitario del proveedor de pulpas Cardenas asociados presenta fecha 17/11/2021, superior a un (1) año, no cuenta con solicitud de visita. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	Como medida se suspendió la compra de carnes a COMERCIALIZADORA NACIONAL DE CARNICOS, Actualmente se está trabajando con la ZIPAQUIREÑA. A la fecha Villa Aura no entregado los conceptos vigentes.
20/10/2022	**30**	19/11/2022 Se evidencia que no se ha realizado el mantenimiento de paredes y media caña por deterioro y desprendimiento de pintura del área de preparación de alimentos. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	Se realizará un mantenimiento el día 9 de diciembre ya que la persona que nos realiza los arreglos y mantenimientos no esta disponible antes
06/10/2022	**35**	19/11/2022 Se evidencia que se mantiene la condición de calor excesivo en el área de preparación, por no adecuada remoción de calor asociado. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	Se coloco un extracto sin embargo las condiciones no cambiaron mucho
06/10/2022	**71**	19/11/2022 Se evidencia que aún no se cuenta con la capacitación tomada en teoría del fuego, manejo de extintores y seguridad humana. Se refiere que ya fue solicitada. Se mantiene condiciones de tomacorriente. Se cuenta con gestión. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	Ala fecha no se ha realizado la capacitación, se esta ala espera. se tiene la gestión

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 30 NOVIEMBRE DE 2022|

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

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

22/09/2022	**11**	19/11/2022 Se evidencia que no se garantizan las materias primas para 2 días de servicio, Para el menú 1 del día lunes 21/11/2022 falta carne de res magra (sobrebarriga) y para sopa, arveja verde fresca, pulpa o fruta de tomate de árbol, fresa. Para el menú 2 del día martes 22/11/2022 falta arveja verde fresca, atún 7.54 kg, carne res para la sopa, margarina. Se mantiene en plan de mejora en tiempos de ejecución.	Los productos de abarrotes fueron entregados sábado 19/11/2022 en la tarde por lo tanto la supervisión no lo evidencio. La totalidad del plan de compras fue entregada el sábado
	50	19/11/2022 Se evidencia que el comedor continua remitiendo almuerzos a participantes para consumo en casa, aún no cuenta con autorización. Ya remitió la documentación solicitada con las historias clínicas solicitadas. A la espera de respuesta.	En estos momentos se cuenta con autorización emitida el 01/12/2022
	58	19/11/2022 Se evidencia que el responsable del servicio cuenta con el soporte de asistencia a la sensibilización con fecha 16/11/2022, falta soporte del fortalecimiento de la nutricionista.	La actividad se programó inicialmente sobre las 3:00 p.m. del día 17/11/2022 sin embargo la hora fue cambiada el día anterior a última hora lo que no permitió a nuestra nutricionista reprogramar su agenda, se tiene compromiso con los referentes locales de nutrición de realizar una nueva sensibilización para las personas que no pudieron asistir
	57	19/11/2022 Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones: Pechuga de pollo a las finas hierbas T°2= 50,6°C, ensalada de zanahoria, manzana y crema de leche T2= 12,5°C, Papas a la Francesa T1= 48,5°C y T2= 57,6°C.	Se llamo la atención a las operaria por no realizar los procesos como lo exige el anexo técnico.

		entre otros: atún, menudo, granos.	
19/11/2022	1	Se evidencia que de acuerdo a muestra de referencias verificadas del menú 23 semana 4 del día 18/11/2022 se almacena banano picado como postre, sin embargo, en encuesta realizada a los participantes manifiestan que el postre suministrado fue pera (fruta entera), no presentan dicha autorización de la nutricionista del intercambio del postre suministrado.	El proveedor de Fruver no obsequio 20 kg de pera las cuales le sobraban y que no podía guardar, se dio orientación a las operarias de obsequiar dicha fruta. Desconocemos porque los participantes según la Supervisora de nutrición respondieron que se les había entregado pera como postre ya que el postre del del día Banano con queso se entregó y la pera se le entrego a algunos participantes como obsequio fuera del menú del día. Se toma la decisión de no entregar productos que no estén en el menú del dia como obsequio ya que esto puede causar confusión en los participantes con respecto a la ración recibida
19/11/2022	2	Se evidencia banano 10,40 kg con sobre maduración y presencia de posible contaminación biologica, no se encuentran en óptimas condiciones de calidad.	El banano no correspondía al menú del día, estaba para ser empacado para su desecho, sin embargo no había sido retirado ya que la supervisión lo evidencio a primera hora
19/11/2022	3	Se evidencia que no se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración) , la carne de la sopa fue sometida a proceso de cocción congelada.	La carne fue colocada en proceso de descongelación el día anterior, sin embargo no descongelo completamente, se solicita inicar este proceso con por lo menos dos días de anticipacion
19/11/2022	5	Se evidencia que la zanahoria de la ensalada no fue picada, ni rallada el mismo día de suministro, se encuentra rallada y congelada con antelación para la preparación del menú 24 de hoy; adicional se evidencia a que no se realiza el proceso de desinfección de bolsas de pulpa de fruta previo a la preparación.	La zanahoria fue rallada a primera hora entre 5:30 a.m – 6:00 a.m. y se guardó en congelación para lograr las temperatura durante el servicio, por lo que en el momento de ser revisada por parte de la supervisión mostraban rastros de escarcha, se solicita a Las operaria realizar estos procesos Las operarias me informan que las pulpas

			encontradas según la supervisión sin desinfectar ya habían pasado por el proceso de desinfección que se encontraban en el lavaplatos porque se les estaba lavando para retirarles los residuos de hipoclorito.
19/11/2022	6	Se evidencia que no se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS. Se observo preparación de papa a la francesa con cascara, no siendo acorde a lo referido en el análisis nutricional para la preparación sin cascara.	Se llama la atención a las operarias sobre la necesidad de realizar procesos y procedimientos ciñéndose exactamente al anexo técnico (tabla de menús)
19/11/2022	7	Se evidencia que no se realiza el proceso de desinfección de bolsas de pulpa de fruta previo a la preparación.	Las operarias me informan que las pulpas encontradas según la supervisión sin desinfectar ya habían pasado por el proceso de desinfección que se encontraban en el lavaplatos porque se les estaba lavando para retirarles los residuos de hipoclorito. Igualmente, se le señala alas operarias la importancia no obviar los procesos de lavado desinfección
19/11/2022	13	Se evidencia que no se cumple con el cronograma de entrega de los alimentos, según cronograma se entrega carne, Fruver los días viernes y en remisión aparece entrega 19/11/2022 sábado, sin embargó no se cuenta con la carne (sobrebarriga) del menú 1 21/11/2022 que reporta en remisión; Adicional se encuentra desactualizado el formato de verificación de las condiciones del transporte.	Por dificultades del proveedor este no logro entregarnos el día viernes las carnes de la siguiente semana, se informa la proveedor las dificultades que nos causan se la materia prima no se entrega en las fechas programados
19/11/2022	20	Se evidencia que no se encuentra almacenadas las muestras de referencias de los alimentos preparados de manera diaria de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico correctamente, se verifico que para el menú 21 semana 4 se	Por error del encargado de guardar las muestras no le cambio el rotulo de GUANABANA (Las bolsas de muestras se rotulan para toda la semana) correspondiente al menú 21 semana 4 del día 19/11/2022. Este dia se realizo intercambio de guanábana por

		encuentra almacenada muestra sorbete de guayaba, sin embargo, se encuentra rotulada como sorbete de guanábana, y para el menú 23 se almacenó banano picado como postre y lo suministrado según encuesta a participantes fue pera (fruta entera).	guayaba por lo tanto tocaba cambiar el rotulo. Igualmente tomo solo muestra de banano sin que en ese momento se hubiera realizado la mezcla. Se llama la atención al operario por no estar pendiente de los procesos
	23	Se evidencia cambio de personal auxiliar, ingresa el señor Elkin Yesid Salguero, no cuenta con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año.	Se solicita al auxiliar administrativo la entrega de el certificado medico
	53	Se evidencia en muestras de referencia almacenadas del día 18/11/2022 correspondiente a la semana 4 menú 23 para postre (banano picado), según menú programado de postre es banano con queso doble crema; se realizó encuesta a participantes quienes manifiestan que se suministró como postre Pera (fruta entera), no garantizando a los participantes la entrega total del componente lácteo (queso) de acuerdo al menú diario establecido.	El proveedor de Fruver no obsequio 20 kg de pera las cuales le sobraban y que no podía guardar, se dio orientación a las operarias de obsequiar dicha fruta. Desconocemos porque los participantes según la Supervisora de nutrición respondieron que se les había entregado pera como postre ya que el postre del del día Banano con queso se entregó y la pera se le entrego a algunos participante como obsequio fuera del menú del dia
	61	Se evidencia que el responsable del Servicio asistió a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local con fecha 17/11/2022, sin embargó no cuenta con asistencia de la nutricionista, ni profesional social.	La actividad se programo inicialmente sobre las 3:00 p.m. del día 17/11/2022 sin embargo la hora fue cambiada el día anterior a ultima hora lo que no permitió a nuestra nutricionista reprogramar su agenda
19/11/2022	65	Se evidencia acta relatoría de actividades IEC Endúlzate saludablemente y actividad física con fecha 12/11/2022, no cumpliendo con el cronograma aprobado donde se encuentra	Por error en la carpeta de Actividades de Vida Saludable se archivo un cronograma que no corresponde al aprobado, en el informe anterior o sea el de octubre el subcomponente

		establecido con fecha 08/11/2022, adicional no cuenta con listado de asistencias, ni registros fotográficos de ninguna de la actividades.	de apoyo alimentario en el compromiso 17 se entrego el soporte del cronograma de EVS correcto ósea el aprobado con su correo. Las actividades se realizaron en la fecha correcta

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 30 NOVIEMBRE DE 2022|

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

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**ANTONIO GEOVANNI BARRETO**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**OSCAR ALIRIO BENAVIDES**