DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DICIEMBRE 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	01/12/2022 – 31/12/2022
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

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 dio cumplimiento al compromiso en el mes de diciembre de 2022. Las cuales fueron avaladas y Aprobadas por el referente Gilberto Tique	PDF con menús del 24 y 31 de diciembre – correo aprobación

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DICIEMBRE 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
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 -17/12/2022 • BPM: Contaminación de los alimentos -17/12/2022	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 preparación UVA CON YOGURT MENU 3 BANANO CON YOGURT 21/12/2022 • Se realizo intercambio de pulpa de SORBETE DE GUANABANA por SORBETE DE GUAYABA MENU 10 el día 29/12/2022 • Se realizo intercambio po MENU NAVIDEÑO	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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DICIEMBRE 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
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 23/12/2022 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.	Acta Listado con los datos tomados y registro fotográfico
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 23/12/2022	No se tiene ingreso al SIRBE ya que el Go-Global quedo deshabilitado para los convenios
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	Se realizo el abordaje a los casos identificadoscon malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición. 46 casos por obesidad y 27 casos por delgadez	ACTA, SOPORTES
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos devida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Se desarrollaron las siguientes acciones • Hábitos alimentarios y estilo de vida saludable 09/12/2022 • Promoción de actividad física 09/12/2022	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 09/12/2022 a un total de 240 participantes	PDF con (Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo)

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 DICIEMBRE 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 y cualitativo de las acciones desarrolladas enel mes en promoción en estilos de vida saludable	Correo de envío y el informe cuantitativo e Informe cualitativo. En PDF
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) Sin firma de diciembre y fechas

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 31 DICIEMBRE 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 2674 de 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. PDF 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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DICIEMBRE 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
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 Control lavado de tanque
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: BPM: Contaminación de los alimentos -17/12/2022	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	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 09/12/2022.	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.	PDF con resultados de pruebas microbiologicas
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, los resultados fueron acordes.	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 09/12/2022 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 Bogotá, Se tiene concepto vigente	PDF Concepto bomberos 26-12-2022
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. Se realizo capacitación bomberos	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo. Soportes capacitación en teoríadel 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 31 DICIEMBRE 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
17/12/2022	MINUTA PATRON	Operarias cocina	Lizeth Duitama
17/12/2022	BPM: CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS	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
23/12/2022	Toma Medidas antropométricas	4

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
09/12/2022	**Acción IEC alimentación**	**HABITOS ALIMENTARIOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLE**	**240**	**LIZETH DUITAMA**
09/12/2022	**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
22/09/2022	71	26/12/2022 En seguimiento se evidencia que aun no se cuenta con la capacitación tomada en teoría del fuego y manejo de extintores y seguridad humana :el comedor ya realizo la solicitud respectiva, pero no sea ha realizado gestión reciente al respecto . se genera requerimiento	Se realizo capacitación en teoría del fuego y manejo de extintores se anexa PDF con soporte capacitación: Numeral 2.3. Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros, Compromiso 4
11/11/2022	57	26/12/2022 Se evidencia que no se garantizan la s temperaturas de seguridad de las preparaciones de la jornada: Queso doble crema T1 13,8 °C – T2	Es un hecho que bajar la temperatura a una ensalada acabada de hacer, cuando algunos de sus componentes han estado en temperatura Ambiente

		11,1 °C, ensalada de espinaca, manzana y miel T1 8,8 °C y T2 7, 6°C . se genera requerimiento	como la miel, la manzana y la espinaca es muy complicado, sin embargo debemos mirar diferentes tipos de estrategias para bajar rápidamente las temperaturas, como las camas de hielo, someter la ensalada ya preparadas a temperaturas cercanas a temperaturas de congelación, o también cada uno de sus componentes someterlos por separado a temperaturas cercanas a temperaturas de congelación, todas esta opciones se han estado trabajando con el equipo de manipuladoras (es) de alimentos, esto con el fin de garantizar las temperaturas adecuadas a las preparaciones que exigen niveles de frio.
19/11/2022	13	26/12/2022 En seguimiento se evidencia que el formato de verificación de transporte se encuentra actualizado, sin embargo se observa que no se implementa de forma adecuada los criterios de aceptación y rechazo, se recibe Sirope por miel de abejas canela en polvo sin rotulado de lote y fecha de vencimiento , se genera plan de mejora	Por error de la persona de bodega, recibió Sirope por miel de abejas, se le llama la atención al a operaria y se ilustra al respecto ya que el sirope no es igual a la miel de abejas
10/12/2022	54	26/12/2022 en seguimiento se evidencia que no se cumple con el peso servido para la preparación pechuga de pollo al ajillo gratinado y ensalada de espinaca, manzana y miel, del grupo etario de mayores de 14 años	Se realiza fortalecimiento mediante la practica permanente en gramaje con el personal manipulador del comedor
26/12/2022	4	26/12/2022Se evidencia que el comedor hace uso del ingrediente canela en polvo marca ARO que no cuenta con rotulado de lote y fecha vencimiento	Los productos ARO vienen con rotulado, en la manipulación del empaque se rompió la parte del rotulado.
26/12/2022	15	Se evidencia mayonesa marca POMPEYA que se observa ya en uso que no se encuentra refrigerada si no almacenada en estante de bodega	se llama la atención al personal manipulador del comedor, y se les solicita llevar cabo los procedimientos como no lo exige el anexo técnico vigente

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

26/12/2022	21	Se evidencia que el personal no implementa de forma debida las buenas practicas de manufactura, se observa en diferentes actividades de la preparación de los alimentos, el uso de las manos directamente y no con utensilios como en el pesaje de pollo ya cocido para porción servida, mezcla de ensalada.	En el momento de realizar el gramaje para el muestreo solicitado por la supervisora de nutrición la operaria manipulo la muestra de pollo directamente con las manos con el afán de acertar en el peso, durante la operación diaria de servido esta situación no se presenta ya que se tiene cucharas, pinzas porcionadores y trinches. Sin embargo, se hace llamado de atención para que bajo ninguna situación los alimentos preparados sean manipulados directamente con las manos
26/12/2022	35	Se evidencia que en área de preparación de alimentos no se facilita la remoción de calor, durante la jornada se observa altas temperaturas en las áreas que inciden en las condiciones de temperaturas de las preparaciones y en la comodidad del trabajo delo s manipuladores	El operador realizará antes del 31 de enero de 2023 los arreglos pertinentes para dar solución al problema de calor en la cocina
26/12/2022	43	Se evidencia que no se implementa de forma adecuada el plan de saneamiento en el programa de limpieza y desinfección se observa solución jabonosa en el recipiente de la solución desinfectante de la cocina , los recipientes aspersores no se encuentran debidamente marcados . no se permiten los tiempos de retención con el desinfectante para el caso de los empaques	Se llama la atención al personal que labora en el comedor para que utilice los recipientes de jabón de manos y soluciones desinfectantes de acuerdo a su rotulado y no se den intercambio del contenido
26/12/2022	10	Se evidencia que no se implementa de forma adecuada el plan de compras , para la jornada se evidencia la compra en tienda de 6 libras de avena y un frasco de yogurt entero de 1750g para completar las materias primas de las preparaciones de los menús 8 y 9 no dando cumplimiento a las cantidades solicitadas , los horarios y proveedores establecidos en el mismo	Se realiza reclamo al proveedor para que entregue los pedidos completos de acuerdo a lo solicitado

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

26/12/2022	62	Se evidencia acta respecto a las canalizaciones de casos de malnutrición a los participantes del comedor : 46 casos por obesidad y 27 por delgadez, sin embargo no se cuenta con formatos de canalizaciones a servicio de salud FOR -PSS-397 de cada uno de los casos.	El original de los formatos de canalización se encuentra en las respectivas carpetas de los participantes
26/12/2022	59	Se evidencia que de acuerdo al cronograma trimestral se debió realizar la toma de las medidas antropométricas el 17 /12/2022 sin embargo no se evidencian los soportes del desarrollo de la misma . se refiere que la Actividad fue realizada	La nutricionista del operador Lizeth Duitama nos informa que la subdirección les había comunicado que se tenia plazo hasta el día 28 de diciembre de 2022

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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