DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 FEBRERO DE 2023

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	01/02/2023 – 28/02/2023
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	11/0372023
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 28 FEBRERO DE 2023

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.	• Cronograma de capacitación operarias • Acta de apertura • Acta hospital • Formato de visitantes • Formatos de limpieza y desinfección. • Formato plan de compras • Remisiones • Certificado lavado de tanques y fumigación. • 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 de acuerdo a los hallazgos descritos en el acta del concepto sanitario N° AS02N 112641 de fecha 25/07/202	• Formato autodiagnóstico del servicio dealimentación", (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	• No aplica

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 FEBRERO DE 2023

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 yanálisis 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 etario	• • 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 encuestaCorreo envío 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, 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.	• • Soporte fotográfico Minutas patrón y el ciclo demenús publicados en la cocina y en lugar visibledel 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 acuerdoal formato establecido (FOR-PSS-226)

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 FEBRERO DE 2023

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
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 -18/02/2023	• Actas, listados y registro fotográfico de lascapacitaciones
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.	• Estandarización utensilios 17/01/2023	• Acta, listado y registro fotográfico de lacapacitación
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 yfirmado por el profesional en Nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	• se realizó intercambio de preparación melón con leche condensada menú 05(17/02/2023) por banano con crema de leche • se realizó intercambio de preparación papaya con queso condensada menú 22(09/02/2023) por banano con queso • se realizó intercambio sorbete de guanábana menú 21 (08/02/2023) por sorbete de maracuyá • se realizó intercambio de preparación banano con queso menú 20(07/02/2023) por papaya con queso • se realizó intercambio de fruta pera menú 21 (08/02/2023) por granadilla -autorizo el referente de nutrición Gilberto Tique	• Formatos de autorización
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	Se participó en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas. 21/07/2021.	• 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 28 FEBRERO DE 2023

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.	Para el presente informe se realizó la toma de datos antropométricos a participantes de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico con fecha 16/02/2023	• Acta Listado con los datos tomados y registrofotográfico
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Para el presente informe se realizó la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	• Pantallazo de cargue de información.
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	Se realiza abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	• PDF con 46 canalizaciones realizadas el27/12/2022
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos devida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Para el presente informe se desarrolló acciones de promoción de estilos el día 17/0272023 tema: Promoción del Consumo de Proteínas de Alto valor Biológico	• • 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 03/01/2023 el cual fue aprobado el día 04/01/2023	• • PDF con (cronograma, correo de envío ycorreo de aprobación)
18. Incentivar la realización de actividad física por parte	Se desarrolló actividad en Promoción Actividad física el día 17/01/2023 a un total de 240 participantes	• PDF con (Acta, listado de asistencia, registrofotográfico 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 28 FEBRERO DE 2023

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 FEBRERO de2023	• • 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 18/01/2023 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 plande 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.	• • Formato inspección porciones servidas (mensual) • Formato Acompañamiento de la operacióndel servicio de alimentación (mensual)

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 FEBRERO DE 2023

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. 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.	• 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 dealimentos. • 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 28 FEBRERO DE 2023

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 loestablecido.
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 diligenciado enPDF
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	• Formato Recepción materia prima • Formato Preparación de alimentos • .Formato de controlde 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 (VENCE 04/04/2023)	• Soporte Lavado tanque en PDF

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 FEBRERO DE 2023

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
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: Personal manipulador alimentos -18/02/2023	• 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 gramera • 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 no se realizó toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas por parte del laboratorio contratado por parte de la SDIS.	• No aplica

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 FEBRERO DE 2023

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
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.	Para el periodo del presente informe, no requiere de cumplimiento con todos los parámetros microbiológicos, debido a que no se realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas .	• No aplica
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	Para el periodo del presente informe no 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 no se realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas por parte de la SDIS, no requirió conservar las contra muestras.	• 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

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 FEBRERO DE 2023

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

2.3. 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 encuentranen 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 dehumo. • Soportes capacitación en teoría delfuego 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 denovedades 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 delos 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 28 FEBRERO DE 2023

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
18/02/2023	MINUTA PATRON	Personal manipulador	Lizeth Duitama
18/02/2023	BPM: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Personal manipulador	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
16/02/2023	Toma Medidas antropométricas	44

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
17/02/2023	Acción IEC alimentación	PROMOCION DEL PROTEINA DE ALTO VALOR BIOLOGICO	240	LIZETH DUITAMA
17/02/2023	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)

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 FEBRERO DE 2023
CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

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
22/02/2023	54	22/02/2023Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para elgrupo etario de mayores de 14 años por no ajustarse al rango de tolerancia en gramaje las preparacionesde carne de cerdo asada con perejil, ensalada fría de remolacha, zanahoria y mayonesa, papas a la francesa y banano con crema de leche. Se genera plan de mejora.	Se retroalimenta al personal manipulador y se hace ejercicios diarios en muestreo, se revisa el tema en todas sus posibilidades, ya que especialmente las carnes durante su preparación y servido van cambiando de peso de acuerdo al tipo de preparación y tiempo de cocción.
22/02/2023	30	22/02/2023. En seguimiento se evidencia que aun no se realizado mantenimiento de la pintura de las medias cañas del área de proceso, se observa levantamiento de pintura.	Se realiza mantenimiento a las medias cañas
22/02/2023	05	Se evidencia que el comedor elabora el jugo de la jornada sorbete de fresa antes de las 8:00 a.m. y no una hora antes del servicio y no como lo indica el anexo técnico.	Se retroalimenta al personal al personal manipular, los procesos que se deben tener en cuenta para dar cumplimiento acorde a lo indicado por el anexo técnico.
22/02/2023	06	Se evidencia que se retira la carne de cerdo ya cocida, para porcionar permitiendo la reducción de la temperatura a valores inferiores de 65°C se evidencian temperaturas de 51°C . posteriormente se somete a recalentamiento.	Se retroalimenta al personal al personal manipular, la manera adecuada de mantener las temperaturas teniendo en cuenta las indicaciones del anexo técnico.
22/02/2023	11	Se evidencia que el comedor no cuenta con los alimentos completos para dos días, se observan faltantes de 5 kg de banano para el postre de la jornada menú No 10. 500 g de arveja menú No 10, Yuca menú 11, 2 kg de pepino pendiente y granadilla del menú 10	Se solicitó a los proveedores la entrega oportuna de los alimentos para disponer con tiempo de los mismos.
22/02/2023	19	Se evidencia que no hay coincidencia entre la existencia física y la registrada en los formatos de entrada y salidas de alimentos se observa 21 kg de pulpa de guanábana y se registran 20 kg. Banano se cuenta con 29, 38 kg, y se registra 34.4, plátano hartón maduro se cuenta con 40.5 kg y se registran 42.6, pepino cohombro se cuenta con 11.28 y se registran13.42	Se actualiza los formatos de entradas y salidas acorde con las existencias de los alimentos disponibles en almacenamiento.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 FEBRERO DE 2023
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**