DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 10 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR EL CARMEN 113778-CCCP 06-003 – EL CARMEN

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	DEL 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2022
Número Convenio / Vigencia	7189/2022
Nombre del Asociado	CONSORCIO CORPSINAPSIS FMM
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	COMEDOR COMUNITARIO- COCINA POPULAR EL CARMEN
Localidad	TUNJUELITO
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CALLE 48B SUR # 28-70
Teléfonos (Fijo – Móvil)	6018088936 - 320758094
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	cocinapopularelcarmen@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	15 de septiembre de 2022
Fecha de Finalización Convenio	31 de diciembre de 2022
Nombre Responsable del Servicio	Alberto Báez García
Cobertura Diaria Contratada	400
Nº Participantes En Atención	400
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	400

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 10 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR EL CARMEN 113778-CCCP 06-003 – EL CARMEN

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.	El Responsable del servicio implementó las siguientes acciones: 1. Capacitación al personal operativo en Inducción al servicio de alimentos los días 16 y 22 de septiembre de 2022. 2. Se realizó el plan de capacitación del personal operativo en criterios de aceptación y rechazo de materias primas el día 22 de septiembre de 2022. 3. Se Realizó capacitación a todo el personal en Socialización protocolos y lineamiento de la emergencia santuario por el Covid 19 el día 20 de septiembre de 2022. 4. Se realizó capacitación en Manejo de la minuta de alimentos, minuta patrón ciclos de menús y análisis de aportes nutricionales diarios el día 20 de septiembre de2022 5. Se realizó capacitación en Estandarización de utensilios para el servidor de alimentos el día 30 de septiembre de 2022. 6. Se realizó capacitación en resolución 5109 rotulación	1. Actas de capacitación 2. Lista de asistencia 3. Registro fotográfico 4. Plan de cavitación
2. Aplicar de manera mensual el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	El Responsable de servicio aplicó el formato de autodiagnóstico del servicio de alimentos con la novedad que para la fecha de entrega de este informe la entidad sanitaria aun no realiza la visita por lo que el formato no aplica por el momento en sus ítems.	1. Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 10 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR EL CARMEN 113778-CCCP 06-003 – EL CARMEN

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.	No aplica por fechas	Ninguno
4. Implementar la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales (anexos) para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, suministrando las raciones a la población participante, acorde a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	El Responsable del servicio de alimentos realizó las minutas diarias de los 14 menús del mes de septiembre y adicional se realizó la capacitación en manejo de la minuta patrón al personal operativo el día 20 de septiembre de 2022.	1. Minutas diarias del mes de septiembre 2. Formato de alimentos preparados. 3. Plan de compras semanal y mensual. 4. Actas de capacitación 5. Lista de asistencia 6. Registro fotográfico
5. Realizar una encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular, dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual.	La Nutricionista del asociado aplicó la encuesta de opinión del menú vegetariano a los participantes y se envía vía correo electrónico a la nutricionista local de integración Social., los resultados.	- Encuesta menú vegetariano 2022 - Análisis de la encuesta - Correo de envio
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.	No aplica ya que debido a los resultados de la encuesta de opinión del menú vegetariano el 72% de los participantes respondiente negativamente a esta implementación.	- Encuesta menú vegetariano 2022 - Análisis de la encuesta
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	Se Publicó en la entrada de la oficina de administración los menús diarios durante el mes de septiembre de 2022.	- Menús del 15 al 30 de septiembre de 2022.

manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes.		
8. Realizar las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "análisis nutricionales" de cada uno de los 24 menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	El Responsable del servicio realizó las minutas diarias de la preparación de los alimentos así como el plan de compras semanal y mensual durante el periodo del mes de septiembre de 2022 con sus respectivas remisiones.	1. Minutas de alimentos diarias 2. Plan de compras semanal 3. Remisiones de alimentos 4. Recepción de materias primas 5. Control de entradas y salidas
9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria.	La nutricionista del asociado realizó la capacitación en manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", el día 20 de septiembre de 2022.	- Acta - Lista de asistencia - Material de apoyo - Registro fotográfico
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.	La nutricionista del asociado realizó la capacitación al personal operativo en estandarización de utensilios para el servido de alimentos el día 30 de septiembre de 2022.	- Acta - Lista de asistencia - Material de apoyo - Registro fotográfico
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	El responsable del servicio no realizó intercambios de alimentos durante el periodo del mes de septiembre de 2022	- Ninguno

Comunitario - Cocina Popular.		
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista del asociado aún no participar en la jornada de estandarización de medidas antropométricas dictada por la SDIS A la fecha de este informe aún no se realiza esta actividad, la cual esta programada para el día viernes 7 de octubre de 2022.	-Ninguno
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.	El nutricionista del asociado aun no realza las dos tomas de medidas antropométricas ya que aún no se cuenta con la capacitación de estandarización la cual, se realizará el día 7 de octubre de 2022.	- Ninguna
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	El nutricionista del asociado aun no realza las dos tomas de medidas antropométricas ya que aún no se cuenta con la capacitación de estandarización la cual, se realizará el día 7 de octubre de 2022.	- Ninguna
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	A la fecha de este informe aún no se cuenta con la información necesaria para los seguimientos	- Ninguna
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	El nutricionista del asociado a la fecha de realización de este informe aún no se cuenta con actividades realizadas.	- NInguno

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 10 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR EL CARMEN 113778-CCCP 06-003 – EL CARMEN

17. Definir e implementar el cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente.	El nutricionista del asociado realizó el cronograma de acciones de estilos de vida saludable y fue enviado a la nutricionista local para aprobación el 30/09/2022. El nutricionista del asociado a la fecha de realización de este informe aún no se cuenta con actividades realizadas.	- Cronograma - Estrategias - Correo
18. Incentivar la realización de actividad física por parte de los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular mediante la articulación con un profesional licenciado en educación física la difusión de programas de actividad física de instituciones públicas y privadas de acceso libre de forma virtual o entrega de material impreso.	El nutricionista del saciado realizó el cronograma de acciones de estilos de vida saludable y fue enviado a la nutricionista local para aprobación El nutricionista del asociado a la fecha de realización de este informe aún no se cuenta con actividades realizadas.	- Cronograma
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.	El nutricionista del asociado a la fecha de realización de este informe aún no se cuenta con actividades realizadas	- Ninguna
20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente.	La Nutricionista del asociado aún no realiza informe cuantitativo de las actividades de estilos de vida saludable en el formato suministrado por la SDIS A la fecha de realización de este informe no se han realizado aun actividades para reportar	- Ninguno
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,	El asociado Realizó compras de productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o a través de sus organizaciones. Al fecha del presente informe no se cuenta con una certificación por parte de los proveedores	Ninguno

o en el porcentaje por encima de este en que el ASOCIADO se haya comprometido. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local sea inferior al porcentaje al que está obligado, el ASOCIADO asume el compromiso de adquirir los alimentos a los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante, en los términos previstos en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021.		

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.	El Responsable del servicio y el nutricionista realizaron las siguientes acciones para dar cumplimiento a las resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias de la siguiente manera: 1. Se Realizó capacitación a todo el personal en Socialización protocolos y lineamiento de la emergencia santuario por el Covid 19 el dia 20 de septiembre de 2022. 2. Se realizó cronograma de actividades para el personal operativo en plan de saneamiento básico y su refuerzo. 3. Se realizó capacitación en Preparación del servido y distribución de alimentos el dia 30 de septiembre de 2022. 4. Se realizó formatos establecidos por la SDIS en el plan de saneamiento básico 5. Se realizaron adecuaciones en la zona de	1. Actas de capacitación registro fotográfico lista de asistencia así como el material de apoyo 2. Plan de capacitación del personal operativo 3. Formatos plan de saneamiento básico septiembre de 2022. 4. Formato de recepción de materias primas 5. Formato de control de transporte de alimentos. 6. Lavado de tanque y fumigaciones.

	clasificación de elementos de aseo	
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 siguió los parámetros establecido en el PSB, criterios de recepción de materias primas, adecuada rotulación de las materias primas y se solicitó la visita del ente de control sanitario para el establecimiento	1. Rotulado de alimentos 2. Formatos plan de saneamiento 3. Solicitud de visita de la entidad Sanitaria.
3. Implementar el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos IDIPRON a este.	Se implementó el procedimiento de Entrega de apoyos alimentarios donde se realizaron las siguientes adecuaciones: 1. Diseño minuta patrón. 2. Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario. 3. Estandarización de preparaciones. 4. Guía de preparaciones. 5. Generación de pedidos de alimentos.	1. Ciclos de minutas mensuales de menús 2. Capacitación en estandarización de utensilios para el personal operativo 3. Capacitación en inducción al servicio de alimentos
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.	Los proveedores con los que se contó durante el mes de septiembre fueros los siguientes: 1. Carenes Cajicá 2. Abarrotes Shejina 3. Hortipulpas 4. Peslac procesadora de lácteos Se está tramitando conceptos superiores a 1 año.	- Competo sanitario de los proveedores
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.	Los Transportes que los proveedores usaron durante el periodo del mes de septiembre fueron: 1. Carnes : placa BIV427 fecha: 21082022 2. Abarrotes placa EXX 450 fecha 04/10/2021 3. Lácteos placa KU 385 fecha 13/09/2022 4. Pulpas placa:	- Conceptos de trasporte de alimentos de transporte de los proveedores

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 10 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR EL CARMEN 113778-CCCP 06-003 – EL CARMEN

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.	El Responsable del servicio elaboró el plan de compras semanal y mensual y solicitó las remisiones de los alimentos del mes de septiembre de 2022. Así mismo, se dio cumplimiento al cronograma de proveedores y se verifico en el proceso de recepción de materias primas la calidad de los alimentos requeridos.	Cronograma proveedores Plan de compras Remisiones Formato de control RMP
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 contó con buen manejo de los producto alimentarios y se realizó la compra de tres neveras/ refrigeradoras congeladoras. Se realizó la hoja de vida de los equipos de la cocina así como el plan de mantenimiento y el cronograma.	1. Hojas de vida de equipos 2. Plan de mantenimiento de equipos 3. Cronograma de mantenimientos.
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	El Encargado del servicio Realizó la toma muestras diarias de los alimentos preparados por un periodo de 72 horas	1. Muestra diarias
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.	El encargado del servicio realiza la firma de la declaración de compromiso donde se compromete a realizar y mantener el plan de saneamiento básico, adicional, se implementa el programa de capacitación continua.	1. Acta 2. Pre test post test 3. Lista de asistencia 4. Formato Declaración De Compromiso
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	El encargado del servicio realizó los siguientes formatos: 1. FOR-PSS-243 Formato Preparación De Alimentos 2. Formatos plan de saneamiento básico 3. Acompañamiento de la nutricionista al servicio.	1. FOR-PSS-243 Formato Preparación De Alimentos 2. Formatos plan de saneamiento básico

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 10 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR EL CARMEN 113778-CCCP 06-003 – EL CARMEN

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.	El encargado del servicio realizó las adecuaciones necesarias de infraestructura establecida en el anexo técnico así como la respectiva demarcación de las áreas	Demacración de la áreas
12. Contar con el Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable, con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (acorde a lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. Procedimiento que se deberá realizar semestralmente y cuando la Autoridad sanitaria lo requiera.	Se realizó lavado de tanque el 28 de julio del 2022 , con la empresa Gestores Ambientales, la cual cuenta con CHS del 08/11/2021 favorable.	- Acta Lavado de tanques - Competo sanitario
13. Implementar de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico. En caso que, haya cambio del responsable del Comedor Comunitario – Cocina Popular, el mismo debe contar con las capacitaciones relacionadas en el componente de Alimentación, Nutrición y Salubridad.	El Responsable del servicio y la nutricionista del asociado implementó las siguientes acciones: 1. Se realizó el plan de capacitación del personal operativo en criterios de aceptación y rechazo de materias primas el día 22 de septiembre de 2022. 2. Se realizó capacitación en resolución 5109 rotulación	- Plan de capacitación - Actas de capacitación - Listados de asistencia - Registro fotográfico - Test y post test
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Se realizó plan de mantenimiento de equipos así como las hojas de vida de los equipos y su cronograma de mantenimiento	- Plan de mantenimiento de equipos - Hojas de vida de equipos - Cronograma

15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidas por la normatividad nacional y los parámetros internos de la SDIS para los análisis a muestras de materias primas, productos terminados y agua de consumo.	A la presentación de este informe aún no se realizan tomas de muestras microbiológicas	Ninguna
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.	El personal operativo tuvo durante el mes de septiembre todos los exámenes necesario para la correcta manipulación de los alimentos los cuales no son superiores a un año de vigencia	Certificación medica apto para manipular alimentos.
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	A la presentación de este informe aún no se realizan tomas de muestras microbiológicas	Ninguna
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.	A la presentación de este informe aún no se realizan tomas de muestras microbiológicas	Ninguna
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	A la presentación de este informe aún no se presentan posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	Ninguna

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.	A la fecha de entrega de este informe aún no se radica el plan de emergencias básico el cual se encuentra en proceso de elaboración por parte del encargado del servicio.	- Plan de emergencias y contingencias - Formatos asicados
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.	A la fecha de este informe aún no se cuenta con el soporte de solicitud de vista de bomberos	Ninguna
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Se comedor comunitario cocina popular cuanta con un botiquín tipo A con todos los elementos necesarios	- Formato control de 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.	A la fecha de entrega de este informe aun no se radica el plan de emergencias básico el cual se encuentra en proceso de elaboración por parte del encargado del servicio. Se cuenta con la capacitación de manejo de fuego dictada por Bomberos de manera virtual y con los soportes.	1. Plan de emergencias 2. Soportes de capacitación de bomberos
5. Mantener actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular.	El Encargado del servicio actualizó los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular. La Cocina popular actualizó la actualización del cuaderno de novedades.	1. Formatos plan de saneamiento básico 2. Registro de visitantes 3. Cuaderno De Novedades
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no	Se establecieron los siguientes turnos para la entrega de los alimentos 1. Grupo adultos mayores de 10:30 hasta las	Horarios de atención

genere aglomeraciones.	11:30 2. Grupo 2 estudiantes desde las 11:30 a la 1:30pm 3. Grupo 3 adultos y estudiantes SENA desde las 1:30 en adelante	

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
16/09/2022	**Inducción al servicio de alimentos**	JENNIFER VANNESA CALA GUERRERO MALLERLY RAMIREZ ANGEL INGRID YICELA LEITON LOZANO BELARMINA REY LOPEZ MARITZA TORO CARDONA DIANA PATRICIA GARZON GUTIERREZ MARIA BERNARDA TIBOCHA BURGOS	**Alberto Báez – Encargado del Servicio**
16/09/2022	**Criterios de aceptación y rechazo de materias primas**	JENNIFER VANNESA CALA GUERRERO MALLERLY RAMIREZ ANGEL INGRID YICELA LEITON LOZANO BELARMINA REY LOPEZ MARITZA TORO CARDONA DIANA PATRICIA GARZON GUTIERREZ MARIA BERNARDA TIBOCHA BURGOS	**Alberto Báez – Encargado del Servicio**
20/09/2022	**Socialización protocolos y lineamiento de la emergencia santuario por el Covid 19**	JENNIFER VANNESA CALA GUERRERO MALLERLY RAMIREZ ANGEL INGRID YICELA LEITON LOZANO BELARMINA REY LOPEZ MARITZA TORO CARDONA DIANA PATRICIA GARZON GUTIERREZ MARIA BERNARDA TIBOCHA BURGOS ALBERTO BAEZ LORENA DIAZ	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**
20/09/2022	**Manejo de la minuta de alimentos, minuta patrón ciclos de menús y análisis de aportes nutricionales diarios**	JENNIFER VANNESA CALA GUERRERO MALLERLY RAMIREZ ANGEL INGRID YICELA LEITON LOZANO BELARMINA REY LOPEZ MARITZA TORO CARDONA DIANA PATRICIA GARZON GUTIERREZ MARIA BERNARDA TIBOCHA BURGOS	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**
22/09/2022	**Inducción al servicio de alimentos**	JENNIFER VANNESA CALA GUERRERO MALLERLY RAMIREZ ANGEL INGRID YICELA LEITON LOZANO BELARMINA REY LOPEZ MARITZA TORO CARDONA DIANA PATRICIA GARZON GUTIERREZ MARIA BERNARDA TIBOCHA BURGOS	**Alberto Báez – Encargado del Servicio**
22/09/2022	**Criterios de aceptación y rechazo de materias primas**	JENNIFER VANNESA CALA GUERRERO MALLERLY RAMIREZ ANGEL INGRID YICELA LEITON LOZANO BELARMINA REY LOPEZ MARITZA TORO CARDONA	**Alberto Báez – Encargado del Servicio**

CONVENIO Nº 7189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR EL CARMEN 113778-CCCP 06-003 – EL CARMEN

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
		DIANA PATRICIA GARZON GUTIERREZ MARIA BERNARDA TIBOCHA BURGOS	
30/09/2022	**Estandarización de utensilios para el servidor de alimentos**	JENNIFER VANNESA CALA GUERRERO MALLERLY RAMIREZ ANGEL INGRID YICELA LEITON LOZANO BELARMINA REY LOPEZ MARITZA TORO CARDONA DIANA PATRICIA GARZON GUTIERREZ MARIA BERNARDA TIBOCHA BURGOS	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**
30/09/2022	**Preparación del servido y distribución de alimentos**	JENNIFER VANNESA CALA GUERRERO MALLERLY RAMIREZ ANGEL INGRID YICELA LEITON LOZANO BELARMINA REY LOPEZ MARITZA TORO CARDONA DIANA PATRICIA GARZON GUTIERREZ MARIA BERNARDA TIBOCHA BURGOS	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**

* 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
n/a	**n/a**	**n/a**

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.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 10 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR EL CARMEN 113778-CCCP 06-003 – EL CARMEN

Fecha Realización	Tipo de Actividad	Nombre de la Actividad	Nº Participantes	Nombre y Cargo de Profesional que realiza la actividad
n/a	n/a	n/a	n/a	n/a

* 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

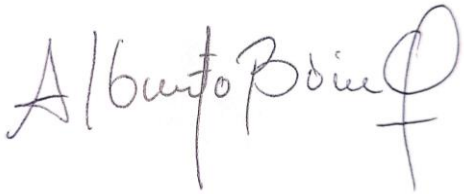
Fecha Visita	Nº Variable Calificada No Cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
21/09/2022	9	Se evidencia que no se utiliza la totalidad de los ingredientes, según el listado del análisis nutricional presentado para el puré de papa se establece 3 bolsas de leche en polvo por 380g y se utiliza 2, para el sorbete de guanábana se establece 34 bolsas de leche en polvo por 380g y se utiliza 24 y para el postre se evidencia 54 kg de pera, pero se requieren 66.4 kg.	Se realiza el cálculo correcto de la leche en polvo y se procede a realizar el cambio en el plan de compras y se actualizan los pedidos para tener las cantidades adecuadas
21/09/2022	23	Se evidencia que la manipuladora de alimentos MALLERLY RAMIREZ ANGEL, presenta certificado que consta aptitud para manipular alimentos, superior a un año.	Se realiza la actualización de los documentos de la operaria.
21/09/2022	26	Se evidencia soporte de la actividad de inducción del 16/09/2022, la cual registra una intensidad de 1 hora, no conforme con lo establecido en el anexo, que establece de 2 horas.	Se realiza actividad de inducción nuevamente el día 22/09/2022
21/09/2022	11	Se evidencia que no se adquieren alimentos de todos los grupos para mínimo dos días de operación, dado que falta: 4.4 kg de	Se realiza la correcta adquisición de los productos faltantes y se sincroniza con el proveedor para tener las cantidades correctas

		huevo, 23 kg de papaya (para el día siguiente), 37 kg de lomo de cerdo, 1.1 kg de guascas, 14.8 kg de queso doble crema, 32 kg de hartón maduro.	
21/09/2022	12	Se evidencia que el comedor no cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos.	Se solicitan las fichas técnicas a los proveedores y se hace una carpeta con estos productos
21/09/2022	14	Se evidencia que el comedor no cuenta con autorización sanitaria del proveedor de pollo y carnes "Carnes Cajicá", adicional, el distribuidor de lácteos, huevo y abarrotes "Shejina", presenta concepto sanitario superior a un año con fecha del 14/05/2021.	Se solicita la autorización sanitaria al proveedor carnes Cajicá y se almacena en la base de datos del pc del encargado del servicio.
21/09/2022	19	Se evidencia que la información registrada en el formato de control de entradas y salidas, no coincide con las existencia reales de los alimentos, para huevo, plátano hartón maduro, tomate chonto, papaya, banano.	Se realiza control sobre los productos que ingresan y se hace la correcta utilización del formato de entradas y salidas
21/09/2022	21	Se evidencia que dos operarias no cuentan con delantal de tela sin botones y bolsillos, como establece el anexo técnico.	Se hace la compra de delantales para las operarias de cocina
21/09/2022	37	Se evidencia en área de alistamiento del personal locker con presencia de óxido parte interna y una puerta desprendida.	Se solicita al asociado el arreglo del loker
21/09/2022	39	Se evidencia en el área de almacenamiento de utensilios de aseo, no se cuenta con percheros para ubicar los elementos, generando riesgo de contaminación, adicional, no publica en dicha área carteles alusivos al uso específico de cada color.	Se realiza la adecuación del espacio de los implementos de aseo y se coloca la distribución por colores y áreas

21/09/2022	43	Se evidencia que el comedor no implementa adecuadamente el programa de limpieza y desinfección, dado que se encuentran canastillas donde se almacena Fruver sucias, adicional, no se diligencia el formato verificación transporte FOR-PSS-232.	Se hace aseo general de canastillas y limpieza de las mismas y se realiza la impresión del formato de verificación de trasporte de alimentos
21/09/2022	48	Se evidencia que el comedor no cuenta con hoja de vida de los equipos de refrigeración y congelación.	Se hace las hojas de vida de los equipos
21/09/2022	58	Se evidencia que la nutricionista del asociado Jessica Gamboa, presenta fortalecimiento técnico para la toma de medidas antropométricas programada por la SDIS, superior a dos años 17/05/2019.	Se solicita capacitación con fecha del 6 de octubre del 2022
21/09/2022	56	Se evidencia que el comedor no dispone de los tres recipientes con especias o condimenteros.	Se solicita al asociado la compra de los condimentaros
21/09/2022	69	Se evidencia que el botiquín del comedor no contiene los elementos completos, falta: gasas paquete por 20 unidades, esparadrapo de tela 4", guantes látex para examen, alcohol antiséptico, crema para quemaduras.	Se solicita al asociado la compra de los faltantes del botiquín
21/09/2022	70	Se evidencia que el comedor no cuenta con extintores con carga vigente (Carga Septiembre/2021).	Se solicita al asociado la recarga de los extintores
21/09/2022	15	Se evidencia que el equipo de refrigeración (nevera 3), registra una temperatura de -0.6ºC, por fuera del rango que estable 2ºC y 6ºC.	Se hace la compra de 3 nuevos refrigeradores congeladores
21/09/2022	30	Se evidencia en área de cocina caliente y pre alistamiento debajo de pocetas de lavado, unión piso pared con deterioro; cerca	Se solicita el arreglo de las medias cañas y las baldosas rotas

		de la poceta de lavado de elementos de aseo, pared con baldosas rotas, piso deteriorado al ingreso del área de cocina, cerca de la puerta de ingreso.	
21/09/2022	54	Se evidencia que de acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo etareo de 9 a 13 años, menú 21, las porciones servidas, no se ajustan al rango de tolerancia en peso establecido, con porcentajes de adecuación, así: Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria 74, 146, 122 por ciento; Puré de papa 128, 115, 119, 112 por ciento y Sopa de cuchuco de trigo 85, 88 porciento.	Se hace capacitación en manejo de utensilios para mejorar en gramajes
21/09/2022	60	Se evidencia que el comedor no cuenta con balanza digital y tallímetro con capacidad de 2 metros, para el proceso de toma antropométrica.	Se solicita al asociado la compra de la balanza de personas y el tallimetro
21/09/2022	49	21/09/2022- Se evidencia que el comedor, no cuenta con el menaje completo, según cobertura contratada, falta 39 cucharas para postre, 37 cuchara para sopa, 113 postreras, adicional, no cuenta con los recipientes herméticos, establecidos para participantes que reciban alimentos en casa y se evidencia bandejas presentan desgaste.	Se solicita la compra de los faltantes de menaje
21/09/2022	47	Se evidencia que el comedor no cuenta con la cantidad de utensilios establecido en el anexo técnico: Falta 3 jarras con tapa, 4 coladores metálicos, falta 2 canecas (110-140 litros), 2 recipiente caneca de 50-65 litros, adicional, se evidencia recipiente plástico para muestras de referencia con tapa rota; equipo de congelación (1), presenta en la unión de la tapa con el	Se solicita la compra de los faltantes de menaje

		borde rota y lamina central que divide compartimiento deteriorada (se observa cinta transparente); equipo de refrigeración (3), presenta en la base inferior interna rotura.	

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**DIANA HERNANDEZ**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**ALBERTO BAEZ GARCIA**