DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE 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 01 AL 31 DE OCTUBREE 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 1 AL 31 DE OCTUBRE 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 en criterios de aceptación y rechazo de materias primas los días 3 y 11 de octubre de 2022 2. Capacitación en inducción al servicio los días 3 y 11 de octubre de 2022. 3. Capacitación en plan de saneamiento LAVADO DE MANOS el día 12 de octubre de 2022. 4. Capacitación al personal operativo en minuta patrón el día 11 de octubre de 2022. 5. Capacitación al personal operativo en estandarización de utensilios el día 12 de octubre de 2022. 6. Acciones de información, educación y comunicación - Preparaciones y consumo de frutas y verduras – Actividad Física – Aeróbicos para adultos 7. Peso y talla para niños y niñas menores de 10 años el 26 de octubre de 2022. 8. Capacitación en PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESIFECCION el día 19 de octubre de 2022. 9. Formatos plan de saneamiento básico de control de alimentos 10. Plan de compras semanal, mensual; minutas diarias teniendo en cuenta grupos etareos. 11. Formatos de recepción de materias primas, control de entradas y salidas	• Actas de capacitación • Formatos plan de saneamiento básico • Formatos de control de alimentos • Plan de compras semanal y mensual • Formatos de entradas de alimentos • Rotulación de las materias primas • Formatos de recepción de materias primas • Toma de datos antropométricos a menores de 10 años • Actividades de hábitos de vida saludable IEC.

	12. Formato de alimentos preparados.	
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.	• Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación
3. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año. El profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular deberá enviar la propuesta de menú especial antes del 14 de diciembre al profesional en nutrición y dietética del proyecto 7745 asignado a la Subdirección Local.	Se dará cumplimiento al compromiso en el mes de diciembre de 2022	No Aplica
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 25 menús del mes de octubre, adicional, se realizó la capacitación en manejo de la minuta patrón al personal operativo el día 12 de octubre de 2022.	• Formato de alimentos preparados.
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. Los resultados de la encuesta de opinión del menú vegetariano fueron del 72% con respuesta negativa.	• Encuesta menú vegetariano 2022 • Análisis de la encuesta • Correo de envío
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	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.	• No aplica

para la SDIS.		
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 Publicó en la entrada de la oficina de administración los menús diarios durante el mes de octubre de 2022, el ciclo de menús para los participantes, adicional, en el área de proceso se publica el ciclo de menús y se dispone de las minutas diarias al personal manipulador.	• Fotografía
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 teniendo en cuenta los grupos de edad, ajustes autorizados del plan de compras y los ingredientes establecidos en el análisis nutricional, de la preparación de los alimentos así como el plan de compras semanal y mensual durante el periodo del mes de octubre de 2022 con sus respectivas remisiones.	• Plan de compras mensual
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 11 de octubre de refuerzo al personal nuevo 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 12 de octubre de 2022. Al personal nuevo.	• 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 Comunitario - Cocina Popular.	El responsable del servicio no realizó intercambios de alimentos durante el periodo del mes de OCTUBRE de 2022	• No Aplica
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista del asociado asistió a la capacitación en Fortalecimiento de medias antropométricas, el día 7 de octubre de 2022.	• Acta de capacitación • Listado de asistencia
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 tomo datos antropométricos de los niños y niñas menores de 10 años el día 26 de octubre de 2022, conforme al cronograma establecido y registra datos en el aplicativo SIRBE	• Formato de toma de talla y peso
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	El nutricionista del asociado tomo datos antropométricos de los niños y niñas menores de 10 años el día 26 de octubre de 2022, se registra en el aplicativo SIRBE	• Pantallazo de registro
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	Se recibe la base del estado nutricional del comedor el Carmen el día 18 de octubre de 2022, a la fecha aún no se realizan las acciones con la comunidad.	• No Aplica
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices	El nutricionista del asociado realizó la siguiente actividad:	• Acta de taller • Listado de asistencia • Material de apoyo

definidas por la SDIS.	- . Acciones de información, educación y comunicación - Preparaciones y consumo de frutas y verduras – Actividad Física – Aeróbicos para adultos el día 21 de octubre de 2022. - Se realiza actividad virtual para promocionar estilos de vida saludable en actividad física durante todo el mes de octubre	• Registro fotográfico
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 aprobado el 01/10/2022, el cual fue aprobado 21/10/2022.	• Cronograma • Estrategias • Correo de envío y aprobación.
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 asociado realizó la siguiente actividad: - . Acciones de información, educación y comunicación - Preparaciones y consumo de frutas y verduras – Actividad Física – Aeróbicos para adultos el día 21 de octubre de 2022. - Se realiza actividad virtual para promocionar estilos de vida saludable en actividad física durante todo el mes de octubre	• Acta de taller • Listado de asistencia • Registro fotográfico
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 registró la información la actividad de estilos de vida saludable en el aplicativo SIRBE - Acciones de información, educación y comunicación - Preparaciones y consumo de frutas y verduras – Actividad Física – Aeróbicos para adultos el día 21 de octubre de 2022.	• Pantallazo aplicativo SIRBE.

20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente.	Se envía vía correo electrónico de la base con el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable el día 24/10/2022.	• Pantallazo correo • Reporte cuantitativo.
21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o a través de sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del 30% del valor total destinado a la compra de alimentos, o en el porcentaje por encima de este en que el ASOCIADO se haya comprometido. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local sea inferior al porcentaje al que está obligado, el ASOCIADO asume el compromiso de adquirir los alimentos a los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante, en los términos previstos en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021.	Se presenta en visita financiera realizada por el equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento	• No Aplica

2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como	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	Acta Concepto Sanitario vigente Evidencias mantenimientos

a los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS.	siguiente manera: 1. Se Realizó capacitación a todo el personal en Socialización protocolos y lineamiento de la emergencia santuario por el Covid 19 el día 11 de octubre 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 lavado de manos el día 12 de octubre de 2022. 4. Se realizó formatos establecidos por la SDIS en el plan de saneamiento básico 5. Se realizaron adecuaciones en la zona de 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 elaboró e implementó el protocolo de lavado de manos, validado por el profesional en nutrición de la localidad, se dispone de letreros en diferentes áreas, incentivando el lavado de manos. Se realizó los procesos de limpieza y desinfección de las diferentes aras del comedor, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos en el plan de saneamiento.	1. Protocolo de lavado de manos. 2. Formato de limpieza y desinfección.
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: • Diseño minuta patrón. • Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario. • Estandarización de preparaciones. • Guía de preparaciones. • Generación de pedidos de alimentos.	Formato inspección porciones servidas. Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación-
4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos de los proveedores	Los proveedores con los que se contó durante el mes de OCTUBRE fueros los siguientes: • Carenes Cajicá # AS21N-003665 FECHA	• Pollo (CS y Autorización Sanitaria) • Carnes (CS y Autorización Sanitaria

(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.	09/07/2022 • Abarrotes Shejina #AS04S027717 FECHA 14/05/2021 • Makro AS05S001596 FECHA 19/01/2022 • Hortipulpas # AS06S-001369 FECHA 05/11/2021 • Peslac procesadora de lácteos FAVORABLE DEL 19 Y 20 DE ABRIL DE 2022. Se está tramitando conceptos superiores a 1 año.	• 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.	Los Transportes que los proveedores usaron durante el periodo del mes fueron: 1. Carnes : placa BIV427 fecha: 21082022 2. Abarrotes placa STQ 392 fecha 14/12/2021 3. Lácteos placa KU 385 fecha 13/09/2022 4. Pulpas placa: GZZ809 fecha 05/04/2022.	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.	El Responsable del servicio elaboró el plan de compras semanal y mensual y solicitó las remisiones de los alimentos del mes de OCTUBRE 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 y entradas y salidas.	Formato de entradas y salidas de alimentos y 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 realizó la compra de tres neveras/ refrigeradoras congeladoras. Se contó con el menaje y utensilios solicitados en el anexo técnico, para la cobertura contratada, en buen estado. Se realizó la hoja de vida de los equipos de la cocina así como el plan de mantenimiento y el cronograma.	Registro fotográfico de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor Factura compra de menaje y/o equipos (cuando aplique)
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, en condiciones de almacenamiento establecidas en el anexo técnico.	Registro fotográfico toma de muestras (para octubre la del 29 y 31) Un PDF Los demás meses (una foto por semana que

		indique fecha)
9. Elaborar, divulgar y actualizar el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SDIS, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética.	Se ajusta el plan de saneamiento básico, teniendo en cuenta las particularices del comedor y los programas establecidos. Se realizó 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 y los formatos de control.	1. Plan de saneamiento PDF. 2. Formato de declaración de compromiso (solo para octubre y cuando haya cambio de responsable del servicio) 3. Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciado en PDF
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. 4. Formatos de control de temperatura de equipos 5. Formatos de recepción de alimentos 6. Verificación de vehículos de transporte. 7. Alimentos preparados	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos 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 realizó las adecuaciones necesarias de infraestructura establecida en el anexo técnico así como la respectiva demarcación de las áreas. 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	No Aplica

	− Almacenamiento de agua potable − Instalaciones sanitarias - baterías sanitarias − Higienización de elementos de aseo − Almacenamiento de productos químicos Se realizan mantenimientos a las medias cañas y pintura en el área de cocina.	
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. Capacitación en plan de saneamiento LAVADO DE MANSO el día 12 de octubre de 2022. 2. Capacitación en PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESIFECCION el día 19 de octubre de 2022.	- 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 preventivo y correctivo, 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	No Aplica
16. Cumplir con los parámetros microbiológicos internos establecidos por la Autoridad sanitaria para los análisis de frotis de manos de personal manipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS.	A la presentación de este informe aún no se realizan tomas de muestras microbiológicas	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.	A la presentación de este informe aún no se realizan tomas de muestras microbiológicas	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.	A la presentación de este informe aún no se realizan tomas de muestras microbiológicas	No Aplica
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	Para el periodo del presente informe la SDIS no se presentó evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria	No Aplica

2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Elaborar un Plan de Emergencia y Contingencias para el Comedor Comunitario- Cocina Popular.	Se elaboró el plan de emergencias de acuerdo al modelo establecido y se radico en la Secretaria Distrital de Integración Social el día 13 de octubre de 2022. con número de radicado E2022045243	- Plan de emergencias y contingencias - Soporte de radicado
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 la de vista de bomberos, pero si el desprendible de pago realizado el día 12 de octubre de 2022 con No. 7000388745	- Soporte pago visita
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, el cual, está ubicado en la oficina de administración del comedor.	- 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.	Se cuenta con dos extintores de multipropósito los cuales son de 10 y 20 libras ubicados en el salón cerca a la cocina y en el cuarto de almacenamiento de residuos temporal. Se cuenta con dispositivos portátiles de detección de incendios en la áreas sensibles como cocina, bodega y oficina Se cuenta con la capacitación de manejo de fuego dictada por Bomberos de manera virtual y con los soportes. Se realiza simulacro Distrital de evacuación el día 4 de octubre de 2022..	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud
5. Mantener actualizados los formatos requeridos en	El Encargado del servicio actualizó los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes	1. Registro de visitantes 2. Cuaderno De Novedades

el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular.	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.	
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Se establecieron los siguientes turnos para la entrega de los alimentos 1. Grupo adultos mayores de 10:30 hasta las 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	Registro fotográfico

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 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022

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

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
03/10/2022	**CRITERIOS DE ACPETACION Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS**	MARIA VERONICA CAICEDO	**Alberto Báez – Encargado del Servicio**
03/10/2022	**INDUCCION AL SERVICIO**	MARIA VERONICA CAICEDO	**Alberto Báez – Encargado del Servicio**
11/10/2022	**INDUCCION AL SERVICIO**	ANGI JHOANA GONZALEZ	**Alberto Báez – Encargado del Servicio**
11/10/2022	**CRITERIOS DE ACPETACION Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS**	ANGI JHOANA GONZALEZ	**Alberto Báez – Encargado del Servicio**
11/10/2022	**REFUERZO MINUTA PATRON**	MARIA BERNARDA TIBOCHA BURGOS MARIA VERONICA CAICEDO ANGI JHOANA GONZALEZ	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**
11/10/2022	**PROTOCOLOS COVID 19**	MARIA BERNARDA TIBOCHA BURGOS MARIA VERONICA CAICEDO ANGI JHOANA GONZALEZ MALLERLY RAMIREZ ANGEL INGRID YICELA LEITON LOZANO BELARMINA REY LOPEZ MARITZA TORO CARDONA DIANA PATRICIA GARZON GUTIERREZ MARIA BERNARDA TIBOCHA BURGOS ESTEFANIA CHAVEZ	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**
12/10/2022	**LAVADO DE MANOS**	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 ESTFANIA CHAVEZ	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**
12/10/2022	**ESTANDARIZACION DE UTENCILIOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS**	MARIA BERNARDA TIBOCHA BURGOS MARIA VERONICA CAICEDO ANGI JHOANA GONZALEZ	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**
19/10/2022	**PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESIFECCION**	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 ESTFANIA CHAVEZ	**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).

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE 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

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
26/10/2022	TOMA DE DATOS ATROPOMETRICOS NIÑOS MENORES O IGUALES A 10 AÑOS	34
21/10/2022	SOCIALIZACION DEL DIAGNOSTICO NUTRICIONAL	345

JESSICA GAMBOA

*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
21/10/2022	TALLER SEMIPRESENCIAL	PREPARACION Y CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS	327	Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado

* 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)

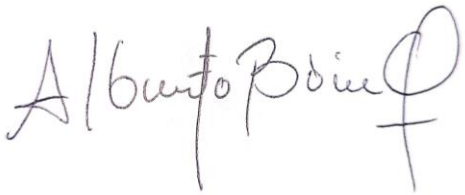
6. ACCIONES CORRECTIVAS IMPLEMENTADAS PARA SUBSANAR LAS OBSERVACIONES, PLANES DE MEJORA Y REQUERIMIENTOS (O, P, R) GENERADOS EN VISITAS DE SUPERVISIÓN

Fecha Visita	Nº Variable Calificada No Cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
14	21/09/2022	18/10/2022- Se evidencia gestión por parte del	A la fecha de entrega de este documento el proveedor Cajicá presenta una carta solicitando

		distribuidor de lácteos y abarrotes “Sehijina”, para solicitar visita sanitaria, ante la entidad competente, cuya solicitud quedo registrada bajo el No. 50250, adicional, el proveedor directo de queso y yogurt “Peslac”, presenta concepto actualizado del 19 y 20/04/2022, favorable, sin embargo, el proveedor directo de carnes “Carnes Cajicá”, no presenta autorización sanitaria.	copia de la autorización sanitaria ante la entidad.
56	21/09/2022	18/10/2022- Se evidencia que aún no se dispone de tres recipientes con especias.	A la fecha de entrega de este informe ya se cuenta con los tres recipientes con especias
30	21/09/2022	18/10/2022- Se evidencia, piso de ingreso a la cocina con desprendimiento de pintura; unión piso pared con deterioro en área de cocina caliente y prealistamiento debajo de pocetas de lavado; baldosas con fisuradas en poceta de lavado de utensilios de aseo; en pared cerce de poceta de lavado de utensilios baldosas rotas; baldosas con fisura en área de cocina caliente.	A la fecha de entrega de este informe se realiza arreglo de pintura en la entrada de la cocina se arregla la media caña y se solicita de arreglo de las baldosas rotas
59	5/10/2022	18/10/2022- Se evidencia que el comedor remite aT profesional en nutrición de la localidad, cronograma trimestral de tomas antropométrico el 18/10/2022, sin embargo, no se realiza toma para nif\as y niños menores de 5 años, en OCTUBRE, como establece el anexo técnico.	Se realzia la toma de datos atropometricos para las edades inferiores a 10 años el dia 26 de octubre de 2022.
3	18/10/2022	Se evidencia que no se realiza el proceso de descongelación como establece el anexo técnico, dado que se encuentra en congelación la carne	Se realiza capacitación con el personal de manera verbal s les explica como se debe hacer el proceso de descongelación de la carne

		de res para la preparación del menú 21 del 19/10/2022.	
4	18/10/2022	Se evidencia que el rotulo de carnes y pollo, marca 'Carnes Cajicó'', se desprende fácilmente.	Se le exige al proveedor de carnes que ponga sus rótulos de tal forma que no s despeguen del producto doble bolsa.
11	18/10/2022	Se evidencia que no se adquiere todos los alimentos para mínimo dos días de operación, dado que para hoy 18/10/2022, menú 20 faltan 5.8 kg de carne de cerdo, el cual se repone durante el servicio.	El asociado durante el servicio coloca todos los productos faltantes ene ste caso carne de cerdo.
19	18/10/2022	Se evidencia que la información registrada en el control de entradas y salidas no coincide de forma estricta con las existencias: Para la arveja desgranada registra 18.6 kg, en existencia 13 kg; para la papa común registra 183 k9. en existencias 156.2 kg, para la fécula de maíz, refiere en el formato 1.5 kg, en existencias 2 kg, huevo en registros 17 kg en existencias 14.5 kg.	Se realiza las correcciones tanto en el pan como de manera fisca para cumplir con este requisito.
28	18/10/2022	Se evidencia en área de almacenamiento de alimentos, ducto da la campana, la parte lateral no se encuentra hermética.	Se solicita al asociado el arreglo de esta parte de la campana.
42	18/10/2022	Se evidencia utensilios de aseo (recogedores) y poceta de lavado de dichos utensilios, en deficientes condiciones de limpieza.	Se realiza capacitación en limpieza y desinfección y el mismo día se realiza aseo general de ese espacio y se entrega al final del servicio todos los espacios adecuados y limpios.
43	18/10/2022	Se evidencia que no implementa adecuadamente el programa de limpieza y desinfección, dado que se observa utensilios de aseo y poceta de lavado de utensilios de aseo,	Se realiza capacitación en limpieza y desinfección y el mismo día se realiza aseo general de ese espacio y se entrega al final del servicio todos los espacios adecuados y limpios.

		con deficientes condiciones de limpieza.	
35	5/10/2022	Se evidencia que la campana extractora no funciona adecuadamente se apaga despeus de quince minutos de uso	Se instala un nuevo extractor en la parte lateral para la evacuación del calor
68	5/10/2022	No se cuenta con concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios de bomberos ni con el pago para la realización de la vista	Se evidencia soporte de pago, para solicitud de visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios del 18/10/2022

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