DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE DICIEMBRE 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 DICIMBRE 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	28 de febrero de 2023
Nombre Responsable del Servicio	Alberto Báez García
Cobertura Diaria Contratada	400
Nº Participantes En Atención	350
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	360

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE DICIEMBRE 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: - Formatos Plan de Saneamiento Básico. - Formato de alimentos preparados. - Plan de compras semanal y mensual. - Capacitación en Criterios de aceptación y rechazo de Materias Primas del 1/12/2022. - Capacitación en inducción al anexo técnico y al servicio de comedores 2022. 1/12/2022. - Capacitación en estandarización de utensilios para el servicio de alimentos 03/12/2022. - Capacitación en refuerzo de mantener la temperatura de los alimentos 16/12/2022. - Capacitación de refuerzo en estandarización de utensilios para el servicio de alimentos 16/12/2022. - Capacitación en IEC Selección adecuada para el consumo de grasas– Actividad Fascia- mejorar la resistencia física - Toma masiva de datos antropométricos mayores de 18 años. - Actividad capacitación plan de saneamiento enfermedades transmitidas por alimentos - Actividad plan de saneamiento básico Manejo de residuos solidos	• 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 menos de 10 años • Actividades de hábitos de vida saludable IEC.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE DICIEMBRE 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. 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 realizaron los dos menús especiales los días 24 y 31 de diciembre con la aprobación de la nutricionista local en correo del 16/12/2022	• Menús 24 y 31 • Correo de aprobación
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 diciembre, adicional, se realizó la capacitación en manejo de la minuta patrón al personal operativo el día 11 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 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 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.	• 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 Publicó en la entrada de la oficina de administración los menús diarios durante el mes de diciembre de 2022, el ciclo de menús para los participantes, adicional, en el área de proceso se publicó el ciclo de menús y se disponía 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 diciembre 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 refuerzo de la capacitación al personal operativo en estandarización de utensilios para el servido de alimentos el día 16 de diciembre de 2022. Al personal.	• 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 realizó los siguientes intercambios 1. Menú 13 pera por papaya 2. Menú 15 melón por mandarina 3. Menú 18 jugo de maracuyá por mango 4. Menú 21 pero por mandarina Adicionalmente los menú del 24 y 31 de diciembre se solicitó intercambio de toda la minuta.	• Solicitudes de intercambio
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 mayores de 10 años el día 16 de diciembre de 2022, se registró 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 mayores de 10 años el día 16 de diciembre de 2022, se registra en el aplicativo SIRBE De los 348 participantes durante el periodo se realizaron tallas y pesos a 339 para un cumplimiento del 97.4%	• 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 recibió la base del estado nutricional del comedor el Carmen el día 18 de octubre de 2022, se realizaron 52 referenciaciones a salud y se les entrego a la comunidad.	• Canalizaciones a salud

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	El nutricionista del asociado realizó la siguiente actividad: - Capacitación en IEC Selección adecuada para el consumo de grasas– Actividad Fascia- mejorar la resistencia física - Toma masiva de datos antropométricos mayores de 18 años.	• Acta de taller • Listado de asistencia • Material de apoyo • 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: - Capacitación en IEC Selección adecuada para el consumo de grasas– Actividad Fascia- mejorar la resistencia física	• 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 - Capacitación en IEC Selección adecuada para el consumo de grasas– Actividad Fascia- mejorar la resistencia física	• 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 envió vía correo electrónico de la base con el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable el día 22/12/2022; Adicionalmente, se realizó envío del informe cualitativo el 22/12/2022.	• 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 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: - Formatos Plan de Saneamiento Básico. - Formato de alimentos preparados. - Plan de compras semanal y mensual.	• Acta Concepto Sanitario vigente • Evidencias mantenimientos

	- Capacitación en Criterios de aceptación y rechazo de Materias Primas del 1/11/2022. - Capacitación en inducción al anexo técnico y al servicio de comedores 2022. 1/11/2022. - Capacitación en Buenas prácticas de manufactura BPM 09/11/2022. - Capacitación en contaminación cruzada al personal manipulador el día 24/11/2022	
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 dispuso 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.	• Protocolo de lavado de manos. • 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 (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	Los proveedores con los que se contó durante el mes de diciembre fueros los siguientes: - Carenes Cajicá # AS21N-003665 FECHA 09/07/2022 - Abarrotes Shejina #AS04S027717 FECHA 14/05/2021 - Makro AS05S001596 FECHA 19/01/2022 - Hortipulpas # AS06S-001369 FECHA 05/11/2021	• Pollo (CS y Autorización Sanitaria) • Carnes (CS y Autorización Sanitaria • Lácteos • Abarrotes • Pulpa de Frutas

deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	- Peslac procesadora de lácteos FAVORABLE DEL 19 Y 20 DE ABRIL DE 2022. Se está tramitando conceptos superiores a 1 año.	
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: - Carnes : placa BIV427 fecha: 21082022 - Abarrotes placa EXX 450 fecha 09/11/2022 - Lácteos placa KU 385 fecha 13/09/2022 - 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 diciembre 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.	Durante el mes de Diciembre se realizó la actualización de las hojas de vida de los equipos. Y se realizó inventario del menaje del espacio del comedor	• Registro fotográfico de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor
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
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	Se ajusta el plan de saneamiento básico, teniendo en cuenta las particularidades del comedor y los programas establecidos. Se realizó la firma de la declaración de compromiso	• Plan de saneamiento PDF. • Formato de declaración de compromiso (solo para octubre y cuando haya cambio de responsable del servicio)

en nutrición y dietética.	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.	• 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: • FOR-PSS-243 Formato Preparación De Alimentos • Formatos plan de saneamiento básico • Acompañamiento de la nutricionista al servicio. • Formatos de control de temperatura de equipos • Formatos de recepción de alimentos • Verificación de vehículos de transporte. • 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 • 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. Pintura en pared del	• No Aplica

	comedor ajuste a las tabletas del salón.	
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: - Capacitación en refuerzo de mantener la temperatura de los alimentos 16/12/2022. - Capacitación de refuerzo en estandarización de utensilios para el servicio de alimentos 16/12/2022. - Actividad capacitación plan de saneamiento enfermedades transmitidas por alimentos - Actividad plan de saneamiento básico Manejo de residuos solidos	• 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 • Formato de control de gramaras • Formato de control de termómetros
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	Se realizó toma de muestras Microbiológicas por parte del laboratorio BIOTRENDS el día 17 de noviembre de 2022.	• Comprobante de toma de Muestras. • Resultados

los análisis a muestras de materias primas, productos terminados y agua de consumo.		
16. Cumplir con los parámetros microbiológicos internos establecidos por la Autoridad sanitaria para los análisis de frotis de manos de personal manipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS.	Se recibió el informe microbiológico del laboratorio el cual, presenta una inconformidad con la muestra de agua: - Recuento de Coliformes Totales - Recuento de Aerobios Mesófilos/Heterótrofos (recomendación)	• Resultados
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	Se recibió el informe microbiológico del laboratorio el cual, presenta una inconformidad con la muestra de agua: - Recuento de Coliformes Totales - Recuento de Aerobios Mesófilos/Heterótrofos (recomendación) Se planea lavado de tanques para el mes de enero de 2023.	• Resultados
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.	Se guardó en custodia dos contra muestres de los siguientes productos: - Atún en agua por 170 gramos s unidades - Pulpa de fruta 1 kilo	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 1 AL 31 DE DICIEMBRE 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

2.3. 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 contó 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.	El comedor comunitario cocina popular contó 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 contó con dos extintores de multipropósito los cuales son de 10 y 20 libras ubicados en el salón cerca de la cocina y en el cuarto de almacenamiento de residuos temporal. Se contó con dispositivos portátiles de detección de incendios en la áreas sensibles como cocina, bodega y oficina Se contó con la capacitación de manejo de fuego dictada por Bomberos de manera virtual y con los soportes. Se realizó 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 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.	• Registro de visitantes • Cuaderno De Novedades

	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 • Grupo adultos mayores de 10:30 hasta las 11:30 • Grupo 2 estudiantes desde las 11:30 a la 1:30pm • Grupo 3 adultos y estudiantes SENA desde las 1:30 en adelante	• Registro fotográfico

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
01/12/2022	Criterios de aceptación de materias primas	Nury Quiroga	Ing.Alberto Baez Garcia Responsable
01/12/2022	Inducción al servicio de comedores	Nury Quiroga	Ing.Alberto Baez Garcia Responsable
03/12/2022	Estandarización de Utensilios	Nury Quiroga	Ing.Alberto Baez Garcia Responsable
16/12/2022	Refuerzo estandarización de utensilios	Maria Veronica Caicedo Angi Jhoana González Nury Quiroga Ingrid Yicela Leiton Lozano Belarmina Rey López Estefania Chávez Diana Patricia Garzón Gutiérrez	Jessica Joulin Gamboa Campos Nutricionista
16/12/2022	Refuerzo importancia de mantener las temperaturas de los alimentos	Maria Veronica Caicedo Angi Jhoana González Nury Quiroga Ingrid Yicela Leiton Lozano Belarmina Rey López Estefania Chávez	Jessica Joulin Gamboa Campos Nutricionista

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
		Diana Patricia Garzón Gutiérrez	
16/12/2022	Manejo De Minuta De Alimentos, Minuta De Patrón Ciclo De Menús Manejo De Muestras	Maria Veronica Caicedo Angi Jhoana Gonzalez Nury Quiroga Ingrid Yicela Leiton Lozano Belarmina Rey Lopez Estefania Chavez Diana Patricia Garzon Gutierrez	Jessica Joulin Gamboa Campos Nutricionista
28/12/2022	Enfermedades transmitidas por alimentos	Maria Veronica Caicedo Angi Jhoana Gonzalez Nury Quiroga Ingrid Yicela Leiton Lozano Belarmina Rey Lopez Estefania Chavez Diana Patricia Garzon Gutierrez	Jessica Joulin Gamboa Campos Nutricionista
28/12/2022	Plan de saneamiento básico; Manejo de residuos Solidos	Maria Veronica Caicedo Angi Jhoana Gonzalez Nury Quiroga Ingrid Yicela Leiton Lozano Belarmina Rey Lopez Estefania Chavez Diana Patricia Garzon Gutierrez	Jessica Joulin Gamboa Campos Nutricionista

- 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

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE DICIEMBRE 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	Actividad	Nº Participantes
16/12/2022	Toma De Datos Antropométricos En General	105

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
08/12/2022	Taller Presencial Y Virtual	Selección Adecuada Para El Consumo De Grasas – Actividad Física Para Mejorar La Resistencia Física	322	Jessica Joulin Gamboa Campos Nutricionista

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
10/12/2022	30	El responsable del servicio realiza los mantenimientos de uniones piso pared en el área de proceso, piso en pasillo y salón comedor y ubicación de toma corriente.	Se realizan todos los mantenimientos solicitados**, variable cerrada**
10/12/2022	4	Se evidencia pechuga de pollo marca “Carnes Cajicá” lote 11-22 el cual, se desprende fácilmente, además el material del papel no resiste condiciones de humedad. En visita del 24/12/2022 se evidencia que el rotulo es de fácil remoción	Se realiza cambio de rotulado por parte del proveedor y se coloca en doble bolsa el producto para evitar el daño del rotulo. **Variable abierta**

10/12/2022	28	Se evidencia ducto de campana de área de proceso hermético, el responsable del servicio hace el mantenimiento	Se realiza los arreglos de la campana y se hermetiza la zona para evitar presencia de plagas **variable cerrada**
10/12/2022	47	El responsable del servicio realiza el mantenimiento de la estantería de abarrotes y ajusta manijas de estufa,	Se realizan los mantenimientos tanto de las estufas como de las góndolas de abarrotes **variable cerrada**
24/12/2022	57	Se evidencia que no se garantiza temperatura del alimento dentro del rango de seguridad se evidencia ensalada de lechuga tomate y aguacate a 7.9°C y 8.1°C. Queso de postre a 7.3°C genera plan de mejoramiento. En visita del 24/12/2022 se evidencia que nos e garantiza la temperatura de la preparación arroz con maíz en 58°C.	Se realiza capacitación en refuerzo de mantenimiento de temperaturas de alimentos **variable abierta**
10/12/2022	5	Se evidencia que la ensalada y el postre son pre – alistados el mismo día del suministro	Se realiza el ajuste en las rutinas de las operarias para no pre alistar ninguna alimento del día siguiente **variable cerrada**
10/12/2022	35	Se evidencia ubicación de angeo en el área de procesamiento.	Se realiza el cambio del angeo por indicaciones de la vista sanitaria **variable cerrada**
10/12/2022	31	El responsable del servicio da conformidad a las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria realizando mantenimiento de las tabletas del area de consumo de alimentos ubica malla angeo en ela rea de prepracion de alimentos y cambio de tomacorriente en el área adminsitartiva.	Se realizaron todos los manteamientos solicitados por la entidad sanitaria **variable cerrada**
10/12/2022	54	De acuerdo al pland e muetreo ejecutado se evidencia no conformidad en tolerancia de peso servido en menu 18 en lows componentes sopa de arroz espaguettis carne de res a la boloñesa, ensalada de lechuga y tomate y agucate y platano. En vista del 24/12/2022 se evidencia de acueddo al plan de muestreo de pesos servidos cumple en su totalidad de las preparaciones.	Se realiza refuerzo en manejo de estandarización de utensilios porciones servidas **variable cerrada**
24/12/2022	21	Se evideincia delantes deteriorados personal de manipulacion, en vidta del 24/12/2022 aun no se realzia el cambiode delantales	A la fecha de entrega de este informe se cuenta con los delantales **variable abierta**
24/12/2022	43	Se evidencia que el plan de saneamiento no contempla la rotación del principio activo de desinfectante y la unidad operativa usa jabón en polvo para ropa en el procedimiento de lavado de menaje. En vista del 24/12/2022 se evidencia uso de jabón líquido. Y se observa rotación de ingrediente activo por producto PORSUE pero no está en las dosificaciones adecuadas.	Se realiza llamado de atención a las operarias y se realiza la compra de jabón líquido de loza **variable cerrada**

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

2412/2022	11	El Comedor comunitario no cuenta con todos los alimentos para las preparaciones de dos días de operación no dispone de carne de cerdo del menú 20. En visita del 24/12/2022 se evidencia que se adquieren materias primas para dos días de operación.	El asociado compra lo necesario para dos días de operación **variable cerrada**
24/12/2022	19	Se evidencia que las existencias reales no coinciden con las cantidades registradas del formato de entradas y salidas en vista del 24/12/2022 se evidencia que el formato de entradas y salidas está acorde con las existencias.	El responsable del servicio realiza los pesajes de los alimentos y los registra en el formato de receptación de materias primas **variable cerrada**
24/12/2022	51	Se evidencia presentación adecuada del postre manteniendo temperatura de seguridad	Se realiza ajustes a la prestación del postre para mantener temperaturas **variable cerrada.**
24/12/2022	13	Se evidencia que no se implementa lo establecido en el instructivo de recibo de alimentos dado que son recepcionados productos carne y pollo con rótulos de fácil desprendimiento y syrup como miel de abejas.	Se realiza cambio por miel de abejas y se solicita al proveedor de carnes que realice los ajustes de su mercancía para una adecuada recepción de materias primas **variable abierta**
24/12/2022	30	Se evidencia 3 baldosas en piso de comedor perforadas y paredes de misma área con desprendimiento de pintura.	Se realiza programación de los mantenimientos **variable abierta**
24/12/2022	47	Se evidencia base de bascula con desprendimiento de pintura	Se realiza el mantenimiento de la báscula **variable abierta**

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

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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