DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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 28 DE FEBRERO DEL 2023
Número Convenio / Vigencia	7189/2022
Nombre del Asociado	CONSORCIO CORPSINAPSIS FMM
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	113778-CCCP 06-003 – 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	13 de Marzo de 2023
Nombre Responsable del Servicio	Alberto Báez García
Cobertura Diaria Contratada	400
Nº Participantes En Atención	400
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 28 DE FEBRERO DE 2023

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 Acciones de información, educación y comunicación - Promoción de consumo de proteínas de alto valor biológico Promoción de la actividad física, para mejorar la salud - Toma masiva de datos antropométricos población en general. - Actividad capacitación plan de saneamiento	• 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 Actividades de hábitos de vida saludable IEC.
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 enero 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/2022 con la aprobación de la nutricionista local. Para este mes esta variable no aplica	• Menús aprobados • Correo de envío • Correo de aprobación • Formato de intercambios

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 febrero 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 febrero 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	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	• Plan de compras mensual

garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	mes de febrero de 2023 con sus respectivas remisiones.	
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 - Menú 4 manzana con helado pro pera con helado - Menú 4 Papa criolla por yuca cocida - Menú 10 Pera por Mandarina	• 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	La nutricionista tomo datos antropométricos a la población en general en febrero de 2023, se registró en el aplicativo SIRBE	• Formato de toma de talla y peso

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.		
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	La nutricionista tomo datos antropométricos a la población en general en febrero de 2023, se registró 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 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
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 Promoción de consumo de proteínas de alto valor biológico – Actividad Fascia-mejorar la salud 17/02/2023	• 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 5/01/2023	• Cronograma • Estrategias • Correo de envío.
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 - Promoción de consumo de proteínas de alto valor biológico -Promoción de la actividad física, para mejorar la salud del 17/02/2023.	• 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 - Promoción de consumo de proteínas de alto valor biológico - Promoción de la actividad física, para mejorar la salud del 17/02/2023.	• 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 21/01/2023	• 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. - Actividad capacitación plan de saneamiento programa de abastecimiento de agua.	• Acta Concepto Sanitario vigente • Evidencias mantenimientos
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	Los proveedores con los que se contó durante el mes de febrero 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 11/11/2022 - Makro AS05S001911 FECHA 24/01/2023 - Hortipulpas # AS06S-001369 FECHA 05/11/2021 - Peslac procesadora de lácteos FAVORABLE DEL 19 Y 20 DE ABRIL DE 2022.	• 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: - 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 febrero de 2023. 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 febrero 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 en nutrición y dietética.	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 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.	• Plan de saneamiento PDF. • Formato de declaración de compromiso (solo para octubre y cuando haya cambio de responsable del servicio) • 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	• No Aplica

	• Almacenamiento de productos químicos Se realizan mantenimientos a las medias cañas y pintura en el área de cocina. Pintura en pared del 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 24 de enero del 2023, con la empresa FUMINDUSTRIAL BC con concepto técnico favorable del 22/02/2022	• 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: - Actividad capacitación plan de saneamiento programa de abastecimiento de agua.	• 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	Se realizó toma de muestras Microbiológicas por parte del laboratorio BIOTRENDS el día 4 de enero de 2023	• Comprobante de toma de Muestras. • Resultados

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.		
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 reciben resultados con cumplimiento al 100% de los ítems evaluados	• Resultados microbiológicos
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 reciben resultados con cumplimiento al 100% de los ítems evaluados	• Resultados microbiológicos
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 realzó custodia de las contra muestras por un periodo de 72 horas posterior a la visita.	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

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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

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. La Cocina popular actualizó la actualización del	• Registro de visitantes • Cuaderno De Novedades

	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
23/02/2023	Plan De Saneamiento Básico Plan Integrado De Manejo De Plagas	María Verónica Caicedo Angi Jhoana González Nury Quiroga Ingrid Yicela Leiton Lozano Belarmina Rey López Estefania Chávez Diana Patricia Garzón Gutiérrez	Jessica Gamboa

• 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

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

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
31/01/2023	Toma De Datos Antropométricos En General	151

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
17/02/2023	Taller Presencial Y Virtual	Acciones de información, educación y comunicación - Promoción de consumo de proteínas de alto valor biológico - Promoción de la actividad física, para mejorar la salud del 17/02/2023.	294	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
06/02/2023 15/02/2023	30	Se evidencia 3 baldosas en piso de comedor perforadas y paredes de misma área con desprendimiento de pintura. Se evidencia que en el área de cocina y bodega baldosas fisuradas.	Se realiza programación de los mantenimientos **variable abierta**
06/02/2023 15/02/2023	11	Se evidencia que el asociado no adquiere los alimentos para dos días de ejecución, puesto que no se evidencia 6.5 kilos de yuca 6.6 kilos de pera	Se cambia la frecuencia de entrega de este producto para garantizar su entrega **variable abierta**

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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

06/02/2023 15/02/2023	54	No se cumple con los pesos servidos establecidos en la muestra patrón para el grupo etario de mayores de 14 años para el alimento proteico pollo y para el postre	Se realiza seguimiento diario de las porciones servidas y se hace refuerzo con la nutricionista del asociado **variable abierta**
06/02/2023 15/02/2023	1	Se proyectan dos intercambios para el día de mañana menú 4, el responsable del servicio envía la solicitud de aprobación al nutricionista local el día de hoy.	Se envía correo solicitando el intercambio **variable cerrada**
06/02/2023 15/02/2023	2	Se evidencia queso marca cerinsa con fecha de vencimiento del 27/01/2023 si bien la fecha se encuentra borrosa con el lote del 27/12/2022 es posible establecerla fecha de vencimiento; además se evidencia tres kilos de fresa en condiciones no optimas de calidad. Se reitera el requerimiento.	Se cambia de manera inmediata el producto y se procede a eliminar el queso vencido **Variable abierta**
06/02/2023 15/02/2023	7	El pre alistamiento de lo9s alimentos se realiza aplicando los pasos establecidos en el anexo técnico	Se realiza acorde al anexo técnico **Variable cerrada.**
06/02/2023 15/02/2023	13	No se diligencia el formato recepción de alimentos de acuerdo a lo ingresado al comedor	Se realizan los ajustes necesarios al formato de recepción de alimentos **variable abierta**
06/02/2023 15/02/2023	19	No se encuentra adecuado el registro de datos en el formato de registro de temperaturas en los equipos, ultima toma del 14/02/2023 12:00pm	Se actualiza los formatos **variable abierta**
06/02/2023 15/02/2023	10	Se cuenta con las muestras de referencia de los alimentos preparados de acuerdo al anexo técnico	Se realiza seguimiento a las mientras diarias por parte del responsable del servicio **variable cerrada.**
06/02/2023 15/02/2023	21	No se aplican las buenas prácticas de manufactura se evidencia pelo en ensalada de la prueba organoléptica dos manipuladoras no cuentan con el delantal de tela.	Se realiza seguimiento por parte del responsable del servicio en cuanto a los productos terminados y los uniformes **variable abierta**

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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

06/02/2023 15/02/2023	57	Se garantizan las temperaturas de seguridad para todas las preparaciones durante el servicio.	Se realiza seguimiento diario delas temperaturas **Variable cerrada**
15/02/2023	4	Se evidencia helado marca rica crema no tiene tabla nutricional en el empaque siendo no conforme con la resolución 5109 de 2005.	Se retira el producto **Variable abierta**
15/02/2023	24	No se aplican los criterios de aceptación y rechazo de materias primas se evidencia helado marca rica crema no tiene tabla nutricional en su empaque y se evidencia queso doble crema marca cerinsa con fecha de vencimiento del 27/02/2023. Y en estado borroso	Se retiran los productos de manera inmediata **Variable abierta**

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