DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 10 DE MARZO DE 2023

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

CONVENIO N.º 7168 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113302-CCCP 04-003 – VEINTE DE JULIO

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	01/03/2023 AL 10/03/2023
Número Convenio / Vigencia	7168 / 2022
Nombre del Asociado	CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR VEINTE DE JULIO
Localidad	SAN CRISTOBAL
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CARRERA 7 A BIS NO. 27B -05 SUR
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3162576769
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	Comedorveintedejulio@outlok.com
Fecha de Inicio Convenio	12/09/2022
Fecha de Finalización Convenio	10/03/2023
Nombre Responsable del Servicio	SANDRA MILENA RODRIGUEZ GOMEZ
Cobertura Diaria Contratada	350
Nº Participantes En Atención	345
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	350

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 10 DE MARZO DE 2023

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

CONVENIO N.º 7168 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113302-CCCP 04-003 – VEINTE DE JULIO

2. CUMPLIMIENTO DE COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

2.1. Compromisos Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Implementar los procesos, procedimientos y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad, del Comedor Comunitario - Cocina Popular, establecido en el anexo técnico, así como los generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria.	Se implementó controles para brindar una adecuada alimentación segura a los participantes garantizando la calidad del alimento suministrado. Se implementó y fortalecieron las Buenas Prácticas de Manipulación que permiten una alimentación con calidad e inocuidad. Se realizó los talleres en estilos de vida saludable, teniendo en cuenta el cronograma aprobado, se realizó la toma de medidas antropométricas en cumplimiento al cronograma establecido.	1. Cronograma de capacitación operarias 2.Plan de Saneamiento 3. Formatos de limpieza y desinfección. 4.Formato plan de compras 5.Verificación transporte 6. Formato de preparación de alimentos, temperaturas. Soportes de talleres en estilos de vida saludable Soporte de asistencia a capacitaciones brindadas por la SDIS.
2. Aplicar de manera mensual el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Se diligenció el Formato de Autodiagnóstico de acuerdo con los hallazgos descritos en el acta del concepto sanitario No AS02E708200 de fecha 16/05/2022	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 10 DE MARZO DE 2023

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

CONVENIO N.º 7168 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113302-CCCP 04-003 – VEINTE DE JULIO

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.	La presente obligación, no aplica para el periodo del informe	N.A

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.	Se implementó l4 minutas as 2 establecidas en el ciclo de menús de acuerdo con el análisis nutricional de cada grupo etario. Se suministró a los participantes los gramajes de servido establecido para cada grupo etario	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF
5. Realizar una encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular, dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual.	El día 21/09/2022 se realizó la encuesta sobre los menús vegetarianos al 100% de los participantes, mediante formato que nos suministró la Profesional en Nutrición de la Localidad de San Cristóbal	Encuesta menús vegetarianos Correo a Nutricionista Local
6. Suministrar una preparación vegetariana previa autorización de la Subdirección de Nutrición, de acuerdo con los resultados del sondeo de opinión realizado a los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular y a las especificaciones establecidas en el Anexo Técnico. Dicha preparación no implica costos adicionales para la SDIS.	De acuerdo con los resultados de la encuesta aplicada a los participantes, se presentó la SI aceptación del menú vegetariano.	N.A

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 10 DE MARZO DE 2023

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

CONVENIO N.º 7168 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113302-CCCP 04-003 – VEINTE DE JULIO

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 dispuso de las minutas patrón y el ciclo de menús al personal manipulador en área de cocina, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes en zona comedor	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas para manipuladoras y participantes
8. Realizar las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento “análisis nutricionales” de cada uno de los 24 menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	Se realizó las preparaciones establecidas de cada minuta garantizando pesos netos, mediante la elaboración de las minutas y el plan de compras semanal y mensual, teniendo en cuenta los grupos etarios de la población asistente.	Plan de compras mensual en PDF de acuerdo con el formato establecido (FOR-PSS-226)
9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento “Operación	Se realizó la capacitación al equipo manipulador sobre el manejo ciclos de menús el día 14/09/2022.	Minuta patrón 17 febrero de 2023, Acta, registro fotográfico, material de apoyo y listado de asistencia
entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales”, y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria.		
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.	Se realiza capacitación al equipo manipulador sobre la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializar a las personas manipuladoras de alimentos, 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 capacitación se realizó el día 16/01/2023 .	Acta, registro fotográfico, material de apoyo y listado de asistencia
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	No se realizaron intercambios en el mes de Marzo 2023	N.A

profesional en Nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular.		
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La Nutricionista del asociado participa en el proceso de fortalecimiento técnico en tomas de medidas antropométricas programada por la SDIS el día 21/11/2022.	Acta y 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.	La nutricionista realizó la toma de datos antropométricos a Participantes de acuerdo con el cronograma establecido, el 26/1/2023, con total de 135 personas.	Formato Toma y registro de medidas antropométricas
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	La nutricionista registró la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE.	Reporte de digitación del sistema SIRBE
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la	No se realizó canalización	NA

línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.		
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Actividades realizadas hasta el mes de Febrero 2023	NA

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 10 DE MARZO DE 2023

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

CONVENIO N.º 7168 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113302-CCCP 04-003 – VEINTE DE JULIO

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 cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable se elaboró por parte de la Nutricionista del asociado y fue enviado a la Nutricionista Local de la SDIS y se empezó a implementar desde el 16 enero del 2023	Cronograma aprobado
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.	Actividades realizadas hasta el mes de Febrero 2023	NA
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.	Actividades realizadas hasta el mes de Febrero 2023	NA
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.	Actividades realizadas hasta el mes de Febrero 2023	NA
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	Se presenta en visita financiera realizada por el equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento	No aplica

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

2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS.	Se realizó los procesos de limpieza y desinfección a diario de las áreas del comedor. Se implemento los procesos del plan de saneamiento. Se realiza lavado de tanque. Se realizó mantenimiento a paredes de cocina y paredes pasillo que presentaban desprendimiento de pintura. Se realizó mantenimiento de medias cañas en área de cocina	- Acta Concepto Sanitario vigente
2. Dar cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA; así como, a los lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	Se cumplió con el protocolo de lavado de manos Se realizó los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas	- Protocolo lavado manos - Formatos de limpieza y desinfección del plan de saneamiento

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 "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS".	Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación

	Etapa 1. Planeación y suministro, esta etapa incluye los siguientes procesos: • Diseño minuta patrón. • Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario. • Estandarización de preparaciones. • Guía de preparaciones. • Compra directa de alimentos por la SDIS. • Compra directa de alimentos por operadores en asociación. • Generación de pedidos de alimentos. Etapa 2. Operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, incluye los siguientes procesos: • Recibo de alimentos • Almacenamiento de alimentos • Preparación de alimentos • Servido y distribución de alimentos • Seguimiento de la operación del servicio de alimentación	

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 10 DE MARZO DE 2023

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

CONVENIO N.º 7168 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113302-CCCP 04-003 – VEINTE DE JULIO

4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta; para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, adicionalmente, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	El comedor cuenta con los conceptos higiénicos sanitarios favorable de los Proveedores. Makro, 24/01/2023 Villa Aura 27/10/2022 Ci cárdenas 17/11/2022 Solicitud de visita Zipaquireña 28/10/2022	Conceptos higiénico-sanitarios vigentes de los Proveedores, excepto el de Ci cárdenas ya solicito visita. 21/11/2022.
5. Cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas	Se verifico y se cumplió con las normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos, establecido en la Resolución 2674 de 2013.	Formato “Formato verificación transporte de alimentos” FOR-PSS-232

vigentes relacionadas con el transporte de alimentos.	Carnes: kus 187 03/06/2022 Abarrotes who 764 12/09/2022 Lácteos who 764 12/09/2022 Pulpas Veq 886 01/12/2022	
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.	Se brindó alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos, el plan de compras mensual y semanal, así como la recepción de los alimentos y control de entradas y salidas, con elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	Formato de entradas y salidas de alimentos. Formato de recepción de materia prima.
7. Cumplir con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”, así como las Resoluciones 834, 4142 y 4143 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social.	Se cumplió con los materiales, objetos, envases y equipos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano, de esta manera se dio cumplimiento a los establecido en la Resolución 683 de 2012.	Registro fotográfico de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 10 DE MARZO DE 2023

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

CONVENIO N.º 7168 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113302-CCCP 04-003 – VEINTE DE JULIO

8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se tomó y se mantuvo las muestras diarias de alimentos preparados.	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 elaboró, divulgó y actualizó el Plan de Saneamiento, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética	Plan de saneamiento Formato de declaración de compromiso. Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciado
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Se llevó a cabo controles de calidad mediante el diligenciamiento de los formatos establecidos de recepción de materia prima, preparación de alimentos, control de temperaturas	Formato Recepción materia prima. Formato Preparación de alimentos. Formato de 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 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.	No aplica
	- 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	
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 realiza lavado de tanque almacenamiento el 24/11/2022	- Soporte Lavado tanque

13. Implementar de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico. En caso que, haya cambio del responsable del Comedor Comunitario – Cocina Popular, el mismo debe contar con las capacitaciones relacionadas en el componente de Alimentación, Nutrición y Salubridad.	Para el periodo del presente informe NO se realizó capacitación al personal operativo	NA
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Para el periodo del presente informe se dispuso del plan de mantenimiento de los equipos que se encuentran en el comedor, se realiza verificación de basculas, gramara y termómetros.	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formato de verificación de básculas y gramaras. Formato de verificación de termómetros
15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas	No se presentan para el periodo	NA

y fisicoquímicas establecidos 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.	No se presentan para el periodo	NA

17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	No se presentan para el periodo	NA
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.	No se presentan para el periodo	NA
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 con el modelo establecido y se radico en la SDIS el 10/10/2022 con número de radicado E2022044539	Plan de emergencias. Soporte radicación plan de emergencias
2. Contar con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año, de la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos.	Se solicito visita por parte de la Unidad Administrativa Especial – UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos	Solicitud del 22 septiembre de 2022 y pago para visita el 27/10/2022, visita del mes de Diciembre 2022
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Se cuenta con botiquín tipo A ubicado en el área de comedor con los elementos solicitados por anexo técnico	Listado de elementos que se encuentran en el botiquín (cantidad, nombre, lote y FV)

CONVENIO N.º 7168 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113302-CCCP 04-003 – VEINTE DE JULIO

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 3 extintores, se mantiene protegidas las instalaciones eléctricas y detector de humo.	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.	Se mantienen actualizados los formatos requeridos	Ficha ingresos visitantes
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Durante el periodo del presente informe se establecieron turno y horarios para evitar aglomeraciones en el momento del servicio	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor.

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
17/2/2023	**Capacitación en minuta patrón.**	**1. Luis Salinas** **2. Ana Morales** **3. Ana Asprilla** **4. Alexander Ramírez** **5. Nohora Romero** **6. Luz Cano**	**Lizeth Duitama Nutricionista**

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 10 DE MARZO DE 2023

CONVENIO N.º 7168 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113302-CCCP 04-003 – VEINTE DE JULIO

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
16/1/2023	Estandarización de utensilios	1. Luis Salinas 2. Ana Morales 3. Ana Asprilla 4. Alexander Ramírez 5. Nohora Romero 6. Luz Cano	Lizeth Duitama 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
29/09/2022	Toma de talla y peso	71
10/10/2022	Toma de talla y peso	12
26/10/2022	Socialización del diagnóstico nutricional	320
25/11/2022	Toma de talla y peso	150
7/11/2022	Canalizaciones	28
05/12/2022	Toma de talla y peso	13
26/1/2023	Toma de talla y peso	135

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular: Lizeth Duitama

*Actividad: Toma de datos antropométricos / Orientaciones y abordajes a casos de malnutrición / Socialización diagnóstico a participantes.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 10 DE MARZO DE 2023

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

CONVENIO N.º 7168 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113302-CCCP 04-003 – VEINTE DE JULIO

*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
NA	NA	NA	NA	NA

* 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	N.º Variable Calificada No Cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
10/03/2023	**8**	**El comedor realiza el menú vegetariano el 23/02/2023 para suplir el faltante de enero 2023 y realiza menú vegetariano el 28/02/2023 para cumplir el requisito del mes de febrero**	**Se solicita autorización por parte de la nutricionista Local y se autorizan los menús para entregas los días 23 y 28 de febrero de 2023**
10/03/2023	**10**	**El responsable del Servicio realiza ajustes al factor de corrección de las carnes en el plan de compras**	**Se realiza el cambio en el factor de corrección de las carnes de cerdo y res.**

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 10 DE MARZO DE 2023

CONVENIO N.º 7168 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113302-CCCP 04-003 – VEINTE DE JULIO

10/03/2023	**11**	**En seguimiento a la variable no aplica dado que el comedor cierra el dia de hoy no se requiere ingrediente para futuras preparaciones**	**Se tiene todo el mercedo para los días de cierre.**
22/02/2023	**20**	**En seguimiento a la variable se evidencia que las muestras de referencia se almacenan de acuerdo a lo establecido en el anexo tecnico**	**Se realiza seguimiento diario a las muestras de referencia que se queden en un recipiente hermético**
10/03/2023	**30 P**	**El comedor realizo resane al piso del baño del personal, reparación de las uniones piso pared área de higienización.**	**Se realizó resane al piso del baño del personal, reparación de las uniones piso pared área de higienización.**
10/03/2023	**47**	**El comedor realiza reparación de los bordes del mesón del lavaplatos y fisura de baldosa**	**Se realizó reparación de los bordes del mesón del lavaplatos y fisura de baldosa**

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**ANTONIO GEOVANNI BARRETO GARZON**
Firma Responsable del Servicio	MILENA R_ .
Nombre Responsable del Servicio	**SANDRA MILENA RODRIGUEZ GOMEZ**