DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 08 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7133 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR NACIONES UNIDAS 113837 - CCCP 19-016

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	DEL 08 AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2022
Número Convenio / Vigencia	7133/2022
Nombre del Asociado	CONSORCIO CORPSINAPSIS FMM
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	COMEDOR COMUNITARIO- COCINA POPULAR NACIONES UNIDAS
Localidad	CIUDAD BOLIVAR
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CARRERA 18D No.81-28 SUR
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3238104647
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	ccnacionesunidassga@gmail.com – **comedornacionesunidas@outlook.es**
Fecha de Inicio Convenio	08 de septiembre de 2022
Fecha de Finalización Convenio	07 de enero de 2023
Nombre Responsable del Servicio	Christian Camilo Cuellar Castillo
Cobertura Diaria Contratada	300
Nº Participantes En Atención	300
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	100

2. CUMPLIMIENTO DE COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

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

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Implementar los procesos, procedimientos y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad, del Comedor Comunitario - Cocina Popular, establecido en el anexo técnico, así como los generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria.	El Responsable del servicio implementó las siguientes acciones: 1. Capacitación al personal operativo en preparación servido y distribución de alimentos el día 30 de septiembre de 2022. 2. Se realizó el plan de capacitación del personal operativo en criterios de aceptación y rechazo de materias primas el día 29 de septiembre de 2022. 3. Se Realizó capacitación a todo el personal en Socialización protocolos y lineamiento de la emergencia sanitaria Covid 19 el día 30 de septiembre de 2022. 4. Se realizó capacitación en Manejo de minuta de alimentos, minuta patrón, ciclo de menús y análisis de aportes nutricionales diarios el día 13 de septiembre de2022 5. Se realizó capacitación en Estandarización de utensilios para el servido de alimentos el día 15 de septiembre de 2022. 6. Formatos PSB	1. Actas de capacitación 2. Lista de asistencia 3. Registro fotográfico 4. Plan de capacitación 5. Formatos PBS
2. Aplicar de manera mensual el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	No hemos recibido la visita por parte del hospital	1. N.A.
3. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año. El profesional en nutrición y	No aplica por fechas	N.A.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 08 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7133 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR NACIONES UNIDAS 113837 - CCCP 19-016

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		
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 20 menús del mes de septiembre y adicionalmente se realizó la capacitación en manejo de la minuta patrón al personal operativo el día 13 de septiembre de 2022.	1. Minutas diarias del mes de septiembre 2. Formato de alimentos preparados. 3. Plan de compras semanal. 4. Actas de capacitación 5. Lista de asistencia
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.	Se aplicó la encuesta de opinión del menú vegetariano a los participantes y se envía, vía correo electrónico al nutricionista local de integración Social., los resultados.	- 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 76% 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	Se Publicó en la cartelera del comedor los menús diarios durante el mes de septiembre de 2022.	- Menús del 08 al 30 de septiembre de 2022.

Compromisos	Actividades	Soportes
participantes.		
8. Realizar las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento “análisis nutricionales” de cada uno de los 24 menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	El Responsable del servicio realizó las minutas diarias de la preparación de los alimentos así como el plan de compras durante el periodo del mes de septiembre de 2022 con sus respectivas remisiones.	1. Minutas de alimentos diarias 2. Plan de compras semanal 3. Remisiones de alimentos
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, preparación, servido y distribución de alimentos los días 13 y 30 de septiembre de 2022.	- Acta - Lista de asistencia - Material de apoyo - Registro fotográfico
10. Realizar estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializar a las personas manipuladoras de alimentos los primeros 6 días de inicio de operación, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido.	La nutricionista del asociado realizó la capacitación al personal operativo en estandarización de utensilios para el servido de alimentos el día 30 de septiembre de 2022.	- Acta - Lista de asistencia - Material de apoyo - Registro fotográfico
11. Acoger las especificaciones del anexo técnico para la realización y solicitudes de intercambios de alimentos, los cuales deben encontrarse debidamente justificados y diligenciados en los formatos correspondientes. El formato “Autorización cambio de preparaciones”, debe encontrarse diligenciado y firmado por el	Se realizaron intercambios de alimentos en los menús 2 semana 1 el día 27 de septiembre y el menú 6 del sábado 01 de octubre, el periodo del mes de septiembre de 2022	- Formato de Autorización de la Nutricionista del asociado

Compromisos	Actividades	Soportes
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 aún no participado en la jornada de estandarización de medidas antropométricas dictada por la SDIS Capacitación fortalecimiento tecnico	- capacitación
13. Realizar la toma de datos antropométricos garantizando una toma semestral al participante de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, para lo anterior el IDIPRON debe contar con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad.	El nutricionista del asociado aun no realza las dos tomas de medidas antropométricas.	- Ninguna
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	El nutricionista del asociado aun no realza las dos tomas de medidas antropométricas.	- Ninguna
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	A la fecha de este informe aún no se cuenta con la información necesaria para los seguimientos	- Ninguna
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	El nutricionista del asociado a la fecha de realización de este informe aún no se cuenta con actividades realizadas.	- Ninguna

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 08 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7133 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR NACIONES UNIDAS 113837 - CCCP 19-016

Compromisos	Actividades	Soportes
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 el cual aprobó el 28 de septiembre de 2022. El nutricionista del asociado a la fecha de realización de este informe aún no se cuenta con actividades realizadas.	- Cronograma - Correo, soporte de envió de cronograma
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 el cronograma de acciones de estilos de vida saludable y fue aprobado el 28 de septiembre por el nutricionista local. El nutricionista del asociado a la fecha de realización de este informe aún no cuenta con actividades realizadas.	- Cronograma
19. Registrar la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	El nutricionista del asociado a la fecha de realización de este informe aún no cuenta con actividades realizadas	- Ninguna
20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente.	La Nutricionista del asociado aún no realiza informe cuantitativo de las actividades de estilos de vida saludable en el formato suministrado por la SDIS A la fecha de realización de este informe no se han realizado aun actividades para reportar	- Ninguno
21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar	El asociado Realizó compras de productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o a través de sus organizaciones. A la fecha del presente informe no se cuenta con una certificación	- Ninguno

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	por parte de los proveedores	

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.	La nutricionista del asociado realizo las siguientes acciones para dar cumplimiento a la resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias de la siguiente manera: 1. Se Realizó capacitación a todo el personal en Socialización protocolos y lineamiento de la emergencia santuario por el Covid 19 el día 30 de septiembre de 2022. 2. Se realizó capacitación en Preparación, servido y distribución de alimentos el día 30 de septiembre de 2022.	1. Actas de capacitación registro fotográfico lista de asistencia, así como el material de apoyo 2. Formatos plan de saneamiento básico septiembre de 2022. 3. Lavado de tanque y fumigaciones.

Compromisos	Actividades	Soportes
	3. Se diligenciaron los formatos establecidos por la SDIS en el plan de saneamiento básico 4. Se realizaron adecuaciones en la zona de clasificación de elementos químicos	
2. Dar cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA; así como, a los lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	Se siguió los parámetros establecidos en el PSB, criterios de recepción de materias primas, adecuada rotulación de las materias primas y se solicitó la visita del ente de control sanitario para el establecimiento Conceptos sanitarios de los proveedores	1. Formatos plan de saneamiento 2. Conceptos sanitarios
3. Implementar el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos IDIPRON a este.	Se implementó el procedimiento de Entrega de apoyos alimentarios donde se realizaron las siguientes adecuaciones: 1. Diseño minuta patrón. 2. Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario. 3. Estandarización de preparaciones. 4. Preparación servido y distribución de alimentos.	1. Ciclos de minutas mensuales de menús 2. Capacitación en estandarización de utensilios para el personal operativo 3. Capacitación en inducción al servicio de alimentos
4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta; para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, adicionalmente, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	Los proveedores con los que se contó durante el mes de septiembre fueros los siguientes: 1. Carnes, el imperio de las carnes 2. Abarrotes Shejina (en trámite) Se está tramitando conceptos superiores a 1 año.	- Concepto sanitario de los proveedores. Uno de ellos pendiente por visita del hospital

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 08 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7133 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR NACIONES UNIDAS 113837 - CCCP 19-016

Compromisos	Actividades	Soportes
5. Cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos.	Los Transportes que los proveedores usaron durante el periodo del mes de septiembre fueron: 1. Carnes: placa SLI839 fecha: 01/082022 2. Abarrotes: Placa EXX 450 fecha 04/10/2021	- Conceptos de trasporte de alimentos de transporte de los proveedores
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 solicitó las remisiones de los alimentos del mes de septiembre de 2022. Así mismo, se dio cumplimiento al cronograma de proveedores y se verifico en el proceso de recepción de materias primas la calidad de los alimentos requeridos.	- Plan de compras Remisiones
7. Cumplir con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”, así como las Resoluciones 834, 4142 y 4143 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social.	Se contó con buen manejo de los productos alimentarios Se realizó la hoja de vida de los equipos de la cocina, así como el plan de mantenimiento y el cronograma.	1. Hojas de vida de equipos 2. Plan de mantenimiento de equipos 3. Cronograma de mantenimientos.
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	El Encargado del servicio Realizó la toma muestras diarias de los alimentos preparados por un periodo de 72 horas y se diligencian los formatos respectivos de temperaturas, limpieza y desinfección, soluciones desinfectantes y verificación de termómetros y basculas	1. Formatos PBS
9. Elaborar, divulgar y actualizar el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SDIS, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética.	El encargado del servicio realiza la firma de la declaración de compromiso donde se compromete a realizar y mantener el plan de saneamiento básico, adicional, se implementa el programa de capacitación continua.	1. Formato Declaración De Compromiso

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 08 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7133 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR NACIONES UNIDAS 113837 - CCCP 19-016

Compromisos	Actividades	Soportes
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	El encargado del servicio realizó los siguientes formatos: 1. FOR-PSS-243 Formato Preparación De Alimentos 2. Formatos plan de saneamiento básico 3. Acompañamiento de la nutricionista al servicio.	1. Formatos plan de saneamiento básico
11. Contar con las áreas y mantener las condiciones de la infraestructura establecidas en el anexo técnico para la prestación del servicio en el Comedores Comunitario-Cocina Popular.	El encargado del servicio realizó las adecuaciones necesarias de infraestructura establecida en el anexo técnico, así como la respectiva demarcación de las áreas	1. Demacración de las áreas
12. Contar con el Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable, con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (acorde a lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. Procedimiento que se deberá realizar semestralmente y cuando la Autoridad sanitaria lo requiera.	Se realizó lavado de tanque el 26 de julio del 2022, con la empresa Gestores Ambientales, la cual cuenta con CHS del 08/11/2021 favorable.	- Acta Lavado de tanques - Concepto 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 –	El Responsable del servicio y la nutricionista del asociado implementó las siguientes acciones: 1. Se realizó el plan de capacitación del personal operativo en criterios de aceptación y rechazo de materias primas el día 29 de septiembre de 2022.	- Plan de capacitación - Actas de capacitación - Listados de asistencia - Registro fotográfico

Compromisos	Actividades	Soportes
Cocina Popular, el mismo debe contar con las capacitaciones relacionadas en el componente de Alimentación, Nutrición y Salubridad.		
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Se realizó plan de mantenimiento de equipos, así como las hojas de vida de los equipos y su cronograma de mantenimiento	- Plan de mantenimiento de equipos - Hojas de vida de equipos - Cronograma
15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidas por la normatividad nacional y los parámetros internos de la SDIS para los análisis a muestras de materias primas, productos terminados y agua de consumo.	A la presentación de este informe aún no se realizan tomas de muestras microbiológicas	- Ninguna
16. Cumplir con los parámetros microbiológicos internos establecidos por la Autoridad sanitaria para los análisis de frotis de manos de personal manipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS.	El personal operativo tuvo durante el mes de septiembre todos los exámenes necesario para la correcta manipulación de los alimentos los cuales no son superiores a un año de vigencia	- Hojas de vida, Certificación medica apto para manipular alimentos.
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	A la presentación de este informe aún no se realizan tomas de muestras microbiológicas	- Ninguna
18. Conservar las contra-muestras de materia prima para análisis microbiológico, que el laboratorio contratado por la interventoría o supervisión del convenio deje en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular en la cantidad y en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.	A la presentación de este informe aún no se realizan tomas de muestras microbiológicas	- Ninguna

Compromisos	Actividades	Soportes
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	A la presentación de este informe aún no se presentan posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	- Ninguna

2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Elaborar un Plan de Emergencia y Contingencias para el Comedor Comunitario- Cocina Popular.	Ya se radico el plan de emergencias básico ante SDIS.	- Plan de emergencias y contingencias. Radicado RAD.E2022045242 SDIS
2. Contar con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año, de la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos.	A la fecha de este informe aún no se cuenta con el soporte de solicitud de vista de bomberos	- Ninguna
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Se comedor comunitario cocina popular cuanta con un botiquín tipo A con todos los elementos necesarios	- Formato control de botiquín
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	Se cuenta con la capacitación de manejo de fuego dictada por Bomberos de manera virtual y con los soportes.	1. Plan de emergencias y contingencias 2. Soportes de capacitación de bomberos

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 08 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7133 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR NACIONES UNIDAS 113837 - CCCP 19-016

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	1. Formatos plan de saneamiento básico 2. Registro de visitantes
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	1. En el momento por cuestiones de manejar un grupo de participantes muy inferior al de la cobertura contratada no se han presentado aglomeraciones y el espacio del comedor es bastante amplio.	- Horarios de atención

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	No. De ACTA
13/09/2022	**Manejo de la minuta de alimentos, minuta patrón ciclos de menús y análisis de aportes nutricionales diarios**	DIANA BONIFACIA REYES TAPIERO BIANCA ISABEL MORALES ESPAÑA ROSALBA PULGARIN DIONICIO ADRIANA PINZON LOPEZ MANUEL OSWALDO MORENO GAMBA	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**	1
15/09/2022	**Estandarización de utensilios para el servidor de alimentos**	DIANA BONIFACIA REYES TAPIERO BIANCA ISABEL MORALES ESPAÑA ROSALBA PULGARIN DIONICIO ADRIANA PINZON LOPEZ MANUEL OSWALDO MORENO GAMBA	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**	2
29/09/2022	**Criterios de aceptación y rechazo de materias primas**	DIANA BONIFACIA REYES TAPIERO BIANCA ISABEL MORALES ESPAÑA	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**	

		ROSALBA PULGARIN DIONICIO ADRIANA PINZON LOPEZ MANUEL OSWALDO MORENO GAMBA		
30/09/2022	**Preparación, servido y distribución de alimentos**	DIANA BONIFACIA REYES TAPIERO BIANCA ISABEL MORALES ESPAÑA ROSALBA PULGARIN DIONICIO ADRIANA PINZON LOPEZ MANUEL OSWALDO MORENO GAMBA	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**	
30/09/2022	**Socialización protocolos y lineamientos emergencia sanitaria COVID - 19**	DIANA BONIFACIA REYES TAPIERO BIANCA ISABEL MORALES ESPAÑA ROSALBA PULGARIN DIONICIO ADRIANA PINZON LOPEZ MANUEL OSWALDO MORENO GAMBA MARTA ISABEL GARZON RODRIGUEZ CHRISTIAN CAMILO CUELLAR CASTILLO	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**	3

* 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.

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
No aplica	**No aplica**	**No aplica**

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular:

*Actividad: Toma de datos antropométricos / Orientaciones y abordajes a casos de malnutrición / Socialización diagnóstico a participantes.
*Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de actividades realizadas.

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
NO APLICA	**NO APLICA**	**NO APLICA**	**NO APLICA**	**NO APLICA**

* 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

27/09/2022	1	se evidencia para el menú 2 del día, que se realizaron dos intercambios; para el postre se entrega papaya con queso en lugar de banano con queso y para el tubérculo se suministra papa guisada con cilantro en lugar de yuca, sin contar con aprobación del nutricionista local.	se tiene el formato de autorización del nutricionista del asociado para el intercambio y un correo del nutricionista local del día 01 de octubre por otro intercambio en el que manifiesta " verificar si en la semana ya se cumplieron los 3 intercambios, si no es así estos están autorizados y firmados por la nutricionista del operador en el formato de intercambio"

27/09/2022	10	se evidencia que se elabora plan de compras semanal y mensual sin tener en cuenta la caracterización de la población, dado que los participantes en atención son 300 y la asistencia de los tres últimos días viernes 23/09/2022 99, sábado 24/09/2022 98 y lunes 26/09/2022 99, no se ajustó al plan de compras presentado el cual se realiza para una población únicamente mayor de 14 años con 80 participantes, sin contar con autorización ajuste plan de compras	se realiza el ajuste pertinente para el plan de compras a partir de la siguiente semana contando con el grupo etario corregido y está autorizado el ajuste en el plan de compras desde la apertura del comedor el 08 de septiembre de 2022 hasta el 08 de octubre de 2022 para 100 participantes, según correo del subdirector de abastecimiento CESÁR AUGUSTO GOMEZ REYES, " en atención a su solicitud y una vez verificado el registro de asistencia extraído del aplicativo RAD para el convenio 7133-2022, nos permitimos informar que aprueba ajuste plan de compras"
27/09/2022	11	se evidencia que el comedor no adquiere los alimentos completos de todos los grupos, para la preparación mínimo de 2 días de operación, dado que se almacenan lácteos, Fruver, carnes y abarrotes para atender 80 personas mayores de 14 años, cuando realmente se están atendiendo en promedio 100 personas (entre 3 a 5 años=2, entre 6 a 8 años=5, entre 9 a 13 años 31 y mayores de 14 años 62 participantes)	La cobertura diaria contratada fue para 300 participantes lo que indica que en un principio se compró alimentos de todo tipo para atender esta población que finalmente nunca se ha completado y por otro lado, se realiza el ajuste pertinente para el plan de compras a partir de la siguiente semana contando con el grupo etario corregido y está autorizado el ajuste en el plan de compras desde la apertura del comedor el 08 de septiembre de 2022 hasta el 08 de octubre de 2022 para 100 participantes, según correo del subdirector de abastecimiento CESÁR AUGUSTO GOMEZ REYES, " en atención a su solicitud y una vez verificado el registro de asistencia extraído del aplicativo RAD para el convenio 7133-2022, nos permitimos informar que aprueba ajuste plan de compras"

27/09/2022	19	se evidencia que el personal manipulador no cuenta con capacitación en la recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo	se realiza capacitación al personal manipulador de alimentos en manejo de minuta de alimentos, minuta patrón ciclos de menús y análisis de aportes nutricionales diarios el 13/09/2022, criterios de aceptación y rechazo de materias primas el 29/09/2022 y preparación servido y distribución de alimentos el 30/09/2022
27/09/2022	39	se evidencia que algunos elementos para el aseo como escobas y traperos no se encuentran correctamente identificados según Código de colores establecido	se realiza la adecuación del espacio y ya se cuenta con todos los elementos de aseo según el Código de colores establecido para cada área del comedor y están debidamente identificados
27/09/2022	43	se evidencia que el plan de saneamiento no se Encuentra ajustado a las particularidades del comedor, adicional no se diligencia el formato lista de verificación de limpieza y desinfección	Se realiza la adecuación del plan de saneamiento de acuerdo a las características del comedor y se diligencia el formato de limpieza y desinfección a diario
27/09/2022	38	se evidencia que el baño para participantes no se Encuentra dotado de jabón líquido, toallas para manos y falta una papelera	el baño para participantes ya cuenta con jabón líquido, toallas para manos y la totalidad de las papeleras.

27/09/2022	56	se evidencia que no se dispone durante el tiempo de servido, distribución de recipientes con especias.	ya se cuenta con especias en recipientes debidamente rotulados en el mesón de servicio
27/09/2022	48	se evidencia que el comedor no cuenta con plan de mantenimiento de equipos, preventivo y correctivo, cronograma, hoja de vida de equipos e instrumentos	el comedor ya tiene el manual de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos, la hoja de vida de todos los equipos y tiene el cronograma de mantenimiento, este último se sigue trabajando para los proveedores con el asociado
27/09/2022	60	se evidencia que el comedor no cuenta con balanza digital, para realizar toma antropométrica	Ya se cuenta con la balanza digital requerida para la toma antropométrica
27/09/2022	64	se evidencia que el comedor a un no ha entregado el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, al profesional nutricionista de la localidad	La nutricionista envió correo electrónico con el cronograma y el formato construcción estrategia IEC naciones unidas el 28/09/2022 y ese mismo día fue aprobado por el nutricionista local
27/09/2022	69	se evidencia que no cuenta con todos los elementos del botiquín, falta 1 caja por 100 de guantes de látex, venda elástica de diferentes tamaños, yodopovidona por 20ml, solución salina y crema para quemaduras	se cuenta con la totalidad de los elementos de botiquín tipo A como consta en el formato inspección y suministro de botiquines.

27/09/2022	21	se evidencia que el personal manipulador no cuenta con dotación completa, falta delantal de tela	el asociado ya suministro la totalidad de la dotación para el personal manipulador
27/09/2022	37	se evidencia que el área de alistamiento para el personal, se ubica dentro del baño utilizado por los funcionarios, se instala cortina para separar, siendo no conforme con lo establecido en el anexo técnico	se está trabajando con el operador para buscar otra locación dentro del comedor para ubicar el área de alistamiento del personal, puesto que el salón comunal se utiliza para otros eventos y por temas de seguridad de los elementos personales se emplea solo una pequeña parte, que incluso queda casi ajena al área del baño para el personal.
27/09/2022	9	Se evidencia que no se utiliza la totalidad de los ingredientes para las preparaciones, dudo que el análisis nutricional presentado se realizó sobre el calculo de 80 participantes mayores de 14 años, sin tener en cuenta los pesos netos establecidos por grupos etarios de los participantes que están asistiendo actualmente, generándose diferencias para el menú 2, en atún 1,54g, pulpa de mora 0,5g y queso doble crema 100g	Estamos trabajando diariamente en mejorar el gramaje para el servido y se ajustó el plan de compras con la autorización requerida, inicialmente los alimentos que se compraron fueron para 300 participantes que son la cobertura contratada y la cual no se ha completado hasta el momento.

27/09/2022	24	se evidencia que el personal manipulador no cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimientos minimos de aceptación y rechazo	esta capacitación la diocto la nutricionista del operador el 29/09/2022
27/09/2022	26	se evidencia que el comedor no presenta plan de capacitación continuo para el personal manipulador y servido de alimentación	ya se tiene el plan de capacitación y se realizo la capacitación de servido el dia 30/09/2022

27/09/2022	34	Se evidencia puerta puerta de la bodega, con presencia de oxido	se esta trabajando en contratar la persona capacitada para hacer las reparaciones locativas
27/09/2022	41	se evidencia q2ue el comedor no cuenta conm un lugar bajo llave para el almacenamiento de productos quimicos	ya se solicito al asociado el mueble con las especificaciones requeridas y en unos días ya lo podremos tener, mientras tanto se estan guardando estos ellementos en el cuarto de higienización
27/09/2022	47	se evidencia que lel coemdor no cuenta con licuadora industrial y loa estufa presenta oxido en la parte inferior	se esta trabajando en contratar la persona capacitada para hacer las reparaciones locativas, ya se tiene la licuadora industrial requerida

27/09/2022	49	se evidencia que el comedor no cuenta con el total de recipientes hermeticos	ya se solicito al asociado los 7 recipientes para sopa faltantes
27/09/2022	68	se evidencia que el comedor no ha gestionado para solicitar visita y concepto tecnico de seguridad humana	Ya se solicito la visita a la ARL a traves del radicado 22101227267560
27/09/2022	71	se eviedencia que el comedor no ha realizadeo gestion para solicitar capacitación en teoria del fuego, manejo de extirntores y seguridad humana	ya se tiene la capacitación, se presento en el mes de octubre y se participo en el simulacro distrital
27/09/2022	14	se evidencia que el proveedor no presenta concepto sanitario del proveedor de carnes ni autorización sanitaria.	se tiene el concepto sanitario del proveedor de carnes y esta en tramite el proveedor de abarrotes ya se tiene el radicado de la solicitud de la visita del hospital

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 08 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7133 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR NACIONES UNIDAS 113837 - CCCP 19-016

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**DIANA HERNANDEZ**
Firma Responsable del Servicio	**Christian Cuellar**
Nombre Responsable del Servicio	**CHRISTIAN CAMILO CUELLAR CASTILLO**