DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE 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 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022
Número Convenio / Vigencia	7133/2022
Nombre del Asociado	CONSORCIO CORPSINAPSIS - FMM
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR NACIONES UNIDAS 113837 – CCCP 19-016
Localidad	CIUDAD BOLIVAR
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CARRERA 18R No.77A-27 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	28 de febrero 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	180

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 enfermedades transmitidas por alimentos el 26 de diciembre de 22 2. Capacitación al personal operativo en refuerzo criterios de aceptación y rechazo, el 27 de diciembre de 22 3. Capacitación al personal operativo en refuerzo manejo de minuta patrón el 27 de diciembre de 22 4. Capacitación al personal operativo en manejo de residuos sólidos el 27 de diciembre de 22	1. Actas de capacitación 2. Lista de asistencia 3. Registro fotográfico 4. Plan de capacitación 5. Formatos Plan de Saneamiento Básico 6. Formatos de control 7. Plan de compras 8. Plan de compras semanal
2. Aplicar de manera mensual el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	No ha recibido la visita por parte del hospital, primera solicitud 31 de agosto de 2022, nueva solicitud 25 de octubre de 2022 y tercera solicitud el 22 de diciembre de 2022 en nueva sede.	1. radicado 3847532022 2. radicado 3125462022 3. radicado 4701142022
3. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año. El profesional en nutrición y	El comedor ofreció menús especiales. La nutricionista del asociado realizo la propuesta de menú navideño para el 24 y 31 de diciembre de 2022 la cual fue aprobada por el nutricionista local el día 14 de diciembre de 2022.	- Correo envió, correo aprobación y propuesta de menús

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 24 menús del mes de noviembre de 22, teniendo en cuenta el análisis nutricional y los grupos de edad asistentes al comedor.	1. Formato de preparación de alimentos.
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 realizó la encuesta de opinión del menú vegetariano alos participantes en el mes de septiembre y se enviaron los resultados, vía correo electrónico al nutricionista local de integración Social.	- 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.	- Ninguna
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 noviembre de 2022.	- Fotografía

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 semanal y mensual durante el periodo del mes de noviembre de 2022 con sus respectivas remisiones, plan de compras, recepción de material primas y entradas y salidas verificando que se utilice los ingredientes establecidos.	- Plan de compras mensual
9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales”, y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria.	En el mes de diciembre la nutricionista del asociado realizó refuerzo en manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, criterios de aceptación y rechazo los días 26 y 27 de diciembre de 2022, para personal nuevo. También capacitación en Plan de Saneamiento Básico, enfermedades transmitidas por alimentos el 26 de diciembre de 2022 y manejo de residuos solidos el 27 de diciembre 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 nuevamente capacitación alpersonal operativo en estandarización de utensilios para el servido de alimentos el día 12 de noviembre 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 13, 15 y 18 semana 3, y menú 3 semana 1 cuyas solicitudes se hicieron telefónicamente.	- 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 participo en la capacitación fortalecimiento en toma de medidas antropométricas dictada por la SDIS el 07 de octubre 2022 Capacitación fortalecimiento técnico	- Acta - Lista de asistencia
13. Realizar la toma de datos antropométricos garantizando una toma semestral al participante de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, para lo anterior el IDIPRON debe contar con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad.	El nutricionista del asociado realizó la toma de talla y peso el día 14 de diciembre 2022.	- 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.	Registro en el sistema SIRBE	- Pantallazo registro en el aplicativo SIRBE
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	para los casos identificados de mal nutrición la profesional de nutrición según base de diagnostico nutricional enviado por el nutricionista local realizo validación de su estado en el comedor, y se valido que no hacen parte del actual convenio por lo tanto no es posible realizar canalización a secretaria distrital de salud.	- Acta 09 del 27 de diciembre
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Se realiza actividad virtual para promocionar estilos de vida saludable y promocionar la actividad física los días 10 y 17 de diciembre de 2022.	- Acta - Lista de asistencia - Material de apoyo - Registro fotográfico

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE 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.	La 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.	- 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.	Se realiza actividad virtual para promocionar estilos de vida saludable y promocionar la actividad física los días 10 y 17 de diciembre de 2022.	- Acta - Lista de asistencia - Registro fotográfico - Material de apoyo
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 de la actividad de estilos de vida saludable en el aplicativo SIRBE - Acciones de información, educación y comunicación - Preparaciones y consumo de frutas y verduras.	- pantallazo
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 realizó informe cuantitativo de las actividades de estilos de vida saludable en el formato suministrado por la SDIS, el 21 de noviembre de 2022	- Correo al nutricionista local - Informe
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.	Se implemento procedimientos establecidos en el plan de saneamiento, así mismo, los formatos. Se realizo capacitacio9n continua en temas relacionados con la normatividad. Vigente. Se realizó lavado de tanque de agua y fumigación Se realizo solicitud de visita sanitaria, ante el ente de control. Se realizo controles en los procesos de recepción de alimentos, requeridos para el suministro.	1. Solicitud de visita

Compromisos	Actividades	Soportes
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 Plan de Saneamiento Básico,se garantizó proceso de limpieza y desinfección en las áreas, equipos y utensilios, se implementa protocolo de lavado de manos.	1. Formato de limpieza y desinfección 2. Protocolo de lavado de manos
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: 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	1. Formato de inspección porciones servidas 2. Formato de acompañamiento de la operación del servicio de alimentación

4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta; para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, adicionalmente, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	Los proveedores con los que se contó durante el mes de noviembre fueros los siguientes: 1. Carnes el imperio de las caenes # AS21N-004237 FECHA 01/09/2022 2. Abarrotes Shejina #AS04S027717 FECHA 19/11/2022 3. Hortipulpas # AS06S-001369 FECHA 05/11/2022 4. Peslac procesadora de lácteos FAVORABLE DEL 19 Y 20 DE ABRIL DE 2022. 5. Makro No.AS05S001596 19/01/2022	- Concepto sanitario de todos los proveedores.

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 01 AL 31 DE DICIEMBRE 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 noviembre fueron:	- Formato verificación de transporte
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 noviembre 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.	- 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 realizó la hoja de vida de los equipos de la cocina popular,así como el plan de mantenimiento y el cronograma. Se garantizo que los equipos y utensilios empleados en la elaboración son de material higiénico sanitario.	1. Registro fotográfico.
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	- Muestras diarias, registro fotográfico
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 y se mantiene actualizado de acuerdo a las características de la cocina popular el protocolo plan de saneamiento.	1. Formato Declaración De Compromiso 2. Protocolo Plan de Saneamiento 3. Formatos PSB

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 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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.	- Formato de recepción de materia prima - Formato preparación de alimentos - Formato control de temperaturas
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. − 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	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 11 de octubre del 2022, con la empresa Gestores Ambientales, la cual cuenta con concepto favorable.	- Acta Lavado de tanques - Concepto sanitario

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

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 implementaron las siguientes acciones: 1. Capacitación al personal operativo en enfermedades transmitidas por alimentos el 26 de diciembre de 22 2. Capacitación al personal operativo en refuerzo criterios de aceptación y rechazo, el 27 de diciembre de 22 3. Capacitación al personal operativo en refuerzo manejo de minuta patrón el 27 de diciembre de 22 4. Capacitación al personal operativo en manejo de residuos sólidos el 27 de diciembre de 22	- Actas de capacitación - Listados de asistencia - Material de apoyo - 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 - Formato de verificación de basculas y grameras - Formato de verificación de termómetros
15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidas por la normatividad nacional y los parámetros internos de la SDIS para los análisis a muestras de materias primas, productos terminados y agua de consumo.	Se realizan las tomas de muestras microbiológicas el 16 de nov 2022	- No aplica
16. Cumplir con los parámetros microbiológicos internos establecidos por la Autoridad sanitaria para los análisis de frotis de manos de personal manipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS.	Resultados conformes	- Resultados de las pruebas con los parámetros 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.	Resultados conformes	- No aplica
18. Conservar las contra-muestras de materia prima para análisis microbiológico, que el laboratorio contratado por la interventoría o supervisión del convenio deje en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular en la cantidad y en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.	Resultados Conformes	- No aplica

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 presenta ninguna posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	- 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.	Ya se radico el plan de emergencias básico ante SDIS. Curso básico de bomberos	- Plan de emergencias y contingencias. Radicado RAD.E2022045242 SDIS - Certificado curso básico de bomberos
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.	Ya se solicitó la visita del cuerpo de Bomberos el 18 de octubre de 2022	- Recibo 22990092093, formato de conceptos varios
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	El comedor comunitario cocina Popular cuenta 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. Fotografía ubicación extintores 2. Soportes de capacitación de bomberos

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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. La Cocina popular cuaderno de novedades.	- Formato Registro de visitantes - Cuaderno de novedades
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 - 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	No. De ACTA
26/12/2022	**Refuerzo criterios de aceptación y rechazo**	MARINELA OVIEDO RAMIREZ	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**	Ficha técnica
26/12/2022	**Enfermedades transmitidas por alimentos**	DIANA BONIFACIA REYES TAPIERO MARINELA OVIEDO RAMIREZ ROSALBA PULGARIN DIONICIO ADRIANA PINZON LOPEZ MANUEL OSWALDO MORENO GAMBA	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**	Ficha técnica
27/12/2022	**Refuerzo manejo de minuta de alimentos, minuta patrón, ciclo de menús.**	MARINELA OVIEDO RAMIREZ	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**	ACTA 10

27/12/2022	**Manejo de residuos solidos**	DIANA BONIFACIA REYES TAPIERO MARINELA OVIEDO RAMIREZ ROSALBA PULGARIN DIONICIO ADRIANA PINZON LOPEZ MANUEL OSWALDO MORENO GAMBA	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**	Ficha técnica

* Capacitación en: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, estandarización utensilios, 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
14/12/2022	**Tamizaje nutricional**	**200**

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
10/12/2022 **17/12/2022**	**Actividad de estilos de vida saludable** **Y** **Actividad física**	**Acciones de información, educación y comunicación – selección adecuada para el consumo de grasas – promoción de la actividad física, para mejorar la resistencia física**	**120**	**Jessica Gamboa – Nutricionista** **Christian Cuellar – Responsable del Servicio**

* Tipo de Actividad: 1. Acción IEC alimentación y nutrición y Actividad física
* Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de actividades realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada actividad)

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

Fecha Visita	Nº Variable Calificada No Cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
13/12/2022	4	Se evidencia que el rotulo de una bolsa de lomo de cerdo, marca el imperio de las carnes, se desprende fácilmente	ya solicitamos al proveedor el imperio de las carnes que nos rotule con un mejor adhesivo los productos que nos suministra, carnes.
13/12/2022	43	se evidencia formato de limpieza y desinfección y seguimiento a soluciones desinfectantes desactualizado, desde el 07 de diciembre de 2022	en este momento de diligencian a diario los formatos relacionados y se realiza el seguimiento debido a las soluciones desinfectantes y a la limpieza de la cocina popular
13/12/2022	56	se evidencia que no se dispone de ají triturado durante el servicio	se cuenta con las especias requeridas de acuerdo al anexo técnico
13/12/2022	61	el profesional social y el responsable del servicio no cuentan con la asistencia a la formación de presentación de la clasificación nutricional de los participantes del comedor	Tanto el responsable del servicio como la profesional social, tenemos la capacitación en la clasificación nutricional de los participantes del comedor y nuestros nombres se encuentran en el listado de asistencia.

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

13/12/2022	63	se evidencia que para los casos identificados con mal nutrición (desnutrición aguda moderada, 1 caso, desnutrición global, 1 caso, riesgo de delgadez 38, según cartelera no se registra soporte de canalizaciones o acciones de abordaje	Esta cartelera contenía información sobre el convenio anterior, en la actualidad no tenemos casos de desnutrición, ni obesidad para realizar canalización, adicionalmente tampoco hay casos registrados de participantes con riesgo de delgadez o de otro tipo para realizar las acciones de abordaje respectivo.
13/12/2022	65	se evidencia que no se da cumplimiento al cronograma aprobado en estilos de vida saludable, dado que para el mes de noviembre, actividad física estaba programada para el 19/11/2022 y se realiza el 12/11/2022, la cual no cuenta con Relatoría clara que indique la metodología de la actividad y que se garantice 60 minutos acumulados, mensuales, adicional según cronograma, el 10/12/2022, se debió realizar actividad sobre "selección adecuada para el consumo de grasas" la cual a la fecha de la visita no se ha realizado	Se realizaron las especificaciones necesarias en cuanto a las actividades que se realizan con los participantes y se envía la información requerida de estilos de vida saludable y actividad física al Whatsapp del grupo de participantes en las fechas establecidas. Algunas actividades se realizan de forma presencial y otras de manera virtual.
13/12/2022	47	Estufa industrial de 5 fogones, con presencia de oxido y desprendimiento de pintura, congelador horizontal de almacenamiento de carnes, con desprendimiento de pintura interna, donde se expone fibras. Se encuentra dentro de los tiempos hasta el 15/12/2022	se adquirió estufa nueva con las características apropiadas y un congelador nuevo con los requerimientos indicados para brindar el servicio adecuado

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE 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**