DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE ENERO DE 2023

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 ENERO DE 2023
Número Convenio / Vigencia	7133/2022
Nombre del Asociado	CONSORCIO CORSINAPSIS - 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	230

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE ENERO DE 2023

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

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.	: 1. Se implementa los procedimientos relacionados con Nutrición y salubridad mediante: 1. Actas de capacitación 2. Lista de asistencia 3. Registro fotográfico 4. Plan de capacitación 5. Formato de muestreo porciones servidas 6. Formato de evaluación características organolépticas 7. Formatos de Plan de Saneamiento básico	8. Actas de capacitación 9. Lista de asistencia 10. Registro fotográfico 11. Plan de capacitación 12. Formato de muestreo porciones servidas 13. Formato de evaluación características organolépticas 14. Formatos de Plan de Saneamiento básico
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	Para el periodo del presente informe no aplica menús especiales	- no aplica.

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 enero de 2023, teniendo en cuenta el análisis nutricional y los grupos de edad asistentes al comedor.	- 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 enero 2023.	- 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 enero de 2023 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.	El responsable del servicio y la nutricionista implementaron las siguientes acciones: 1. Inducción personal nuevo Bibiana Garzón 27 enero 2023 2. Capacitación manejo temperaturas equipos y preparación alimentos 31 enero 2023. 3. Capacitación al personal operativo refuerzo en criterios de aceptación y rechazo el 19 de enero de 2023 4. Capacitación al personal operativo en PSB programa de abastecimiento de agua potable, 20 de enero de 2023 5. Capacitación al personal operativo en refuerzo manejo de minuta patrón el 19 de enero de 23 6. Capacitación al personal operativo en plan de saneamiento básico matriz de identificación de peligros el 20 de enero de 2023 7. Capacitación al personal operativo en refuerzo en estandarización de utensilios el 20 de enero 2023. Refuerzo limpieza y desinfección.31 enero 2023.	- 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 20 de enero de 2023.	- 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 10 y 21 semana 2 y semana 4 .	- 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.	La nutricionista del asociado realizó la toma de talla y peso el día 31 de enero 2023.	- 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 diagnóstico nutricional enviado por el nutricionista local realizo validación de su estado en el comedor, y se validó 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 IEC vida saludable 14 enero 2023	- Acta - Lista de asistencia - Material de apoyo - Registro fotográfico

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 ENERO DE 2023

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 el 24 de enero 2023 a la nutricionista local quien aprobó 06 de febrero de 2023 .	- 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 14 y 21 de ENERO 2023.	- 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 cualitativo de las actividades de estilos de vida saludable en el formato suministrado por la SDIS, el 14 de ENERO 2023	- 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 realiza solicitud a la Secretaría de Salud para que se realice la visita respectiva	- 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

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

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 carnes # 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 ENERO DE 2023

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 enero 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 ENERO 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 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 ENERO DE 2023

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 10 de enero del 2023, con la empresa Gestores Ambientales, la cual cuenta con concepto favorable.	- Acta Lavado de tanques - Concepto sanitario

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE ENERO DE 2023

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

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 implementó las siguientes acciones: 1. Capacitación al personal operativo refuerzo en criterios de aceptación y rechazo el 19 de enero de 2023 2. Capacitación al personal operativo en plan de saneamiento básico, el 20 de enero de 2023 3. Capacitación al personal operativo en refuerzo manejo de minuta patrón el 19 de enero de 23 4. Capacitación al personal operativo en plan de saneamiento básico matriz de identificación de peligros el 20 de enero de 2023 5. Capacitación al personal operativo en refuerzo en estandarización de utensilios el 20 de enero 2023.	- 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 04 de enero 2023	- Acta de toma de muestras microbiológicas
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.	observaciones, planes de mejora o requerimientos	- 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.	Conservar las contra-muestras de materia prima para análisis microbiológico,	Acta de toma de muestras microbiológicas

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
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

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 ENERO DE 2023

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
19/01/2023	**Refuerzo criterios de aceptación y rechazo**	INGRID BIBIANA GARZON	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**	Ficha técnica
31/01/2023	**Refuerzo Limpieza y desinfección**	INRID BIBIANA GARZON MARINELA OVIEDO RAMIREZ ROSALBA PULGARIN DIONICIO ADRIANA PINZON LOPEZ MANUEL OSWALDO MORENO GAMBA	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**	Ficha técnica
19/01/2023	**Refuerzo manejo de minuta de alimentos, minuta patrón, ciclo de menús.**	INGRID BIBIANA GARZON	**Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado**	ACTA 11

* 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
31/01/2023	**Tamizaje nutricional**	**73**

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
14/01/2023 **21/01/2023**	**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**	**119**	**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	N° de variable calificada No cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
25/01/2023	6	Se evidencia que el comedor no cumple con los lineamientos establecidos por la SDIS, se disgregan preparaciones calientes de papá a la francesa y de carne de cerdo asada, con reducción de temperatura inferior a 65°C, se adiciona azúcar a la crema de leche.	Retroalimentación importancia del mantenimiento de temperaturas de equipos, alimentos y preparaciones

25/01/2023	10	Se evidencia que el plan de compras no garantizar la calidad de la fruta mandarina de intercambio de la Granadilla se solicita 27,4 kg y se requieren 37,9 kg	Se realiza ajustes al plan de compras en coordinación con el proveedor.
25/01/2023	15	Se evidencia 3 kg de yogur entero almacenado en refrigerador a temperatura de 9,1°C.	Se programa visita del técnico para el 7 de febrero de 2023.
25/01/2023	24	No se evidencia capacitación en criterios de aceptación y rechazo para el personal nuevo manipuladora Ingrid Bibiana Garzón	Se realizó la capacitación de criterios de aceptación y rechazo Act del 19 de enero de 2023
25/01/2023	25	No se evidencia soporte de la inducción sobre la operación del servicio de alimentación para el personal de nuevo manipuladora Ingrid Bibiana Garzón	ACTA
25/01/2023	53	Se evidencia durante la visita que el comedor suministra doble vaso de sorbete de fresa a las participantes lactantes Estefanía Aguirre y Ángela Martínez Valbuena quiénes refirieron acuerdo con el responsable para no recibir vaso de leche, sin embargo, indicaron que cuando tienen jugó sin leche también reciben doble vaso y no recibir porción de leche o queso en dicha oportunidad, lo cual en no conforme con lo establecido por el anexo técnico para dichos casos.	ACTA
25/01/2023	58	No se evidencia soporte de la asistencia a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por él por la subdirección de nutrición, de la nueva responsable de la unidad operativa	CORREO
25/01/2023	65	No se evidencia soporte de las actividades en estilo de vida saludables del mes de enero que de acuerdo al cronograma aprobado se debieron realizar el 14 y 21 de enero	ACTA

27/09/2022	47	25/01/ 2023. En seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con mesón de acero inoxidable, estantes para abarrotes, cuchillos se observa un recipiente plástico con tapa nuevo, aún no se cuenta con la totalidad de recipientes plásticos con tapa y canecas plásticas, solo se cuenta con 2 ollas a presion, se reitera requerimiento. Se refiere falla combustión en estufas y de enfriamiento de equipo de refrigeración.	SOLICITUD REVISION
13/12/2023	43	25/01/2023 En seguimiento se evidencia que se cuenta con los registros del plan de saneamiento debidamente actualizados, sin embargo se evidencia que aún no se implementa de forma adecuada los procedimientos de limpieza y desinfección para frutas, verduras y empaques de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento.	ACTA
4/01/2022	2	25/01/2023. En seguimiento se evidencian se evidencia 2. 16 kg de mandarina en condición de sobre maduración con crecimiento fúngico y deterioro. Se reitera requerimiento	ACTA
4/01/2022	3	25/01/2023 En seguimiento se evidencia nuevamente descongelación de pechuga de pollo para menú No 10 en recipientes con agua de un día para otro.	ACTA
4/01/2022	7	25/01/2023 En seguimiento se evidencia que no se realiza de forma adecuada el pre alistamiento de las materias primas, se encuentran 4 kg de pulpa de fresa almacenados no utilizados para la preparación de la jornada, la supervisión solicita desinfección de empaque de pulpa y el banano por no evidencias que se realiza el procedimiento en la preparación	ACTA

4/01/2022	9	25/01/2023 En seguimiento se evidencia que el comedor no cuenta con la totalidad de las materias primas para las preparaciones de la jornada, hay faltantes de 0,4 kg de crema de leche de postre del menú No 9, suministrado en la jornada	ACTA
4/01/2022	11	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que no se cuenta con la totalidad de las materias primas para dos días de preparación menú: 9 10 y 11 se evidencia faltante de: mandarina de cerca de 5.5 kg, 0.5 kg miga de pan, 6.8 kg de helado, no se cuenta con el plátano hartón maduro sino con plátano hartón verde para el menú número 10, faltante de 0,4 kg de crema de leche. Pendiente 11.78 kg de fresa	ACTA-ADMINI
4/01/2022	13	25/01/2023 En seguimiento se evidencia que no se implementa de forma adecuada los criterios de aceptación y rechazo. Se cuenta con plátano hartón verde para la preparación del menú No 10 plátano maduro en monedas	ACTA-ADMINI
4/01/2022	17	25/01/2023 en seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con estante para almacenar barrotes sin embargo la alverja verde seca de la preparación de la cazuela del menú No 10 se observa almacenada en congelación, se refiere error en el día de la hidratación	ACTA
4/01/2022	19	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que no hay coincidencia entre la existencia de alimentos almacenados y el registro de entradas y salidas; se evidencian 3 kg de yogur y el registro no registra existencia,se evidencian 4 kg de pulpa de lulo y el registro no registra existencia	ADMIN

4/01/2022	30	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que el área de almacenamiento cuenta con medidas con medias cañas, sin embargo se mantiene la condición de deterioro del emboquillado en pisos, paredes del área de proceso y almacenamiento (cuartos fríos), al igual que la poceta de la misma área, El pollo bajo el mesón no cuenta con superficie redondeada en unión con el piso.	SOLCITUD REVISION
4/01/2022	35	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que se cuenta con la campana extractora en funcionamiento sin embargo el anjeo ubicado en la puerta de la bodega aún no garantiza la hermeticidad del área, se encuentra suelto	SOLICITUD REPARACIPN
4/01/2022	36	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que se mantiene la condición de los 2 Tomás corrientes en el área del proceso que se encuentran sueltas	SOLICITUD REVISION
4/01/2022	54	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo etario de mayores de 14 años por no ajustarse al Rango de tolerancia en gramaje para las preparaciones de carne de cerdo asada con perejil, banano con crema de leche y ensaladas de remolacha zanahoria y mayonesa	ACTA
4/01/2022	57	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que el comedor no garantiza la temperatura de seguridad de las preparaciones: ensalada de remolacha zanahoria y mayonesa T°17,8°C, T2 2 8,36°C, cerdo asado con perejil T2 53,5°C, crema de leche del postre T1: 17,4°C y T2 9,3°C, sorbete de fresa T°2: 6,8°C, papá a la francesa T°2: 41,4°C	ACTA
4/01/2022	59	25/01/2023. En seguimiento se evidencia que en el sistema no se cuenta con la totalidad de los participantes medidos y tallados, en consulta al sistema se observan 191 ingresados. No hay claridad por los cambios sufridos en el comedor por el cambio de sede	Hasta el 31 de diciembre se pesaron las personas que iban al comedor. Según RAD, solo iban 191, puede que el comedor tuvie una cobertura mayor, pero esas personas nunca fueron al comedor, en febrero se deben pesar el 30% de la población del comedor y serán priorizadas las personas nuevas en el comedor.

4/01/2022	66	25/01/2023. En seguimiento no se evidencia reporte de informe cuantitativo mensual de actividades del mes de enero EVS, al profesional nutricionista de la SLIS.	INFORME

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**DIANA HERNANDEZ**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON**