**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO 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 28 DE FEBRERO 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** | 05 de abril de 2023 |
| **Nombre Responsable del Servicio** | Edilberto Rodríguez Garzón |
| **Cobertura Diaria Contratada** | 300 |
| **Nº Participantes En Atención** | 300 |
| **Nº Participantes Autorizados Plan de Compras** | 230 |

## 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 y la nutricionista implementaron las siguientesacciones:<br>1. Acciones IEC importancia consumo proteínas y de la actividad física febrero 17 2023<br>2. Refuerzo preparación servido y distribución de alimentos 10 febrero 2023.<br>3. PSB manejo integral de plagas 10 de febrero de 2023.<br>4. Muestreo porciones servidas<br>5. Evaluación características organolépticas | 1. Actas de capacitación<br>2. Lista de asistencia<br>3. Registro fotográfico<br>4. Plan de capacitación<br>5. Formato de muestreo porciones servidas<br>6. Formato de evaluación características organolépticas |
| 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<br>2. radicado 3125462022<br>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 febrero 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<br>- Análisis de la encuesta<br>- 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 febrereo 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 febrero 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. | No aplica para este periodo | -<br>-<br>- No aplica para este periodo |
| 10. Realizar estandarización de utensilios para elservido 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. | No aplica para este periodo | No aplica para este periodo |
| 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 y menú 13 feb 2023 | - Formato de Autorización de la Nutricionista del asociado |

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO 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**

| 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<br><br>Capacitación fortalecimiento técnico | - Acta<br>- 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 7 de febrero 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 devida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS. | Se realiza actividad IEC vida saludable 14 enero 2023 | - Acta<br>- Lista de asistencia<br>- Material de apoyo<br>- 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 28 DE FEBRERO 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, quehaya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto7745 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<br>- 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 17 DE FEBRERO 2023 | - Acta<br>- Lista de asistencia<br>- Registro fotográfico<br>- 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<br>- 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, febrero 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<br>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<br>2. Protocolo de lavado de manos |
| 3. Implementar el procedimiento “Operación entregade 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:<br>Etapa 1. Planeación y suministro, esta etapa incluye los siguientes procesos:<br>• Diseño minuta patrón.<br>• Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario.<br>• Estandarización de preparaciones.<br>• Guía de preparaciones.<br>• Compra directa de alimentos por la SDIS.<br>• Compra directa de alimentos por operadores en asociación.<br>• Generación de pedidos de alimentos.<br>Etapa 2. Operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, incluye los siguientes procesos:<br>• Recibo de alimentos<br>• Almacenamiento de alimentos<br>• Preparación de alimentos<br>• Servido y distribución de alimentos<br>• Seguimiento de la operación del servicio de alimentación | 1. Formato de inspección porciones servidas<br>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 nodeben tener fecha de expedición superior a un (1) año. | Los proveedores con los que se contó durante el mes de febrero fueros los siguientes:<br>1. Carnes el imperio de las carnes # AS21N-004237 FECHA 01/09/2022<br>2. Abarrotes Shejina #AS04S027717 FECHA 19/11/2022<br>3. Hortipulpas # AS06S-001369 FECHA 05/11/2022<br>4. Peslac procesadora de lácteos FAVORABLE DEL 19 Y 20 DE ABRIL DE 2022.<br>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 28 DE FEBRERO DE 2023**

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

| Compromisos | Actividades | Soporte |
|---|---|---|
| 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 febrero de 2022. Así mismo, se dio cumplimiento al cronograma de proveedores yse verifico en el proceso de recepción de materias primas la calidad de los alimentos requeridos. | - Formato de entradas y salidas de alimentos<br>- 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 DeCompromiso<br>2. Protocolo Plan de Saneamiento<br>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 28 DE FEBRERO 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:<br>1. FOR-PSS-243 Formato Preparación De Alimentos<br>2. Formatos plan de saneamiento básico<br>3. Acompañamiento de la nutricionista al servicio. | - Formato de recepción de materia prima<br>- Formato preparación de alimentos<br>- 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<br>− Almacenamiento de alimentos<br>− Preparación de alimentos: zona fría, zona caliente, zona de pre-alistamiento y zona de higienización.<br>− Distribución de alimentos<br>− Consumo de alimentos<br>− Alistamiento de personal<br>− Almacenamiento de agua potable<br>− Instalaciones sanitarias - baterías sanitarias<br>− Higienización de elementos de aseo<br>− Almacenamiento de productos químicos | 1. Demacración de las áreas |
| 12. Contar con el Certificado de higienización detanques 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<br>- 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 implementó las siguientes acciones en conjunto con la nutricionista:<br>1. Manejo integral de plagas 10 feb 2023<br>2. Preparación servido y distribución de alimentos 10 feb 2023 | - Actas de capacitación<br>- Listados de asistencia<br>- Material de apoyo<br>- 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<br>- Hojas de vida de equipos<br>- Cronograma<br>- Formato de verificación de basculas y grameras<br>- 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 enfermedadtransmitida 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<br>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 28 DE FEBRERO 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.<br><br>La Cocina popular cuaderno de novedades. | - Formato Registro de visitantes<br>- 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<br>- 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 |
|---|---|---|---|---|
| **10/02/2023** | **Refuerzo preparación servido y distribución de alimentos** | MARINELA OVIEDO RAMIREZ<br>ADRIANA PINZON LOPEZ<br>MANUEL OSWALDO MORENO GAMBA<br>ROSALBA PULGARIN DIONICIO<br>INGRID BIBIANA GARZON | **Jessica Gamboa- Nutricionista del asociado** | Ficha técnica |
| **10/02/2023** | **Manejo integral de plagas** | MARINELA OVIEDO RAMIREZ<br>ROSALBA PULGARIN DIONICIO<br>ADRIANA PINZON LOPEZ<br>MANUEL OSWALDO MORENO GAMBA<br>INGRID BIBIANA GARZON | **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 |
|---|---|---|
| **07/02/2023** | **Tamizaje nutricional** | **199** |

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 |
|---|---|---|---|---|
| **17/02/2023** | **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** | **161** | **Jessica Gamboa – Nutricionista** |

* 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 |
|---|---|---|---|
| 27/09/2023 | 47 | 20/02/2023. Se evidencia que se cuenta con 3 ollas a presión, se realizó mantenimiento nevera de refrigeración, sin embargo, continua estufa de gas con desprendimiento de hollín. Se reitera el requerimiento | Cambio de la Estufa |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 04/01/2023 | 2 | 20/02/2023.Se evidencia 35,9 Kg de fresa en condición de sobre maduración con ablandamiento de textura, presenta fermentación, adicional se evidencia en almacenamiento 3,92 kg de huevos con fecha de vencimiento 28/01/2023. Se reitera requerimiento. | Se realiza ajustes al plan de compras en coordinación con el proveedor. |
| 04/01/2023 | 3 | 20/02/2023. No se pudo evidenciar descongelación de pechuga de pollo y carnes en la visita, se verificará en próxima visita Se mantiene en plan de mejora | En observación |
| 04/01/2023 | 13 | 20/02/2023. Se evidencia que no se realiza la verificación de criterios de aceptación y rechazo de alimentos en el momento de la recepción, debido a que se encontró almacenado queso doble crema con fecha de vencimiento ilegible, huevos con fecha vencida, cebada perlada marca molinos los héroes, no cuenta en el rotulo la forma de preparación del producto no cumple con la normatividad de rotulado 5109/2005. No se encuentra registro de verificación de transporte de los alimentos que han ingresado. Plazo de cumplimiento 15/02/2023, Se genera requerimiento | En observación |
| 04/01/2023 | 19 | 20/02/2023: Se evidencia que la información registrada en formato de entradas y salidas, no coincide con existencias de alimentos como: pechuga de pollo registra en formato 40,96 kg y en existencias hay 39,64kg, huevos registra en formato 2,98 y en existencias hay 3,92 kg, leche entera registra en formato 78,36 bolsas x 380 g y en existencias hay 57 bolsas x 380 g, papaya registra en formato 24,39 kg y en existencias hay 42 kg, registra arveja verde seca 9,8 kg y en existencias no hay arveja verde seca. el plazo de cumplimiento 15/02/2023, se genera requerimiento | Revisión del plan de compras |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 04/01/2023 | 54 | 20/02/2023. Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 7 para grupo de edad mayores de 14 años en las preparaciones ensalada (espinaca, manzana y miel), tubérculo (plátano maduro dorado con canela), postre Banano con queso doble crema, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico. el plazo de cumplimiento 15/02/2023, se genera requerimiento. 20 | En observación |
| 04/01/2023 | 57 | 20/02/2023 Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada espinaca, manzana y miel T1= 12,9°C y T2= 9,5°C. y postre temperatura del queso T1=12,6°C y T2= 11,1°C, plátano maduro dorado con canela T2= 58,4°C, pechuga de pollo al ajillo gratinado T2= 54,5°C. Plazo de cumplimiento 15/02/2023. Se genera requerimiento | En observación |
| 04/01/2023 | 59 | 20/02/2023 se evidencia que se cuenta con 168 participantes ingresados en toma de datos antropométricos hasta el 31 de diciembre de 2022, Para la toma de datos antropométricos del año 2023 se realizaron a 73 participantes a la fecha de hoy 20/02/2023, así en enero 31/01/2023 a 8 participantes y febrero 07/02/2023 a 65 participantes, de acuerdo al cronograma se cumplió el tiempo, sin embargo, no se tomó la totalidad de los participantes requerida 33% de los participantes, la cobertura actual se encuentra de 300 en atención, están asistiendo alrededor de 230 participantes. Adicional no se tomaron los datos antropométricos a todos los niños menores de 5 años y no se encuentra el registro de las tomas de datos antropométricos en el sistema SIRBE para las tomas del 2023 solo 11 participantes de los 73 que se hicieron. Se genera plan de mejora. | En revisión |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25/01/2023 | 10 | 20/02/2023 Se evidencia que no se encuentra elaborado el plan de compras de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada, los datos de grupos etéreos de participantes establecida en formato plan de compras no coincide con los de los listados de asistencia establecido. Adicional Se evidencia que no se tiene en cuenta el factor de perdida para carnes (molida e hígado) se adquiere como peso neto. Se genera plan de mejora. | SOLICITUD REVISION |
| 25/01/2023 | 65 | 20/02/2023 Se presenta soporte de actividades IEC y actividad física realizada los días 14 y 21 de enero sin embargo no se cumple con la asistencia del 80% de participantes solo hay 120 participantes y para la cobertura requiere 184 participantes. De igual manera se encuentran las actividades IEC y actividad física realizada para el mes de febrero del 2023 tampoco se cumple asistencia del 80% de participantes, solo hay 160 participantes de la actividad y para la cobertura requiere 184 participantes adicional no se encuentran registrado el sistema SIRVE las actividades de los meses de enero y febrero del 2023. | SOLICITUD REVISION |
| 6/02/2023 | 4 | 20/02/2023 Se evidencia cebada perlada marca molinos los héroes no cuenta con el rótulo de forma de preparación del producto, adicional se evidencia queso doble crema no presenta la fecha de vencimiento no legible no cumple con la normatividad de rotulado de alimentos resolución número 5109 de 2005 | Ajuste con el proveedor |
| 6/02/2023 | 20 | 20/02/2023 Se evidencia que no se cuenta con muestra de referencia de los alimentos preparados de manera diaria de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico y conservadas durante 72 horas, se encontró almacenadas muestra de menú 6 del día 18 de febrero del 2023 no cuenta con la muestra de proteína carne de res asada adicional la muestra del plátano tajado no se encuentra rotulado | En observación |

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO 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**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6/02/2023 | 21 | 20/02/2023 Se evidencia que el personal manipulador de alimentos no aplica las buenas prácticas de manufactura BPM en todos los procesos realizados, se verificó nevera no se encuentra en buena con la limpieza presenta fugas de residuos de fresa en nevera y piso contribuyendo a una posible contaminación cruzada con otros alimentos almacenados | En observación |
| 6/02/2023 | 73 | 20/02/2023 Se evidencia que no presente el informe del componente alimentación, nutrición y salubridad acorde a lo establecido en el anexo técnico, se genera requerimiento | Elaboración informe |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

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