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

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 7114 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113605-CCCP 07-004 - BOSANOVA**

## 1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

| | |
|---|---|
| **Periodo del Informe** | 15/09/2022-30/09/2022 |
| **Número Convenio / Vigencia** | 7114 DE 2022 |
| **Nombre del Asociado** | FUNDACION REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR |
| **Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular** | COMEDOR COCINA POPULAR BOSANOVA |
| **Localidad** | BOSA |
| **Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular** | CARRERA 86 SUR # 86 A- 04 |
| **Teléfonos (Fijo – Móvil)** | 3204345442 |
| **Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular** | Comedorbosanova@outlook.com |
| **Fecha de Inicio Convenio** | 15/09/2022/ 30/09/2022 |
| **Fecha de Finalización Convenio** | 31/12/2022 |
| **Nombre Responsable del Servicio** | Esmeray Sanchez |
| **Cobertura Diaria Contratada** | 300 |
| **Nº Participantes En Atención** | 300 |
| **Nº Participantes Autorizados Plan de Compras** | 240 |

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

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 7114 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113605-CCCP 07-004 - BOSANOVA**

## 2. CUMPLIMIENTO DE COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

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

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| 1. Implementar los procesos, procedimientos y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad, del Comedor Comunitario - Cocina Popular, establecido en el anexo técnico, así como los generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria. | ✓ Se realizaron los procesos, procedimientos y documentacionesde acuerdo al tema de nutrición, alimentación y salud a los usuariosdel comedor. | ✓ Formatos<br>✓ Control entradas y salidas<br>✓ Mantenimientos de equipos y utensilios |
| 2. Aplicar de manera mensual el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados. | ✓ Se aplicó el formato de autodiagnóstico en el comedor comunitario, en el que se evidencia que se subsanaron los hallazgos dejados por la entidad sanitaria. | ✓ Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación |
| 3. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año. El profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular deberá enviar la propuesta de menú especial antes del 14 de diciembre al profesional en nutrición y dietética del proyecto 7745 asignado a la Subdirección Local. | ✓ No aplica para el periodo reportado de acuerdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico | ✓ Ninguna |
| 4. Implementar la minuta de alimentos: minuta | ✓ Se implementó la minuta patrón, ciclos de menús por medio de capacitaciones al | ✓ Capacitaciones personal manipulador, actas y fotos |

| | | |
|---|---|---|
| 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. | personal por parte del coordinador y el nutricionista del operador. | |
| 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 aplicaron las encuesta al 100% de los participantes mayores de edad dentro de los tiempos establecidos por el anexo técnico, no se aprueba el menú vegetariano debido a que el 52% vota por que no se aplique, y el 16% vota por que sí. | ✓ Acta<br>✓ Registro fotográfico<br>✓ encuestas |
| 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 se aprobó el menú vegetariano | ✓ N/A |
| 7. Mantener disponible en un lugar visible del servicio del Comedor Comunitario - Cocina Popular, las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. | ✓ Se publicó antes del servicio en un lugar visible el menú del día paraque los usuarios estén informados y se mantiene en un lugar visible los ciclos de menús para el personal manipulador | ✓ Tablero menú<br>✓ Ciclos de menús |

| | | |
|---|---|---|
| 8. Realizar las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento “análisis nutricionales” de cada uno de los 24 menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón. | ✓ Se garantizó los pesos netos de todos los ingredientes para cada uno de los 30 menús establecidospor la sdis | ✓ Formatos<br>✓ Remisiones |
| 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. | ✓ Se capacito 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 | ✓ Actas<br>✓ Registro fotográfico<br>✓ Material de apoyo |
| 10. Realizar estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializar a las personas manipuladoras de alimentos los primeros 6 días de inicio de operación, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido. | ✓ Se realizó estandarización de utensilios al personal manipulador dando cumplimiento a lo exigido en el anexo técnico | ✓ Acta<br>✓ Registro fotográfico<br>✓ Material de apoyo |
| 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 | ✓ No se realizaron intercambios durante este periodo | ✓ No aplica |

| | | |
|---|---|---|
| cambio de preparaciones", debe encontrarse diligenciado y firmado por el 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. | ✓ No se realizó la capacitación para este periodo No aplica para el periodo reportado de acurdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico | ✓ No aplica |
| 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. | ✓ A un no se realizan tomas antropométricas para este periodo por la profesional nutricionista | ✓ No aplica |
| 14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. | ✓ No se realizaron tomas de medidas antropométricas en este periodo, no hay datos para cargar al Go-Global | ✓ No aplica |
| 15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición. | ✓ No aplica para el periodo reportado de acurdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico | ✓ No aplica |

| | | |
|---|---|---|
| 16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS. | ✓ No aplica para el periodo reportado de acurdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico | ✓ No aplica |
| 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. | ✓ No aplica para el periodo reportado de acurdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico | ✓ No aplica |
| 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. | ✓ No aplica para el periodo reportado de acurdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico | ✓ No aplica |
| 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. | ✓ No aplica para el periodo reportado de acurdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico | ✓ No aplica |
| 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 | ✓ No aplica para el periodo reportado de acurdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico | ✓ No aplica |

| | | |
|---|---|---|
| promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. | | |
| 21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o a través de sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del 30% del valor total destinado a la compra de alimentos, o en el porcentaje por encima de este en que el ASOCIADO se haya comprometido. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños 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. | ✓ El asociado asumió el compromiso de adquirir los alimentos a los pequeños productores proveedor “Agropolitana” para dar así a lo exigido de compras campesinas según anexo técnico | ✓ Facturas |

**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 Cumplió el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 las BPM y los lineamientos de la secretaría, realizando los mantenimientos preventivos presentados en las instalaciones del comedor comunitario. | ✓ Ninguna |
| 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 dio cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, adquiriendo alimentos bajos los lineamientos establecidos en Colombia. | ✓ Ninguna |
| 3. Implementar el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos IDIPRON a este. | ✓ Se implementó el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS” realizando capacitación el día 15/09/2022 | ✓ Acta<br>✓ Registro fotográfico<br>✓ Listado de asistencia |
| 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 | ✓ Se tienen los conceptos higiénicos sanitarios de los proveedores, con sus respectivas gestiones en los casos de tiempos de vencimiento ”, adicionalmente se cuenta con autorizaciones sanitarias | ✓ Actas con Conceptos sanitarios de los proveedores |

| | | |
|---|---|---|
| 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. | de carne y pollo. | |
| 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. | ✓ Se tomó en cuenta lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y se cumple con todo lo que estipula sobre transporte de alimentos. Se tienen al día todas las actas de vigilancia para el transporte de alimentos, todo esto según lo establecido por la Secretaria Distrital de Salud. | ✓ Actas con Conceptos sanitarios de los proveedores |
| 6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. | ✓ Se Realizó revisiones y controles constantes de la calidad de los productos garantizando la inocuidad de los alimentos preparados, la cantidad solicitada a los proveedores sea la requerida en el plan de compras, con el fin de cumplir con la oportunidad en la entrega de los apoyos alimentarios en el comedor comunitario | ✓ Facturas<br>✓ Remisiones<br>✓ Productos |
| 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 | ✓ Se Obtiene el 100% del menaje y los utensilios para el servicio, según lo exigido en el anexo técnico | ✓ Adquisición de menaje |

| | | |
|---|---|---|
| Ministerio de Salud y Protección Social. | | |
| 8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. | ✓ Se tomaron diariamente las contra muestras de los productos preparados para dar cumplimiento a lo establecido en el anexo técnico | ✓ Toma de Muestras de referencia antes de iniciar el servicio alimentos antes de comenzar |
| 9. Elaborar, divulgar y actualizar el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SDIS, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética. | ✓ Se elaboró y se divulgo el plan de saneamiento Básico establecido al personal manipulador. | ✓ Plan de saneamiento básico |
| 10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes. | ✓ Se han aplicado los controles necesarios, que son útiles para el diseño y funcionamiento del comedor y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación que se presta. | ✓ Controles de calidad realizados a diario.<br>✓ Verificar que se entregueun producto optimo a losusuarios.<br>✓ Formatos de verificación |
| 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 cuentan con las áreas óptimas para la prestación del servicio como lo indica | ✓ Se realiza mantenimientos preventivos |
| 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 | ✓ Se cuenta con certificado de higienización de tanques con fecha de 04/04/2022, cumpliendo con los exigido en el anexo técnico | ✓ Certificado<br>✓ Acta sanitaria<br>✓ Ficha técnica |

| | | |
|---|---|---|
| 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. | | |
| 13. Implementar de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico. En caso que, haya cambio del responsable del Comedor Comunitario – Cocina Popular, el mismo debe contar con las capacitaciones relacionadas en el componente de Alimentación, Nutrición y Salubridad. | ✓ Se realizó el plan de capacitaciónal personal manipulador para dar cumplimiento a lo exigido al anexo técnico | ✓ Formatos de asistencia conlas respectivas firmas y registro fotográfico de la actividades realizadas |
| 14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular. | ✓ El comedor comunitario cuenta con un plan de mantenimiento preventivo y correctivo a disposición de la interventoría | ✓ Plan de mantenimiento |
| 15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidos por la normatividad nacional y los parámetros internos de la SDIS para los análisis a muestras de materias primas, productos terminados y agua de consumo. | ✓ No aplica para el periodo reportado de acurdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico | ✓ 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. | ✓ No aplica para el periodo reportado de acurdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico | ✓ No aplica |
| 17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS. | ✓ No aplica para el periodo reportado de acurdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico | ✓ 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. | ✓ No aplica para el periodo reportado de acurdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico | ✓ No aplica |
| 19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA. | ✓ No aplica para el periodo reportado de acurdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico | ✓ No aplica |

**2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros**

| **Compromisos** | **Actividades** | **Soportes** |
|---|---|---|

**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 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022**

**CONVENIO Nº 7114 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113605-CCCP 07-004 - BOSANOVA**

| | | |
|---|---|---|
| 1. Elaborar un Plan de Emergencia y Contingencias para el Comedor Comunitario-Cocina Popular. | ✓ Se elaboró el plan de emergencias, se encuentra dentro de los tiempos para ser radicado. | ✓ Plan de emergencias |
| 2. Contar con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año, de la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. | ✓ El Comedor Comunitario- Cocina Popular cuenta con Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año, de 15 septiembre 2022 la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. | ✓ Concepto técnico bomberos |
| 3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro. | ✓ La unidad operativa cuenta con el botiquín con lo exigido en el anexo y en un lugar adecuado | ✓ Formato |
| 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 garantizan las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura. | ✓ No aplica |
| 5. Mantener actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular. | ✓ Se mantienen actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular. | ✓ Formatos |

| | | |
|---|---|---|
| 6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones. | ✓ Se generan medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones dando turnos de 30 minutos a los participantes | ✓ No aplica |

## 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 |
|---|---|---|---|
| 15/09/2022 | Minuta patrón, ciclos de menú análisis del aporte nutricional diario | Operativo | Carolina Suarez, Nutricionista del operador |
| 16/09/2022 | Estandarización de utensilios | Operativo | Carolina Suarez, Nutricionista del operador |
| 15/09/2022 | Recepción de alimentos y criterios mínimos en aceptación y rechazo | Operativo | Carolina Suarez, Nutricionista del operador |
| 15/09/2022 | Inducción a la operación del servicio | Todo el labora que labora en la unidad | Esmeray Sanchez responsable del servicio |
| 28/09/2022 | Introducción a la inocuidad alimentaria | Operativo | Carolina Suarez, Nutricionista del operador |

* Capacitación en: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, estandarización utensilios, recepción de alimentos, criterios aceptación y rechazo, inducción sobre la operación del servicio de alimentación y actividad mensual de acuerdo con el cronograma del plan de capacitación continua (Resolución 2674 de 2013)
* Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de capacitaciones realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada capacitación).

## 4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

| Fecha Realización | Actividad | Nº Participantes |
|---|---|---|
| **N/A** | **N/A** | **N/A** |

| Fecha Realización | Actividad | Nº Participantes |
|---|---|---|
| N/A | N/A | N/A |

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 (Adjuntar 1 archivo PDF por cada actividad)

## 5. REPORTE MENSUAL DE ACTIVIDADES EN ACCIONES DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN (IEC) EN PROMOCIÓN DE HÁBITOS EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE CON ÉNFASIS EN ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA.

| Fecha Realización | Tipo de Actividad | Nombre de la Actividad | Nº Participantes | Nombre y Cargo de Profesional que realiza la actividad |
|---|---|---|---|---|
| N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |
| N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |

* 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 |
|---|---|---|---|
| 24/10/2022 | 12 | Se evidencia que el asociado no cuenta con las fichas técnicas de los alimentos lácteos y abarrotes | Se solicita al proveedor las fichas técnicas de los alimentos adquiridos |

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

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 7114 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113605-CCCP 07-004 - BOSANOVA**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **24/10/2022** | **54** | Se evidencia que el asociado no da cumplimiento al gramaje realizado al grupo etario de 9-13 en ensalada de zanahoria, manzana y crema de leche y papa francesa | La nutricionista realiza capacitación para reforzar gramaje, con las operarias el día 26/09/2022 |
| **24/10/2022** | **58** | Se evidencia que la capacitación en fortalecimiento de la nutricionista se encuentra vencida con fecha 18/08/2020 | Se solicita vía correo electrónico capacitación para la nutricionista, el día 24/09/2022 |

| | |
|---|---|
| **Firma Representante Legal** |  |
| **Nombre Representante Legal** | **LUIS EDGAR VARGAS** |
| **Firma Responsable del Servicio** |  |
| **Nombre Responsable del Servicio** | **ESMERAY SANCHEZ** |