DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022
CONVENIO Nº 9199 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113735-CCCP 06-004 - SAN CARLOS

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

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022
Número Convenio / Vigencia	9199-2022
Nombre del Asociado	ASOCIACION MUJER CABEZA DE FAMILIA SAN CARLOS
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	113735-CCCP-06-004-SAN CARLOS
Localidad	TUNJUELITO
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CRA 18 B No. 53-62
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3027307490
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorsancarlos@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	28/11/2022
Fecha de Finalización Convenio	26/03/2023
Nombre Responsable del Servicio	AURORA AVILA PINZON
Cobertura Diaria Contratada	300
Nº Participantes En Atención	96
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	150

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 SDISen el marco de la emergencia sanitaria.	Se implementó controles para brindar una adecuada alimentación segura a los participantes garantizando la calidad del alimento suministrado. Se implementó y fortaleció las BPM que permiten una alimentación con calidad e inocuidad.	1. Cronograma de capacitación operarias 2. Acta de apertura 3. Acta hospital 4. Formato de visitantes 5. Formatos de limpieza y desinfección. 6. Formato plan de compras 7. Remisiones 8. Certificado lavado de tanques y fumigación. 9. Formato de preparación de alimentos, temperaturas.
2. Aplicar de manera mensual el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”,generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Se solicito visita ante secretaria de salud el día 30 de noviembre de 2022	Solicitud de visita
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 ennutrición y dietética del proyecto 7745 asignado a la Subdirección Local.	Se da cumplimiento al compromiso en el mes de diciembre de 2022, se ofrecieron los menús, aprobador por la nutricionista de la localidad el día 19 de diciembre de 2022	• Correo de autorización

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022
CONVENIO Nº 9199 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113735-CCCP 06-004 - SAN CARLOS

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Se implementó las 24 minutas establecidas en el ciclo de menús de acuerdo al análisis nutricional de cada grupoetario. Se suministró a los participantes los gramajes de servido establecido para cada grupo etario	1- Formato preparación de alimentos.
5. Realizar una encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular, dentro de los primeros quince (15) días deoperación del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual.	La encuesta se aplicó al 97% de la cobertura el día 12 de diciembre de 2022 la cual arrojo No aprobación al menú vegetariano	• Tabulación de encuetas Envío correo a nutricionista
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 ComedorComunitario - Cocina Popular y a las especificaciones establecidas en el Anexo Técnico. Dicha preparación no implica costos adicionales para la SDIS.	La encuesta se aplico el día 12 de diciembre donde los resultados fueron negativos para la preparación de la minuta vegetariana	**NA**
7. Mantener disponible en un lugar visible del serviciodel 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 dispuso de las minutas patrón y el ciclo de menús alpersonal manipulador en área de cocina, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes en zona comedor.	1- Registro fotográfico publicación diaria del menú, ciclos de menú y minuta patrón para conocimiento de los participantes y del equipo manipulador.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022
CONVENIO Nº 9199 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113735-CCCP 06-004 - SAN CARLOS

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

Compromisos	Actividades	Soportes
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 lascolumnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	Se realizó las preparaciones establecidas de cada menú garantizando los pesos servidos en los 24 menús establecidos por la SDIS	1-Plan de compras mensual.
9. Capacitar al talento humano de la unidad operativaen el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús yanálisis 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 realiza capacitación al personal en minuta patrón el 28/11/20222, ene el cual se identifican los lineamientos y la normatividad vigentes que la SDIS tiene en cuenta para realizar el análisis nutricional y la minuta patrón.	- Acta - Planilla de asistencia - Registro fotográficos - 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 deinicio de operación, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minutapatrón de cada grupo etario y optimizar los tiemposde servido.	Se realiza estandarización de utensilios al personal manipulador el día 29/11/2022 y así cumplir con los pesos servidos establecidos por la SDIS	- Acta - Planilla de asistencia - Registro fotográficos - 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 cambio de preparaciones", debe encontrarse diligenciado y firmado por el	Para el periodo del presente informe no se presentaron intercambios.	NA

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 profesional nutricionista se encuentra capacitada en estandarización de medidas antropométricas 03/03/2022	- Soporte 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.	En el mes de diciembre se realizaron tomas de talla y peso a los participantes que ingresaron al comedor. Por cambio de estado	- Planilla de registro
14.Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	NA	-NA
15.Realizar orientación y abordaje a los casosidentificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	Desde el inicio del contrato no han realizado la socialización del diagnostico nutricional	- NA
16.Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Se hace la capacitación a los participantes en estilo de vida saludable, el día 15/12/2022 en Consumo de frutas y verduras.	• Acta • Planillas de asistencia • Registro fotográfico
17.Definir e implementar el cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto	Se envío cronograma a nutricionista local el día 06/12/2022 el cual fue aprobado por nutricionista local el día a12 de diciembre de 2022.	- Cronograma, correo de envío

Compromisos	Actividades	Soportes
7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente.		
18. Incentivar la realización de actividad física por partede 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 deforma virtual o entrega de material impreso.	Se realizo Actividad Física 15/12/2022, en rutina de actividad para el adulto mayor en casa	- Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y 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 elanexo técnico.	Se hace el respectivo registro en el aplicativo SIRBE de la actividad realizada el 15/12/2022	• Pantallazo del registro
20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vidasaludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promociónen estilos de vida saludable en el formato correspondiente.	Se envía informe cuantitativo a la nutricionista local el 15/12/2022	• Informe y pantallazo enviado a nutricionista local el correo envío
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	Se presentara en visita financiera realizada por el equipo de supervisión subdirección de abastecimiento	• NA

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		

2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución2674 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 realizó los procesos de limpieza y desinfección a diario de las áreas del comedor. Se solicito visita a la secretaria de salud el día 30/11/2022	- Formatos de limpieza y desinfección - Solicitud de visita
2. Dar cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia emitidos por elInstituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos yAlimentos - INVIMA; así como, a los lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	Se cumplió con el protocolo de lavado de manos Se realizó los procesos de limpieza y desinfección detodas las áreas	- Protocolo lavado manos - Formatos de limpieza y desinfecciónde plan de saneamiento

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022
CONVENIO Nº 9199 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113735-CCCP 06-004 - SAN CARLOS

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

Compromisos	Actividades	Soportes
3. Implementar el procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales dela 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 Se realizaron las compras a nuestros proveedores y las preparaciones establecidas por anexo técnico se cumplieron a cabalidad.	- Formato inspección porcionesservidas - Formato Acompañamiento de la operación del servicio dealimentación - Formato acompañamiento a la operacion
4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carney derivados, leche y derivados, productos a base dehuevo 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.	Se cuenta con los conceptos favorables sanitarios de los proveedores. Abarrotes Makro Carnes El Gran Paraíso Pulpas Horty Pulpas Lácteos Makro	- conceptos sanitarios vigentes de los proveedores: • Pollo (CS y Autorización Sanitaria) • Carnes (CS y Autorización Sanitaria • Lácteos • Abarrotes • Pulpa de Frutas
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 verifico y se cumplió con las normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos, establecido en la Resolución 2674 de 2013	- Formato "Formato verificacióntransporte de alimentos" FOR-PSS- 232
6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de losalimentos y elementos de aseo en el ComedorComunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	Se brindó 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.	- Formato de entradas y salidas de alimentos. - Formato de recepción de materiaprima.
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	Se cumplió con los materiales, objetos, envases yequipos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano, de esta manera	- Registro fotográfico de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor

Compromisos	Actividades	Soportes
cumplir los materiales, objetos, envases yequipamientos destinados a entrar en contacto conalimentos y bebidas para consumo humano", así como las Resoluciones 834, 4142 y 4143 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social.	se dio cumplimiento a los establecido en la Resolución683 de 2012.	
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se tomó y se mantuvo las muestras diarias dealimentos preparados.	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.	Se hace divulgación al personal que labora en el comedor 10/12/2022 sobre el plan de saneamientos básico y se lleva un control mensual sobre el mismo plan.	Formatos PSB Plan de saneamiento Declaracion de compromiso
10.Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Se llevó a cabo controles de calidad mediante el diligenciamiento de los formatos establecidos de recepción de materia prima, preparación de alimentos, control de temperaturas	- Formato Recepción materia prima. - Formato Preparación de alimentos. - Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)
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	No aplica

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022
CONVENIO Nº 9199 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113735-CCCP 06-004 - SAN CARLOS

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

Compromisos	Actividades	Soportes
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 realizarsemestralmente y cuando la Autoridad sanitaria lo requiera.	Se realiza el 26/11/2022 lavado de tanque de almacenamiento de agua.	- Soporte Lavado tanque
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 de 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.	Para el periodo del presente informe se realizó capacitación al personal operativo en plan de saneamiento básico el 10/12/2022 PSB programa de limpieza y desinfección.	- Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal.
14.Disponer de los planes de mantenimientopreventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Para el periodo del presente informe se dispuso del plan de mantenimiento de los equipos que se encuentran en el comedor	- Plan de mantenimiento (cronogramay hojas de vida equipos) - Formato de verificación de básculasy grameras. - Formato de verificación de termómetros
15.Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas	Se realizan tomas de muestra microbiológicas y fisicoquímicas el día 12/12/2022	• Soporte toma de muestras

Compromisos	Actividades	Soportes
y fisicoquímicas establecidos por la normatividad nacional y los parámetros internos de la SDIS paralos análisis a muestras de materias primas, productos terminados y agua de consumo.		
16.Cumplir con los parámetros microbiológicos internos establecidos por la Autoridad sanitaria paralos análisis de frotis de manos de personal manipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS.	Se hicieron las tomas de muestra microbiológicas , el 12/12/2022 pero a un no han llegado resultados.	• NA
17.Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven delincumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	Durante el presente contrato no se han recibido los resultados de las muestra tomadas el día 12/12/2022	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.	Se mantuvieron en custodia las muestras dejadas por el ente de control con los tiempos estipulados por ellos.	• Acta de visita
19.Tomar las muestras necesarias, en caso de brote oevento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	Para el periodo del presente informe la SDIS no se presentó evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria	No aplica

2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022
CONVENIO Nº 9199 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113735-CCCP 06-004 - SAN CARLOS

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Elaborar un Plan de Emergencia y Contingenciaspara el Comedor Comunitario- Cocina Popular.	Se elaboro el Plan de Emergencias y contingencias para el comedor y se radico a la SDIS el 09/12/2022	• Carta con radicado de fecha 09/12/2022 • 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.	Se realizo el pago de solicitud de visita el dia 13 de diciembre de 2022, por valor de 133.332	Soporte de pago
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debeestar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Se cuenta con botiquín tipo A ubicado en el área de comedor con los elementos solicitados por anexo técnico	- Listado de elementos que se encuentran en el botiquín (cantidad, nombre, lote y FV)
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 2 extintores, se mantiene protegidas las instalaciones eléctricas	- Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones)
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 ficha de visitantes y cuaderno de novedades	- Ficha ingresos visitantes
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Durante el periodo del presente informe se establecieron turnos y horarios para evitar aglomeraciones en el momento del servicio así: Adultos y estudiantes de jornada tardes, de 10:30 a1:00 y estudiantes y personas adultas que no le permiten llegar en el horario por citas médicas o calamidad de 1:00 pm a 4:00 pm	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
07/12/2022	Protocolo lavado de manos	Gloria Castrillón Elena Martínez Carolina Romero Claudia Corredin Luis Cuesta	Angela Beatriz Rodríguez Nutricionista
10/12/2022	Plan de saneamiento básico, Programa de limpieza y desinfección	Gloria Castrillón Elena Martínez Carolina Romero Claudia Corredin Luis Cuesta	Angela Beatriz Rodríguez Nutricionista

* 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
NA	NA	NA

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular: ANGELA RODRIGUEZ
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
15/12/2022	EVS	FOMENTAR EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS	98	Angela Beatriz Rodríguez Nutricionista
15/12/2022	EVS	ACTIVIDAD FISICA	98	Angela Beatriz Rodríguez 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)

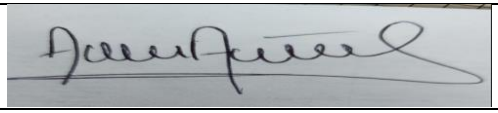
6. ACCIONES CORRECTIVAS IMPLEMENTADAS PARA SUBSANAR LAS OBSERVACIONES, PLANES DE MEJORA Y REQUERIMIENTOS (O, P, R) GENERADOS EN VISITAS DE SUPERVISIÓN

Fecha Visita	Nº Variable Calificada No Cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
10/1/2022	**14**	El proveedor de pulpas Horty Pulpa, presenta concepto sanitario de un deposito de alimentos, se debe presentar el concepto sanitario que resulta de la inspección sanitaria con enfoque de riesgo a fabrica de alimentos.	Se hizo cambio de proveedor
10/12/2022	**68**	No cuenta con visita, ni solicitud para emisión de concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios.	Ya se hizo la solicitud y el pago para la visita
24/12/2022	**35**	Se evidencia acumulación de grasa en anjeo extractor de techo área de preparación	Ya se hicieron los respectivos mantenimientos

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022
CONVENIO Nº 9199 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113735-CCCP 06-004 - SAN CARLOS

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**SANDRA YICEL CRUZ MORENO**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**AURORA AVILA PINZON**