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 9188 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113529-CCCP 07-007 – PARQUES DE BOGOTA

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023
Número Convenio / Vigencia	9188/2022
Nombre del Asociado	ASOCIACION DE APOYO COMUNITARIO AL COMEDOR JUVENIL DEL BARRIO VILLA SUAITA LA PAZ “ASOPAZ”
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	113529 CCCP 07-007 PARQUES DE BOGOTA
Localidad	BOSA
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CARRERA 90 N. 79 SUR 33
Teléfonos (Fijo – Móvil)	6019344434 - 3105647981
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorparquesdebogota@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	25/11/2022
Fecha de Finalización Convenio	24/03/2022
Nombre Responsable del Servicio	JULIETTE ANDREA CORRALES MOSQUERA
Cobertura Diaria Contratada	400
Nº Participantes En Atención	400
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	380

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 9188 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113529-CCCP 07-007 – PARQUES DE BOGOTA

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 implementó todos los procesos procedimientos y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad, del Comedor Comunitario - Cocina Popular, establecido en el anexo técnico durante el convenio 9188-2022. Formatos implementados de toma de temperaturas frías calientes, formatos de plan de saneamiento, así mismos formatos semanales y mensuales de los planes de compras correspondientes al mes reportado	- Formatos de plan de saneamiento - Formatos de entradas y salidas - Formatos temperaturas - Formatos ambientales - Formatos de capacitación de operarias - Formatos de plan de compras - Cronograma de mantenimiento de equipos - Formatos de preparación de alimentos
2. Aplicar de manera mensual el "Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Se realiza la solicitud de visita 09/11/2022 pero aún no no hemos obtenido respuesta.	Soporte (solicitud de visita) y seguimiento de la visita está programada para Mayo 2023
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.	Se dio cumplimiento en el mes de diciembre presentando la propuesta de los menús especiales al profesional en nutrición y dietética del proyecto 7745 de la subdirección local (Liliana Matamoros)	No aplica
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	Se implementó las 24 minutas establecidas en el ciclo de menús de acuerdo al análisis nutricional de cada grupo etario. Se suministró a los participantes los gramajes de servido establecido para cada grupo etario	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF

en el anexo técnico.		
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 realiza encuesta a 247 participantes del CCCP parques de Bogotá el día 09/12/2022 mediante formato encuesta de opinión con los participantes, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegana de manera mensual.	Encuesta de aprobación menú vegetariano. Soporte de envío nutricionista proyecto 7745.
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.	De acuerdo a los resultados de la encuesta aplicada a los participantes, se presentó la **NO** aceptación del menú vegetariano.	No aplica
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 dispuso de las minutas patrón y el ciclo de menús al personal manipulador en área de cocina, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes en zona comedor	Soporte fotográfico Minuta patrón, ciclo de menús, menú diario.
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 realizaron las preparaciones establecidas de cada minuta garantizando pesos netos. se elaboró el cálculo de peso bruto y neto de los 24 menús diarios, con base al documento análisis nutricional entregado por la SDIS y de acuerdo a los distintos grupos etarios de la población de participantes atendida en el Comedor.	Plan de compras mensual en PDF de acuerdo al formato establecido (FOR-PSS-226)

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 9188 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113529-CCCP 07-007 – PARQUES DE BOGOTA

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 realizó capacitación en manejo de minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales a personal manipulador de alimentos- estandarización de medidas y PSB.	• Actas de capacitación • Planilla de asistencia • Soporte Fotográfico
10. Realizar estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializar a las personas manipuladoras de alimentos los primeros 6 días de inicio de operación, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido.	Para el presente periodo se realizó capacitación en estandarización de utensilios. – • 10/12/2022 – 19/01/23	• Acta capacitación en estandarización de utensilios para el servicio de alimentos • Planilla de asistencia • Soporte Fotográfico
11. Acoger las especificaciones del anexo técnico para la realización y solicitudes de intercambios de alimentos, los cuales deben encontrarse debidamente justificados y diligenciados en los formatos correspondientes. El formato "Autorización cambio de preparaciones", debe encontrarse diligenciado y firmado por el profesional en Nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Se solicitó los siguientes intercambios de alimentos mediante correo electrónico a nutricionista Dietista en las siguientes fechas: • Menú 19 – Papa Cocida con cascara / Plátano cocido (06/02/2023). • Menú 10 –Granadilla / Pera (23/02/2023) • Menú 16 – Granadilla / Mandarina (28/02/2023)	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista participó en el fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas por la SDIS el día 07/10/2022. SDIS.	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	Para el periodo del presente informe se realizo toma de datos antropométricos a 227 participantes dando cumplimiento al anexo técnico, en un 50%.	• Acta toma de datos antropométricos • Formato registro datos antropométricos FOR-PSS-161-V1 • Cargue aplicativo SIRBE

equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad.		
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Para el periodo del presente informe se realizo toma de datos antropométricos a 12 participantes nuevo.	Cargue 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 el periodo del presente informe **NO** se realiza abordaje a los casos con malnutrición.	No aplica
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Se desarrollaron las siguientes acciones: GRASAS SALUDABLES PREVENCION ECNT ACTIVIDAD FISICA el día 07/02/2023	1.Acta, listado de asistencia en un solo PDF. 2.Soporte de cargue en SIRBE.
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.	Se envió cronograma a nutricionista local el día 20/12/2022 el cual fue aprobado el día 06/01/2023 con temas hasta marzo de 2023.	1.Cronograma, correo de envío
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 desarrolló actividad fisca: Socialización Video el día 07/02/2023	Acta, listado de asistencia en un solo PDF
19. Registrar la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el	Se realizó cargue en el sistema aplicativo SIRBE	Soporte de cargue en SIRBE.

sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.		
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.	Se realiza el cague de las acciones desarrolladas en el mes en promoción en estilos de vida saludable.	Soporte de cargue en SIRBE.
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.	Se presenta en visita financiera realizada por el equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento	Informe financiero

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 9188 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113529-CCCP 07-007 – PARQUES DE BOGOTA

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 la solicitud de visita 09/11/2022 pero aún no hemos obtenido respuesta.	Soporte (solicitud de visita) y seguimiento de la visita está programada para Mayo 2023
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 cumplió con el protocolo de lavado de manos Se realizó los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas	Protocolo lavado manos Formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento
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 implementaron los formatos establecidos en el mapa de procesos de la SDIS, con el fin de garantizar los procedimientos para la entrega de apoyos alimentarios	Formato organolépticas y Formato Acompañamiento de la operación del servicio.
4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta; para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, adicionalmente, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	Durante el periodo reportado el comedor cuenta con los siguientes conceptos sanitarios de proveedores de alimentos: Pollo – GOD FISH Fecha Concepto Establecimiento: 25/04/2022 Carne – GOD FISH Fecha Concepto Establecimiento: 25/04/2022 Lácteos - Compañía lechera del mortiño SAS Fecha concepto Establecimiento: 15/06/2022. Pulpa de fruta: DELIPULPAS 100% Fecha Concepto Establecimiento: 09/09/2022 Abarrotes / Mayonesa-huevos-atún INVERSIONES RODMON SAS	Conceptos sanitarios vigentes de los proveedores: • Pollo (CS y Autorización Sanitaria) • Carnes (CS y Autorización Sanitaria • Lácteos • Abarrotes • Pulpa de Frutas

	Fecha Concepto Establecimiento: 19/09/2022	
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.	Durante el periodo reportado el comedor cuenta con los siguientes conceptos sanitarios de proveedores de alimentos: Pollo – Carnes – GOD FISH Concepto vehículo: 25/04/2022 Lácteos – COMPAÑÍA LECHERA DEL MORTIÑO SAS Concepto vehículo: 02/12/2022. Pulpa de fruta - DELIPULPAS 100% Concepto vehículo: 06/07/2022 Abarrotes - INVERSIONES RODMON SAS Concepto vehículo: 08/06/2022	Formato en PDF "Formato verificación transporte 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 los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	Durante el periodo reportado se entregaron productos en condiciones de calidad, cantidad e inocuidad que garantizaron el correcto funcionamiento del servicio del comedor. Se solicitó a los proveedores dar cumplimiento al cronograma de recepción establecido. Se dispusieron remisiones y/o facturas a interventoría de campo.	PDF del formato de entradas y salidas de alimentos y 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.	El CCCP Parques de Bogotá cuenta con menaje, objetos y envases utilizados para la cocción, almacenamiento y servido de alimentos en materiales que garantizan la inocuidad y preservación de los mismos.	Registro fotográfico de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor.
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se mantuvieron las contramuestras de los alimentos preparados en las condiciones establecidas cumpliendo con las minutas establecidas en el anexo técnico	Registro fotográfico toma de muestras.
9. Elaborar, divulgar y actualizar el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de	Para el periodo reportado el CCCP Parques de Bogotá, cuenta con Plan de saneamiento establecido por la SDIS.	Plan de saneamiento Básico PDF Formato declaración de compromiso Formatos control mensual de plan de

Saneamiento establecida por la SDIS, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética.		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 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
12. Contar con el Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable, con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (acorde a lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. Procedimiento que se deberá realizar semestralmente y cuando la Autoridad sanitaria lo requiera.	Se realizo lavado de tanque almacenamiento el día 14/10/2022	Soporte Lavado tanque en PDF
13. Implementar de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al	Para el periodo del presente informe se realizó capacitación al personal operativo en normatividad sanitaria y refuerzo en el tema Buenas Prácticas de Manufactura – Normatividad Sanitaria, Refuerzo	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal.

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.	(BPM), el día 22/02/2023.	
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo 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 (cronograma y hojas de vida de equipos). Formato de verificación de básculas y grameras".
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.	Para el periodo del presente informe **NO** se realizó pruebas microbiológicas.	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.	Para el periodo del presente informe **NO** se realizó pruebas microbiológicas.	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.	Para el periodo del presente informe **NO** se realizó pruebas microbiológicas.	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	Para el periodo del presente informe **NO** se realizó pruebas microbiológicas.	No aplica

Comunitario - Cocina Popular en la cantidad y en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.		
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	Para el periodo del presente informe **NO** se realizó pruebas microbiológicas.	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.	Para el periodo del presente informe se dispuso del Plan de emergencias y contingencias, y se radico en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración – ICI de la SDIS el día 23/12/2022 con numero de radicado E2022057425.	Plan de Emergencias y Contingencias PDF Soporte de Radicación
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 realiza la solicitud y seguimientos que permitan la visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios.	Soportes de Solicitud Concepto Técnico.
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Se cuenta con botiquín tipo A, requerido según lo establecido en anexo técnico; ubicado en las instalaciones del comedor.	Listado de elementos en Botiquín PDF
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 dos (02) extintores Se mantiene protegidas las instalaciones eléctricas	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones. Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud.

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 diligencian los formatos establecidos y la ficha de ingreso de visitantes al comedor.	Ficha ingresos visitantes, cuaderno de novedades.
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Durante el periodo del presente informe se establecieron tres (03) turnos y horarios para evitar aglomeraciones en el momento del servicio.	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor.

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
22/02/2023	Buenas Prácticas de Manufactura: Normatividad sanitaria, Refuerzo en buenas prácticas de Manufactura (BPM)	Personal de la unidad operativa	Luz Edith Prada/Nutricionista Dietista

* 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
03.02.2023	Toma datos antropométricos participantes	22
01.02.23 – 28.02.23	Toma datos antropométricos participantes nuevos	12

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular: LUZ EDITH PRADA

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 9188 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113529-CCCP 07-007 – PARQUES DE BOGOTA

*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
07.02.2023	IEC Alimentación y Nutrición	Reducción del Consumo Grasas para la prevención de Enfermedades Crónicas	304	Luz Edith Prada (Nutricionista Dietista)
07.02.2023	IEC Actividad Física	Socialización Video Actividad Física	304	Luz Edith Prada (Nutricionista Dietista)

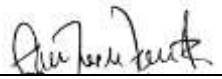
* Tipo de Actividad: 1. Acción IEC alimentación y nutrición y Actividad física
* Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de actividades realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada actividad)

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
28.02.23	4	Se evidencia lenteja marca la libertad la cual no cuenta con la tabla nutricional en su rotulo, siendo no conforme con la resolución 5109/2005.	Se le indica al proveedor sobre el producto entregado, que no cumple y me hace entrega de la ficha técnica.
28.02.23	21	Se evidencia personal manipulador que no cuenta con la dotación adecuada, dado que se observa una manipuladora sin blusa adecuada y otra manipuladora con zapatos de cordón.	Se le indica al asociado de la compra de la dotación para dar cumplimiento a la observación.
28.03.23	24	No se evidencia capacitación en minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricional de las manipuladoras Magally Portela y Milena Hernández	Se realiza la capacitación a las manipuladoras para dar cumplimiento en la variable,
28.02.23	42	Se evidencia deficiente estado de limpieza en área de preparación se observa persiana y paredes con	Se realiza la correspondiente limpieza de las paredes, persiana.

		suciedad.	
28.03.23	39	Se evidencia trapero en el área de preparación el cual se observa desde el inicio de la visita hasta el final.	Se realiza la socialización a las manipuladoras sobre
28.03.23	P28	(20.12.22) Se evidencia espacio entre piso y persiana en área de preparación no garantiza hermeticidad del área de preparación genera plan de mejoramiento.	Las adecuaciones locativas y de infraestructura se encuentra aún pendientes por desarrollar.
28.02.23	P35	(20.12.22) Se evidencia ventilador en área de preparación el cual no cuenta con malla de protección	Las adecuaciones locativas y de infraestructura se encuentra aún pendientes por desarrollar.
28.02.23	P30	(20.02.22) Se evidencia medias cañas del área de preparación desprendidas al igual que en bodega de alimentos, unión entre techo y persiana con porosidades y perforaciones que dificultan la limpieza y desinfección, cables sueltos en área de preparación y bodega presenta desprendimiento de partículas, se observa realizado cambio de baldosín y se realiza instalación de media caña en esquina de área de preparación.	Las adecuaciones locativas y de infraestructura se encuentra aún pendientes por desarrollar.
28.03.23	10	(06.02.23) Se evidencia que no se realiza adecuadamente el cálculo de los alimentos para la compra dado que se observa la fruta mandarina por debajo en 18.45kg para el menú 16, adicional se observa que no se da cumplimiento al cronograma de recibido dado que se observa el día de hoy ingreso de 14.4 kg de manzana y 1 kg de crema de leche.	Las adecuaciones locativas y de infraestructura se encuentra aún pendientes por desarrollar.
28.03.23	11	(06.02.23) Se evidencia que no se cuenta con la totalidad de alimentos para las preparaciones de mínimo 2 días como son: Mandarina, se observa faltante de 18.45 kg, pechuga de pollo faltante de 1kg, y aguacate 0.5 kg.	Se realizan los ajustes en el plan de compras para garantizar el cumplimiento en la totalidad de alimentos.
28.02.23	16	(06.02.23) Se evidencia bolsas de alimentos almacenados en equipo de refrigeración sin rotulo.	Se realiza la socialización con la encargada de bodega para que se verifique que todos los productos estén debidamente rotulados.
28.03.23	43	No se incluye en el programa de limpieza y desinfección cambio de principio activo desinfectante, ni tabla de dosificación; adicional se observa formatos de limpieza y desinfección los cuales no se ajustan a lo observado en visita.	Se realiza la solicitud del principio activo, para empezar a manejar el desinfectante a partir de su entrega.

28.03.23	47	(06.02.23) Se evidencia calderos carbonizados en el exterior; se observa correcto funcionamiento del congelador vertical.	Se realiza la solicitud al asociado para que realice el mantenimiento de los calderos o la compra.
28.03.23	19	(06.02.23) Se evidencia formato de control de entradas y salidas el cual no es acorde a las existencias reales en los productos zanahoria, pechuga de pollo, aguacate y sobrebarriga.	Se ajusta el formato de control de entradas y salidas para que sea acorde a las existencias.

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**ANA ZORAIDA MOSQUERA DE CORRALES**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**JULIETTE ANDREA CORRALES MOSQUERA**