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 22 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-0081 – SAN MARTIN DE LOBA

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	22 AL 30 DE NOVIEMBRE
Número Convenio / Vigencia	9196-2022
Nombre del Asociado	CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	SAN MARTIN DE LOBA
Localidad	SAN CRISTOBAL SUR
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	Cra 3ª Este No.35-53 sur
Teléfonos (Fijo – Móvil)	2170131 - 3107588134
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorsanmartindeloba@autlook.com
Fecha de Inicio Convenio	22/11/2022
Fecha de Finalización Convenio	31/12/2022
Nombre Responsable del Servicio	Gicela Lòpez Martinez
Cobertura Diaria Contratada	350
Nº Participantes En Atención	322
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	230

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 22 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-0081 – SAN MARTIN DE LOBA

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.	Durante elmes de noviembre se realizaron las siguientes actividades Se implementaron procesos y diligenciamiento de formatos correspondientes a la actividad propia del buen funcionamiento del comedor, desde la parte salubre y entrega de almuerzos, garantizando cantidad y calidad entregada en cada ración Durante el mes de noviembre se radico el protocolo de limpieza	NO APLICA
2. Aplicar de manera mensual el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Durante el periodo no aplica el diligenciamiento del formato de autodiagnóstico, ya que no cuento con concepto emitido por secretaria de Salud. Se radico carta solicitando visita el 28/11/22	Carta radicada de hospital
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.	Durante el mes de noviembre no se solicitó menú especial	NO APLICA
4. Implementar la minuta de alimentos: minuta patrón,	Se implementaron las minutas, según grupos etéreos establecidos por SDIS en anexo técnico	Formato de preparación de alimentos

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		
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.	Durante el mes de noviembre no se aplicó encuesta de opinión para preparación de menú vegetariano, debido a que se encuentra dentro de los tiempos de ejecución-	NA
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.	Durante el mes de noviembre no se aplicó encuesta de opinión para preparación de menú vegetariano, debido a que se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.	NA
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 mantuvo en lugar visible las minutas patrón y ciclos de minuta para el personal manipulador y los participantes	menús publicados en el salón comedor y área de la cocina
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	Durante la ejecución de las minutas correspondientes al periodo del informe se suministraron con la totalidad de los ingredientes establecidos por SDIS.	Plan de compras

Compromisos	Actividades	Soportes
las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.		
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 realizaron capacitaciones según cronograma y exigencias en anexo	Acta y registro fotográfico del 23/11/2022
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 realizaron capacitaciones según cronograma y exigencias en anexo	Acta y registro fotográfico del 23/11/2022
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.	Durante el periodo del informe no se presentaron intercambios	NA
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista Valeria Rodríguez, tomo capacitación en fortalecimiento técnico en toma de medidas antropometrías el 7 de octubre del 2022	Acta del octubre del 2022

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 22 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-0081 – SAN MARTIN DE LOBA

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Durante el mes de noviembre no se tomaron medidas antropométricas	NA
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Durante el mes de noviembre no se tomaron medidas antropométricas	NA
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	Durante el mes de noviembre no se evidenciaron casos de mal nuitricion	NA
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Durante el mes de noviembre no se presento cronograma, se presentara en diciembre	NA
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.	Durante el mes de noviembre no se presento cronograma, se presentara en diciembre	NA

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 22 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-0081 – SAN MARTIN DE LOBA

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Durante el mes de noviembre no se realizaron actividades fisica	NA
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.	Durante el mes de noviembre no se realizaron actividades de estilos de vida saludable	NA
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.	Durante el mes de noviembre no se realizaron actividades de estilos de vida saludable	NA
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	Durante el mes de noviembre se realizaron compras a Pulpa el Eden Lacteos Villa aura Fruver Red Mujer Se presento en visita financiera	NO APLICA

Compromisos	Actividades	Soportes
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 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.	En el mes de noviembre se realizó solicitud de visita para generación de concepto higiénico sanitario por parte de la secretaria de salud, de igual manera se realizaron actividades propias de saneamiento.	Solicitud de visita
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	PDF 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.	Durante el mes de noviembre se entregaron los apoyos alimentarios de acuerdo a las minutas	NO APLICA

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 22 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-0081 – SAN MARTIN DE LOBA

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Se cuenta con los conceptos sanitarios del proveedor pollo distripollo Acta No. 703068 del 22/09/22 favorable, Autorizacion. Saitaria No. 2189 del 09/12/2022 carne Zipaquireña Acta 35494 del 28/10/22 Autorizacion. Sanitaria 2289 del 20/12/20 favorable Lácteos Villa Aurora Acta 4 del 27/10/22 Abarrotes Merca Funza Acta 863 del 17/09/22 Pulpa de frutas El Eden Acta No. 2 del 01/07/22	Conceptos favorables de proveedores
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 vehículos que transportan las materias primas que se suministró a la población cumple con la normatividad vigentes, como se evidencia en formato de transporte	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.	A la población que asistió a la cocina comunitaria San Martin de Loba, se le brindaron alimentos con calidad y cantidad de manera oportuna, según lo dispuesto por SDIS,	Formatos de entradas y salida y 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	El comedor contò con el menaje, equipos y demás implementos necesarios para el buen funcionamiento del comedor de acuerdo con anexo técnico	Registro fotográfico

Compromisos	Actividades	Soportes
como las Resoluciones 834, 4142 y 4143 de 2013, del 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 tomó muestra control según lo estipulado en anexo	Registro fotográfico de las muestras control
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 Plan de Saneamiento Básico, se ajustó a las condiciones del comedor	Formatos de Plan de Saneamiento Básico Formato de declaración de compromiso 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 realizó de manera continua seguimiento al equipo de manipuladoras, en procesos de recepción de materia prima, preparación y distribución de alimentos y control de temperatura	Formatos de recepción de materia prima, Preparación de alimentos 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.	El Comedores Comunitario-Cocina Popular, cuenta con áreas establecidas según anexo,: Bodega de almacenamiento de alimentos, preparación de alimentos, distribución de alimentos, consumo de alimentos, alistamiento de personal, almacenamiento de agua potable, instalaciones 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	Se contó con certificado de lavado de tanques, realizado el día 19/11/2022 por la empresa FUMINDUSRIAL, la cual cumple con la normatividad vigente	Soporte de lavado de tanques

Compromisos	Actividades	Soportes
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 realizaron las capacitaciones al personal manipulador, dando cumplimiento a los tiempos estipulados por SDIS Recepción de materia Prima 23/11/2022 Estandarización de utensilios 23/11/2022 Introducción al servicio 23/11/2022	Acta ,material de apoyo ,formato de listado de asistencia y registro fotográfico de capacitaciones
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	El Plan de mantenimiento preventivo y correctivo se adecuo y se lleva según cronograma	Plan y cronograma de mantenimiento preventivo, hojas de vida de equipos, formatos de verificación de basculas 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.	Durante el mes de noviembre no se presentaron tomas microbiológicas	NO APLICA
16. Cumplir con los parámetros microbiológicos internos establecidos por la Autoridad sanitaria para los análisis de frotis de manos de personal	Durante el mes de noviembre no se presentaron tomas microbiológicas	NO APLICA

Compromisos	Actividades	Soportes
manipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS.		
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	Durante el mes de noviembre no se presentaron tomas 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 Comunitario - Cocina Popular en la cantidad y en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.	Durante el mes de noviembre no se presentaron tomas microbiológicas	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.	Durante el mes de noviembre no se presentaron eventos epidemiológicos	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.	Durante el mes de noviembre no se presentó, se deja para presentar en diciembre	NA

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 22 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-0081 – SAN MARTIN DE LOBA

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Durante el mes de noviembre no se presentó, se deja para presentar en diciembre	NO APLICA
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	La unidad cuenta con botiquín,	Botiquín con elementos requeridos en anexo
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	El comedor cuento con tres extintores carga vigente hasta diciembre del 2023	Registro fotográfico
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 contó con formato de visitantes debidamente actualizado	Formato
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Durante el mes de noviembre se organizaron turnos estableciendo horarios para evitar aglomeraciones	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

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 22 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-0081 – SAN MARTIN DE LOBA

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
23/11/2022	Inducción sobre operación al servicio	Blanca Ruiz Dulfai Caicedo Flor Vargas Nancy Gil Cenalia Contreras Jhonata Barrera	Gicela López Responsable del servicio
23//11/2022	Capacitación Manejo de Minuta	Blanca Ruiz Dulfai Caicedo Flor Vargas Nancy Gil Cenalia Contreras	Valeria Rodríguez Nutricionista
23//11/2022	Estandarización de utensilios para el servido de alimentos	Blanca Ruiz Dulfai Caicedo Flor Vargas Nancy Gil Cenalia Contreras	Valeria Rodríguez Nutricionista
23//11/2022	Capacitación en la recepción de materia prima	Blanca Ruiz Dulfai Caicedo Flor Vargas Nancy Gil Cenalia Contreras	Valeria 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

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

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
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

* 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	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

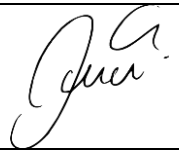
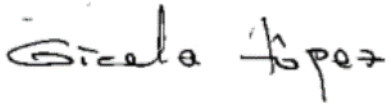
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 22 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-0081 – SAN MARTIN DE LOBA

	No Cumple		
30/11/2022	21	Se evidencia durante el proceso de servido malas practicas de manipulación, dado que se realiza servido de papa ala francesa con la mano y moldeo de arroz con la mano, sin utilizar adecuadamente, pinzas o elementos dispuestos en la cocina	Se programo taller sobre BPM para la primera semana de diciembre
30/11/2022	28	Se evidencia ventanas del salón comedor con mallas desprendida y algunas no cuentan con protección	Se programo hacer arreglos locativos durante el mes de diciembre y enero
30/11/2022	30	Se evidencia rampa en el área del salón comedor de material no higiénico sanitario (madera) , en área de procesamiento de alimentos pared con desprendimiento de material	Se programo hacer arreglos locativos durante el mes de diciembre y enero
30/11/2022	34	Se evidencia marco de ventanas área del salón comedor con oxido y deteriorada, , puerta parte inferior del baño de participantes con presencia de oxido	Se programo hacer arreglos locativos durante el mes de diciembre y enero
30/11/2022	38	Se evidencia baños no dotados con un sistema, de secado de manos y no se dispense jabón	Se doto los baños con toallas y jabón de manos
30/11/2022	41	No cuenta con fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección	Se solicitaron a los proveedores las fichas correspondientes
30/11/2022	46	Se evidencia dificulta para participantes adultos mayores al recibir el suministro dado que se encuentra escalones que generan riesgo, falta rampa	Se programo hacer arreglos locativos durante el mes de diciembre y enero
30/11/2022	47	Se evidencia estantería donde se almacena abarrotes con presencia de oxido	Se adecuan estantes para evitar riesgos de contaminación por oxido
30/11/2022	48	No cuenta con plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, cronograma y hojas de vida	Se adecuo plan y hojas de vida de los equipos correspondientes
30/11/2022	69	Se evidencia que el botiquín no cuenta con los elementos completos	Se completo elementos según anexo
30/11/2022	70	Se evidencia extintores con fecha de recarga vencida	Recarga con diciembre 2023
30/11/2022	11	Se evidencia que no se adquiere alimentos completos para dos días de operación como	Se ajusto plan de compras y proveedores para dar cumplimiento a lo establecido, para garantizar la

		mínimo, falta 4.4 kg de cebada, 1.4 kg de huevos	**totalidad de la materia prima**
30/11/2022	**23**	**Se evidencia que la señora Blanca Ruiz y Jonatahan Barrera, no presentan certificado que conste aptitud para manejar alimentos**	**Se solicitaron y ya reposan en las hojas de vida**
30/11/2022	**54**	**Se evidencia que según plan de muestreo implementado para el grupo etareo mayores de 14 años, menú 9 las pociones servidas se ajustan al rango de tolerancia establecido para carne de cerdo asada con perejil y para sopa de avena**	**Se programo capacitación en gramaje la primera semana de diciembre, además se hará de manera periódica, refuerzo por parte del responsable de servicio**
30/11/2022	**56**	**No dispone de recipientes con especias durante el servicio**	**Se adquieren las especies y se tiene dispuestas para los participantes**
30/11/2022	**12**	**No cuenta con fichas técnicas de abarrote o proveedor de los alimentos almacenados**	**Se solicitaron al proveedor y estas reposan en el comedor**
30/11/2022	**52**	**Se evidencia durante el servido el contacto de las manos con elementos, no se utiliza pinzas para el servido de papa a la francesa**	**Se programo capacitación en BPM ,para la primera semana de diciembre**

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**Carlos Alberto Camacho**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**Gicela López Martínez**