DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7150 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113878-CCCP 08-0010 PERPETUO SOCORRO

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	23 DE NOVIEMBRE DE 2022 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022
Número Convenio / Vigencia	9195-2022
Nombre del Asociado	CORPORACION RAZON DE SER
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	113564-CCCP 18 - 009-San Martín La Fiscala Alta
Localidad	RAFAEL URIBE
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	KRA 3 F ESTE # 59 A – 37 SUR
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3208458613
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorsanmartin@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	22/11/2022
Fecha de Finalización Convenio	23/11/2023
Nombre Responsable del Servicio	ALFRLEDO RODRIGUEZ SUAREZ
Cobertura Diaria Contratada	200
Nº Participantes En Atención	194
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	194

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7150 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113878-CCCP 08-0010 PERPETUO SOCORRO

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 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. Acta de apertura 2. Acta hospital 3. Formato de visitantes 4. Formatos de limpieza y desinfección. 5. Formato plan de compras 6. Remisiones 7. Certificado lavado de tanques y fumigación. 8. 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.	Para el mes de noviembre de 2022 la secretaria de salud no realizo la correspondiente visita.	No aplica
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 no se entrego menú navideño ya que se dará cumplimiento al compromiso en el mes dediciembre de 2022	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 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7150 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113878-CCCP 08-0010 PERPETUO SOCORRO

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 con el análisis nutricional de cada grupo etario. Se suministró a los participantes los gramajes de servido establecido para cada grupo etario	Son 2 ciclos de menús y 7 minutas diarias a la vista de los participantes ydel equipo manipulador dealimentos Análisis nutricional.
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.	A la fecha no se ha realizado la encuesta del menú vegetariano, se aclara que estamos aun en fechas según la NOTA 2 del numeral 5.2.1.1.2 del Anexo Técnico	No aplica
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.	A la fecha no se ha realizado la encuesta del menú vegetariano, se aclara que estamos aun en fechas según la NOTA 2 del numeral 5.2.1.1.2 del Anexo Técnico	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	1-publicacion diaria del menú, ciclos de menú y minuta patrón paraconocimiento de los participantes y del equipo manipulador.

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 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7150 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113878-CCCP 08-0010 PERPETUO SOCORRO

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 las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	Se realizó las preparaciones establecidas de cada minuta garantizando pesos netos de las 8 minutas	1- Plan de compras mensual de acuerdo al formato establecido (FOR-PSS-226)
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 de minuta patrón el día 30/11/2022 (no se presenta soporte de esta capacitación) Ciclo de menús el día 30/11/2022. Se socializó procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales".	No presentado
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 capacitación de estandarización de utensilios el día 30/11/2022.al personal manipulador de alimentos	- Acta - Planilla asistencia - Material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación
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	No se presentó durante el periodo	No aplica

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.	El nutricionista participó en el fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas por la SDIS el día 12/10/2022	- 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.	Hasta el momento no se han realizado toma de medidas antropométricas, se aclara que estamos aun en fechas según el numeral 5.2.2.2. del Anexo Técnico	No aplica
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Hasta el momento no se han realizado toma de medidas antropométricas, se aclara que estamos aun en fechas según el numeral 5.2.2.2. del Anexo Técnico	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.	Hasta el momento no se han realizado toma de medidas antropométricas, se aclara que estamos aun en fechas según el numeral 5.2.2.2. del Anexo Técnico	No aplica
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Hasta el momento no se han realizado toma de medidas antropométricas, se aclara que estamos aun en fechas según el numeral 5.2.3.1. del Anexo Técnico	No aplica
17. Definir e implementar el cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable, que	Hasta el momento no se han realizado toma de medidas antropométricas, se aclara que estamos aun en fechas según el numeral 5.2.3.1. del Anexo Técnico	No aplica

Compromisos	Actividades	Soportes
haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente.		
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.	Hasta el momento no se han realizado toma de medidas antropométricas, se aclara que estamos aun en fechas según el numeral 5.2.3.1. del 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.	Hasta el momento no se han realizado toma de medidas antropométricas, se aclara que estamos aun en fechas según el numeral 5.2.3.1. del 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 promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente.	Hasta el momento no se han realizado toma de medidas antropométricas, se aclara que estamos aun en fechas según el numeral 5.2.3.1. del Anexo Técnico	No aplica
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	Se presenta en visita financiera realizada por el equipo de supervisión subdirección de abastecimiento	No Aplica

Compromisos	Actividades	Soportes
productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local seainferior 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 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 realizó los procesos de limpieza y desinfección a diario de las áreas del comedor.	Formato de lista de verificación de Limpieza, Desinfección y Acciones Correctivas
	Se cumplió con el protocolo de lavado de manos	- Protocolo lavado manos

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 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7150 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113878-CCCP 08-0010 PERPETUO SOCORRO

Compromisos	Actividades	Soportes
2. Dar cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA; así como, a los lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	Se realizó los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas	- Formatos de limpieza y desinfección del plan de saneamiento
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	- Formato inspección porciones servidas - Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación
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 montana favorable, carne montana el favorable, lácteos distribuidora rico favorable, abarrotes distribuidora rico favorable, pulpa de frutas distribuidora rico favorable.	- 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 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	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 materia prima.

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 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7150 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113878-CCCP 08-0010 PERPETUO SOCORRO

Compromisos	Actividades	Soportes
Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.		
7. Cumplir con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano", así como las Resoluciones 834, 4142 y 4143 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social.	Se cumplió con los materiales, objetos, envases y equipos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano, de esta manera se dio cumplimiento a los establecido en la Resolución683 de 2012.	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 tomó muestras y se mantuvo las muestras diarias de alimentos preparados por 72 horas	Registro fotográfico toma demuestras
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, divulgó y actualizó el 21/09/2022 el Plan de Saneamiento, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética	- Plan de saneamiento - Formato de declaración de compromiso. - Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciado en
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 prealistamiento y zona de higienización.	No aplica

Compromisos	Actividades	Soportes
	- 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	
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 realiza lavado de tanque almacenamiento el 20/10/2022	- 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.	En la vigencia de noviembre de 2022 no se realizó capacitación de saneamiento básico pues aún estábamos en tiempos para la radicación del mismo.	- Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal.
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 equipos)

Compromisos	Actividades	Soportes
		- Formato de verificación de básculas y gramera. - Formato de verificación de termómetros
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 la SDIS no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	No aplica
16. Cumplir con los parámetros microbiológicosinternos establecidos por la Autoridad sanitaria para los análisis de frotis de manos de personalmanipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	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 la SDIS no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	No aplica
18. Conservar las contramuestras 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.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	No aplica

Compromisos	Actividades	Soportes
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 la SDIS no se presentó evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria	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.	Hasta el momento no se ha realizado el plan de emergencias, se aclara que estamos aun en fechas según el numeral 5.2.6.1 del Anexo Técnico	No aplica
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.	Hasta el momento no se ha realizado el plan de emergencias, se aclara que estamos aun en fechas según el numeral 5.2.6.1 del Anexo Técnico	No aplica
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 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) - Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud

Compromisos	Actividades	Soportes
5. Mantener actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Se mantienen actualizados los formatos requeridos	- 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 turno 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

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 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7150 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113878-CCCP 08-0010 PERPETUO SOCORRO

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
30/11/2022	Capacitación de minuta patrol	Mayra Alejandra Rodríguez Rolong Liliana María Castro Lozano María Cristina Triviño Rosalba Juaqui Angie Daniela Medellín Jiménez Alfredo Rodríguez Suarez	Mayra Alejandra Rodríguez Rolong
30/11/2022	Capacitación de Utensilios	Mayra Alejandra Rodríguez Rolong Liliana María Castro Lozano María Cristina Triviño Rosalba Juaqui Angie Daniela Medellín Jiménez Alfredo Rodríguez Suarez	Mayra Alejandra Rodríguez Rolong

* 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)

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 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7150 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113878-CCCP 08-0010 PERPETUO SOCORRO

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	N.º Participantes

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular: GUSTAVO 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

* 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)

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 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7150 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113878-CCCP 08-0010 PERPETUO SOCORRO

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
30/11/2022	5	30/11/2022 se evidencia que el comedor realiza la preparación y corte de ensalada el día anterior	Se realiza retroalimentación y llamado de atención a las tres operarias de cocina indicándoles que la preparación de los alimentos debe hacerse el mismo día según el ciclo de menú que aplique
30/11/2022	11	30/11/2022 falta la carne molida de la preparación del viernes menú 11	Se realiza solicitud de cumplimiento al proveedor y adicional se establece en el formato de recepción de materias primas que este pedido debió llegar el jueves inmediatamente anterior como efectivamente lo hizo, esta carne fue entregada el jueves 29 de noviembre de 2022 a las 5:30 pm en las instalaciones del Comedor San Martin la Fiscala
30/11/2022	33	30/11/2022 se debe señalizar la zona de la cocina que es zona caliente y la zona fría	Se realiza la respectiva señalización de zona fría y zona caliente de la cocina
30/11/2022	56	30/11/2022 El comedor no cuenta con los 3 recipientes con especies a disposición de los particulares	Pendiente la implementación de esta acción correctiva
30/11/2022	69	30/11/2022 El comedor no cuenta con el botiquín tipo A	Se realiza la instalación del respectivo botequín tipo a
18/11/2022	70	30/11/2022 El comedor no cuenta con los extintores	Se realiza la instalación de los extintores

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**SANDRA YISEL CRUZ**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**ALFREDO RODRIGUEZSUAREZ**