DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 26 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	26/12/2022-31/12/2022
Número Convenio / Vigencia	9189 DE 2022
Nombre del Asociado	FUNDACION MARIA PAZ
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	COMEDOR SAN BERNARDINO 1
Localidad	BOSA
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CARRERA 79 BIS A SUR 73 D 07
Teléfonos (Fijo – Móvil)	314 4154439
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	FUNDAMARIAPAZ2004@HOTMAIL.COM- comedorsanbernardino1@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	26 DE DICIEMBRE 2022
Fecha de Finalización Convenio	25 DE ABRIL 2023
Nombre Responsable del Servicio	LUIS MIGUEL GIL
Cobertura Diaria Contratada	200
Nº Participantes En Atención	200
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	200

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 26 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

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 los procesos, procedimientos y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad, del Comedor Comunitario	Formatos plan de saneamiento básico, recepción de materias primas, termómetros, basculas, plan de compras
2. Aplicar de manera mensual el "Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Se solicitó visita sanitaria del hospital fecha radicado: 16/11/2022	Formato autodiagnóstico, radicado
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 al compromiso en el mes de diciembre de 2022	Aprobación menú 31 de diciembre de 2022
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	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

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.	Para el mes de enero 2023 se realizara la encuesta	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.	No aplica	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 en PDF donde se dispone de las minutas para manipuladoras y participantes
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.	Las preparaciones de los componentes de los menús se prepararon basados en los ingredientes y las cantidades establecidas en los documentos de análisis nutricional y minuta patrón de cada uno de los 24 menús.	Plan de compras mensual

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 26 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

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 Ciclo de menús el día 28 de diciembre de 2022 Se socializó procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales",	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos
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 al personal manipulador para garantizar así el peso de servido establecido para cada grupo etario, se adquirió kit de cucharas porcionadoras. Fechas capacitaciones:26/12/2022	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador.
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.	No se solicitarón intercambios	No aplica
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista participo en el fortalecimiento técnico el 21/11/2022	No aplica
13. Realizar la toma de datos antropométricos garantizando una toma semestral al participante de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, para lo anterior el IDIPRON debe contar con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de	Se realizó la toma masiva de las medidas antropométricas a los participantes del comedor por medio de la nutricionista del operador en el mes de diciembre de 2022 a los usuarios nuevos y antiguos como lo indica el anexo técnico.	Formato Toma y registro de medidas antropométricas

tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad.	Fecha : 27 de diciembre de 2022	
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se realizó el registro antropométrico en el aplicativo SIRBE de los participantes del comedor como está establecido por el subcomponente nutricional como lo indica el anexo técnico.	Reporte de digitación del sistema SIRBE
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	Dado que, es un comedor comunitario que inicio operac ión el 26/12/2022, no se encuentra en la base para realizar orientación por malnutrición.	No aplica
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	No aplica para el periodo	No aplica para el periodo
17. Definir e implementar el cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente.	No aplica para el periodo, se encontraba durante los tiempos para la radición establecida en el anexo técnico.	No aplica para el periodo
18. Incentivar la realización de actividad física por parte de los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular mediante la articulación con un profesional licenciado en educación física la difusión de programas de actividad física de instituciones públicas y privadas de acceso libre de forma virtual o entrega de material impreso.	No aplica para el periodo	No aplica para el periodo
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	No aplica para el periodo	No aplica para el periodo

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.	No aplica para el periodo	No aplica para el periodo
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 presento en visita financiera realizada por el equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento	No aplica

2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

Compromisos	Actividades	Soportes

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 26 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

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 realizo trámite el mantenimiento a paredes del comedor que presentaban desprendimiento de pintura, igualmente la nevera se realizara mantenimiento	Solicitud de visita higienico sanitaria
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 Se recibió los alimentos cumpliendo la normatividad sanitaria vigente	Protocolo lavado manos Formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento Recepción de materia prima
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 realizó la entrega de todos los menús estipulados por la SDIS , cumpliendo con todos los procedimientos y protocolos que dicta el anexo técnico.	Formato inspección porciones servidas mensual Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual Recepción de materia prima Alimentos preparados Entradas y salidas
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 contó con los conceptos higiénicos sanitarios de los proveedores, con sus respectivas gestiones en los casos de tiempo de vencimiento. Carne Y Pollo:01/09/2022 Imperio De Las Carnes Favorable Vehículo: Sli 839 Favorable 30/06/2022 Autorización Sanitaria 30/06/2022 Leche Makro: :19/01/2022 Favorable Vehículo: Ufw 313 03/06/2022 Favorable Queso: Makro: :19/01/2022 Favorable Vehículo: 13/09/2022 Favorable Pulpa De Fruta: 01-02110 2021 Pulpasa Favorable Vehículo: Jku385 13/09/2022 Favorable	conceptos sanitarios vigentes de los proveedores • Pollo (CS y Autorización Sanitaria) • Carnes (CS y Autorización Sanitaria • Lácteos • Abarrotes • Pulpa de Frutas

	Huevo-Mayonesa-Atun Makro :19/01/2022 Favorable Vehículo: Ufw 313 03/06/2022 Favorable Yogurt Y Helado; 19/01/2022 Favorable Vehículo: Jku385 13/09/2022 Favorable	
5. Cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos.	Se tomó en cuenta lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y se cumplió con todo lo que estipula sobre transporte de alimentos. Se tienen al día todas las actas de vigilancia para el transporte de alimentos, todo esto según lo establecido por la Secretaria Distrital de Salud. Carne Y Pollo: Vehículo: Sli 839 Favorable 30/06/2022 Autorización Sanitaria 30/06/2022 Leche Makro Vehículo: Ufw 313 03/06/2022 Favorable Queso: Vehículo: 13/09/2022 Favorable Pulpa De Fruta: Vehículo: Jku385 13/09/2022 Favorable Huevo-Mayonesa-Atun Makro : Vehículo: Ufw 313 03/06/2022 Favorable Yogurt Y Helado: Vehículo: Jku385 13/09/2022 Favorable	"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.	Se realizaron revisiones y controles constantes de la calidad de los productos usados para el buen funcionamiento del comedor. Se contó con todo el material requerido para la prestación del servicio.	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	Se dio cumplimiento a lo establecido en la Resolución 683 de 2012 y en las Resoluciones 834, 4142 y 4143 de 2013 Sobre los requisitos sanitarios, pata todos los utensilios y equipos de comedor	Registro fotográfico de los equipos, menaje y utensilios

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 tomaron las contramuestras por parte del personal manipulador(tiempo de duración: 3 días en refrigeración) almacenados en un recipiente hermético para evitar la contaminación cruzada.	Registro fotográfico toma de muestras
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, ajustó y socializo el plan de saneamiento Básico establecido por la SDIS al personal manipulador, teniendo en cuenta la normatividad , lineamientos y protocolos	1. Plan de saneamiento 2. Formato de declaración de compromiso 3. Formatos de control mensual del plan de saneamiento
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Se aplicaron los controles necesarios, que son útiles para el diseño y funcionamiento del comedor, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación que se presta.	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 contó con las áreas óptimas para la prestación del servicio como lo indica el anexo técnico,	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 contó con certificado de lavado de tanques menor a 6 meses, con todos los soportes que exige la SDIS FECHA:6/10/2022	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 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.	El coordinador y la nutricionista del operador implementaron un plan de capacitación al personal manipulador cumpliendo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 abarcando los temas más importantes como son las buenas prácticas de manufactura,	acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal relacionada con la resolución 2674/2013
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Durante el convenio se realizó un plan de mantenimiento preventivo y correctivo mensual a los equipos, donde se realizaron acciones correctivas para así no afectar la calidad de los alimentos y la prestación del servicio.	Plan de mantenimiento cronograma y hojas de vida equipos Formatos o documentos de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras". formato 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 para el periodo
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 la SDIS no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	No aplica para el periodo

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 para el periodo
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.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	No aplica para el periodo
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 para el periodo

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.	Se elaboró el plan de emergencias de acuerdo con el modelo establecido y se radicara en la subdirección para la identificación, caracterización e integración	Plan de emergencias
2. Contar con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año, de la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos.	Se solicitará visita a la unidad administrativa especial de bomberos para contar con el concepto en seguridad humana y protección contra incendios	N.A

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 26 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Se contó con botiquín tipo A ubicado en la oficina con los elementos solicitados por anexo técnico	Listado de elementos que se encuentran en el botiquín
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 contó con 3 extintores Se mantuvo protegidas las instalaciones eléctricas	Soporte fotográfico de los extintores, detectores de humo, estado instalaciones
5. Mantener actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Se revisó y se diligencio constantemente el formato de ingreso de visitantes durante todo el periodo No se presentaron novedades en la unidad operativa durante el mes	Ficha ingresos visitantes
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario - cocina popular no genere aglomeraciones.	Durante el periodo del presente informe se estableció turno y horarios de las siguiente manera 10 : 30 am a 11 : 30 am estudiantes jornada tarde, 11:30 am a 12:30 pm estudiantes y de 12 y 30 pm hasta las 4 pm los usuarios restantes para evitar aglomeraciones en el momento del servicio	Evidencias fotográficas

3. REPORTE MENSUAL DE CAPACITACIONES REALIZADAS AL TALENTO HUMANO DEL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
15/10/2022	Generalidades Bpm	Islena González, diana jimenez,maría luisa palacio	Carolina Giraldo

* 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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 26 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
27 DE DICIEMBRE 2022	Toma Masiva Talla Y Peso	119

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
NA	NA	NA	NA	NA

*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

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 26 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

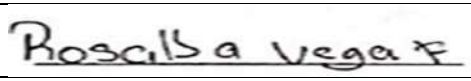
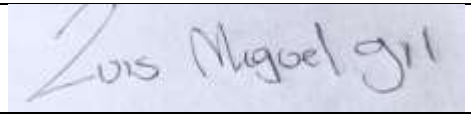
31/12/2022	2	Se evidencia dos mandarinas con presencia de hongos junto con el resto de las mandarinas y un pote de yogurt con fecha de vencimiento 31/12/2022 para la preparación del menú 17	Se realizo reposición de las 2 mandarinas que estaban en mal estado
31/12/2022	30	Se evidencia pared del comedor con presencia de humedad, piso del comedor con baldosas porosas, media caña, techo pared desprendible	Se esta gestionando el arreglo
31/12/2022	39	El comedor cuenta con área de almacenamiento de implementos de aseo, pero requiere realizar la separación por código de colores y mejorar el orden	Ya se realizó la organización por código de colores
31/12/2022	41	Se requiere establecer área de almacenamiento de químicos, que quede organizado los elementos y señalizados	Ya se organizó el área de almacenamiento de químicos y quedaron señalizados
31/12/2022	47	El comedor tiene un congelador que presenta la tapa con deterioro en la parte interna presenta desprendimiento de lámina. se evidencia uso para refrigeración de jugo	Se está gestionando el arreglo
31/12/2022	49	El comedor tiene pendiente completar los menajes portables, de acuerdo con lo requerido según el anexo técnico	Ya se realizo la compra de los menajes portables
31/12/2022	54	El comedor no cumple con los pesos servidos para la carne y la ensalada para el grupo de 9 a 13 años de acuerdo con el plan de muestreo en el anexo técnico	Se realizará capacitación de gramaje
31/12/2022	56	El comedor no cuenta con los 3 recipientes con los condimentos a disposición de los participantes	Ya se adquirieron los condimentarios
31/12/2022	60	La balanza de pesaje de la materia prima presenta fallas de operación	Ya se realizo mantenimiento a la balanza de materia prima

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 26 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**ROSALBA VEGA FLORIDO**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**LUIS MIGUEL GIL**