DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 12 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7141 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113967-CCCP 10-004 – BOYACA REAL

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	12 de septiembre de 2022
Número Convenio / Vigencia	7141/2022
Nombre del Asociado	Fundación pasos firmes
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	CC CP Boyacá Real
Localidad	Engativá
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	Cra 89 68A 08
Teléfonos (Fijo – Móvil)	60-14340647 - 3107306605
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorboyacareal@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	12 septiembre de 2022
Fecha de Finalización Convenio	31 de diciembre 2022
Nombre Responsable del Servicio	Yohanna del Pilar Uribe Ortiz
Cobertura Diaria Contratada	250
Nº Participantes En Atención	244
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	250

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 el mes de septiembre de 2022 en el comedor comunitario Boyacá se implementan 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	Planes de compras, remisiones. Formatos de recepción de materias primas, inspección de alimentos preparados, BPM, hermeticidad, presencia de plagas, entro otros. Actas, listados de asistencia y registro fotográfico de capacitaciones dadas al personal manipulador.
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 mes de Septiembre se diligencia el "Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", sin que se hayan generado acciones de mejora, dando cumplimiento a los tiempos estipulados.	Formato auto diagnóstico
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.	No aplica para el período reportado	No aplica para el período reportado
4. Implementar la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales (anexos) para los distintos grupos de edad determinados por	Durante el mes de septiembre de 2022 en el comedor comunitario Boyacá se implementan los minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales (anexos) para los distintos grupos de edad	F. Preparación alimentos

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 12 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7141 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113967-CCCP 10-004 – BOYACA REAL

Compromisos	Actividades	Soportes
la SDIS, suministrando las raciones a la población participante, acorde a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	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 septiembre, se realiza la encuesta de opinión sobre la en el comedor cocina popular Boyacá real el 24 septiembre.	Informe con resultados de Encuesta de opinión
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 se realiza Suministro de preparación vegetariana dado que, de acuerdo con los resultados del sondeo de opinión realizado a los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular dio como resultado bajo 14%.	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.	Durante el mes de Septiembre, se 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.	Minuta patrón Ciclo de menús Cartelera informativa
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.	Durante el mes de setiembre se realizan 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.	Plan de Compras

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 12 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7141 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113967-CCCP 10-004 – BOYACA REAL

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Durante el mes de septiembre, se realiza capacitación sobre minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales y sobre la Operación entrega de apoyos alimentarios	Acta 16 Sep Listado Asistencia Registro Fotográfico Material apoyo
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.	Durante el mes de Septiembre, se realiza capacitación en estandarización de utensilios el día. 16 sep al personal manipulador	Acta capacitación Listado asistencia Reg, Fotografico Material de apoyo
11. Acoger las especificaciones del anexo técnico para la realización y solicitudes de intercambios de alimentos, los cuales deben encontrarse debidamente justificados y diligenciados en los formatos correspondientes. El formato "Autorización cambio de preparaciones", debe encontrarse diligenciado y firmado por el profesional en Nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Durante el mes de Septiembre, se realizan los siguientes intercambios 21 Sep	Formatos debidamente diligenciados, aprobados por nutricionista Correo de Aprobación
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista de la Fund. Pasos Firmes asiste a Jornada de Toma de medidas antropometricas el 03 de Marzo de 2022	Acta de Fortalecimiento en Toma de medidas antropométricas 03.03.22

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 12 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7141 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113967-CCCP 10-004 – BOYACA REAL

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.	No aplica para el periodo reportado	No aplica para el periodo reportado
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Durante el mes de septiembre, se realiza toma y talla a participantes nuevos, (5), se diligencia en formato F.22 y se registra en aplicativo SIRBE, día 27 de septiembre	Formato Toma Datos antropométricos Listado SIRBE
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	No aplica para el periodo reportado	N/A
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	No aplica para el periodo reportado	N/A
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 septiembre, la nutricionista de la Fundación Pasos firmes elabora y presenta para aprobación a nutricionista local mediante correo electrónico cronograma de actividades en Promoción Estilo de Vida Saludable. Pendiente de aprobación	Correo Nutricionista 23 sep
18. Incentivar la realización de actividad física por parte de los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular mediante la articulación con un	No aplica para el periodo reportado	N/Ac

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		
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.	No aplica para el periodo reportado	N/A
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 reportado	N/A
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	Durante el mes de Septiembre de 2022, se realizaron compras a mercados campesinos Coopymerk	F. verif vehículos transporte

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Durante el mes de Septiembre de 2022, se da cumplimiento 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.	F. Recepción de Mp Concepto Sanitarios
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.	Durante el mes de Septiembre de 2022, se da 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	F. Recepción de Mp Concepto Sanitarios
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 Septiembre, se Implementan el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos	Planes de compras, remisiones. Formatos de recepción de materias primas, inspección de alimentos preparados, BPM, hermeticidad, presencia de plagas, entro otros. Actas, listados de asistencia y registro fotográfico de capacitaciones dadas al personal manipulador.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 12 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7141 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113967-CCCP 10-004 – BOYACA REAL

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 garantiza el Concepto higiénico sanitario favorable de los proveedores del comedor según lo establecido en el anexo técnico y en cumplimiento con la normatividad vigente cuya expedición es inferior a un año. 1. Carne y pollo, Comercializadora de carnes álamos plaza: 11/10/2021 2. Lácteos, Compañía lechera “el mortiño LTDA”: 9,10/03/22 3. Pulpas de fruta, El edén pulpas y frutas S.A.S: 01/07/2022 4. Abarrotes, autoservicio: 19/01/22	Conceptos higiénicos sanitarios favorables de cada proveedor (Establecimiento).
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 cumple a cabalidad con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, decreto 3075 de 1997, anexo técnico y demás normas vigentes para comedores en cuanto al transporte de alimentos. Se cuenta con los conceptos higiénicos sanitarios de vehículos transportadores vigentes, los cuales se enumeran a continuación: 1. carne y pollo: 02/08/2022 2. lácteos: 18/11/2021 3. pulpas de frutas: 09/03/2022 4. abarrotes: 14/12/2021 5. Helado: 08/06/22	Conceptos higiénicos sanitarios favorables de vehículos de los proveedores.
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 mes de septiembre se brindan 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	Remisiones de materias primas Recepción de materia prima Formatos de entradas y Salidas Remisiones de entrega de alimentos

Compromisos	Actividades	Soportes
		Plan de compras semanal Plan de compras mensual.
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 cumple con la resolución 683 de 2012	Utensilios, y menaje en material higiénico sanitario
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Diariamente se toman las contramuestras de cada preparación y se mantienen durante 72 horas almacenadas a temperatura de refrigeración, y con su respectivo rotulo, como lo establece el anexo técnico.	Formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual.
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 asociado 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.	Acta de Compromiso 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 realiza diariamente limpieza y desinfección en todas las áreas del comedor, implementos de aseo, utensilios, equipos, superficies, alimentos empacados y materias primas según lo estipulado en el anexo técnico y en el plan de saneamiento básico.	Formatos bpm. F. Prep alimentos F. Recepcion Alimentos
11. Contar con las áreas y mantener las condiciones de la infraestructura establecidas en el anexo técnico	se garantiza permanentemente la delimitación de las aéreas, en condiciones óptimas de orden, higiene, limpieza y desinfección.	Áreas debidamente separadas y señalizadas de acuerdo a cada actividad a desarrollar dentro del comedor.

Compromisos	Actividades	Soportes
para la prestación del servicio en el Comedores Comunitario-Cocina Popular.	El comedor comunitario está dividido en 9 áreas siendo estas las siguientes: Área de almacenamiento de alimentos, área de preparación de alimentos, baños, área de almacenamiento de productos químicos, área de alistamiento del personal, salón, área de higienización de elementos de aseo, área de almacenamiento de agua potable y por último área de almacenamiento temporal de residuos sólidos. De esta manera se da cumplimiento a lo establecido en el anexo técnico.	
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.	El Comedor Cocina Popular Boyacá Real cuenta con Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable, realizado el 23 de agosto de 2022	Certificado Lavado de Tanque 23.08.22 Concepto Sanitario Proveedor
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 comedor elaboran e implementa un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, el cual se reforzará mediante charlas, socializaciones y otras capacitaciones ajenas al plan y cronograma establecido. Contando este con más de diez horas de capacitación durante la ejecución del convenio que será menor a un año. Por otro lado, la nutricionista contratada por el asociado establece un cronograma de actividades y realiza capacitaciones al personal manipulador y	Cronograma y Plan de capacitación al personal manipulador de alimentos. Actas de capacitación, listados de asistencia, pretest, post test y registro fotográfico de las capacitaciones realizadas por el coordinador. Cronograma de actividades del área de nutrición. Actas de capacitación, listados de asistencia, pretest, post test y registro fotográfico de las

Compromisos	Actividades	Soportes
	administrativo, según lo estipulado en el anexo técnico.	capacitaciones realizadas por la nutricionista.
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 de equipos fue elaborado por el coordinador del comedor y dichos mantenimientos se realizarán de la siguiente manera: * equipos, cada 6 meses. * computador, cada 2 meses. Además, se realiza verificación semanal de termómetros, grameras, basculas y se cuenta la hoja de vida de todos los equipos que se encuentran en la unidad operativa.	Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo.
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 septiembre, no se realizan pruebas microbiológicas	N/A
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.	Durante el mes de septiembre, no se presentan ninguna dificultad.	NA
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 septiembre, no se presentan ninguna dificultad.	NA
		Contra muestras

Compromisos	Actividades	Soportes
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 septiembre, se conservan contramuestras de materia prima para análisis microbiológico	
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 septiembre, no se presentaron brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA	NA

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 septiembre, se realiza el Plan de emergencia y contingencias para el convenio 7141/2022 Encontrándose dentro de los	Pendiente de Radicación Encontrándose dentro de los tiempos establecidos .
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 realiza solicitud para visita, se realiza pago para visita.	Consignación pago de Bomberos
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Durante el mes de septiembre se cuenta con un (1) un botiquín tipo A, ubicado en un sitio estratégico y seguro, con elementos vigentes	Botiquín tipo A, Lista de elementos
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor	El personal del Comedor realiza capacitación de medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e	Certificados de Capacitación

Compromisos	Actividades	Soportes
Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	infraestructura.	
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 realiza diligenciamiento de ficha de visitantes	
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Se realiza, turnos de 24 personas cada 20 minutos	

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
12/09/2022	Inducción al servicio de comedores	Zuleyda Torrejano, Maria Torrejano, Nancy Garcia, Leidy Duque, Natalie González	**PILAR URIBE (Resp. Servicio)**
13/09/2022	Criterios mínimos de aceptación o rechazo de materia prima	Zuleyda Torrejano, Maria Torrejano, Nancy Garcia, Leidy Duque, Natalie González	**PILAR URIBE (Resp. Servicio)**
16/09/2022	Manejo de la Minuta	Zuleyda Torrejano, Maria Torrejano, Nancy Garcia,	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
16/09/2022	Estandarización de utensilios	Zuleyda Torrejano, Maria Torrejano, Nancy Garcia,	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
16/09/2022	Procedimiento Operación entrega Apoyos alimentarios	Zuleyda Torrejano, Maria Torrejano, Nancy Garcia,	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
21/09/2022	Reunión Mensual Profesionales	Natalie Gonzal	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
21/09/2022	Temperatura de conservación de los alimentos preparados	Zuleyda Torrejano, Maria Torrejano,	**ANGELA RODRIGUEZ**

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 12 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7141 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113967-CCCP 10-004 – BOYACA REAL

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
		Nancy Garcia,	**(Nutricionista)**
24/09/2022	Buenas Prácticas de manufactura	Zuleyda Torrejano, Maria Torrejano, Nancy Garcia,	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
24/09/2022	Estandarización de porciones	Zuleyda Torrejano, Maria Torrejano, Nancy Garcia	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**

* Capacitación en: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, estandarización utensilios, recepción de alimentos, criterios aceptación y rechazo, inducción sobre la operación del servicio de alimentación y actividad mensual de acuerdo con el cronograma del plan de capacitación continua (Resolución 2674 de 2013)
* Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de capacitaciones realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada capacitación).

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
NA	No aplica para el periodo reportado	NA

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)

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 12 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7141 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113967-CCCP 10-004 – BOYACA REAL

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	No aplica para el periodo reportado	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
19/09/2022			
19/09/2022	5	No se adiciona a la preparación de ensalada Hawaina fruta piña cortada y picada del mismo día, esta se encontraba prelista y en congelación	Se realiza pre alistamento el mismo dia de entrega
19/09/2022	9	No se garantiza peso neto de melón para la preparación del postre, peso requerido 19.2 kg y peso utilizado 11 No se adquieren alimentos para mínimo dos día de operación, falta 4 kg de banano para la minuta 21	Se realiza ajuste en factor de pérdida, se verifica peso recibido
19/09/2022	11	No se adquieren alimentos para mínimo dos día de operación, falta 4 kg de banano para la minuta 21	Se realiza ajuste factor perdida, se solicita a proveedores cantidad según plan de compras.
19/09/2022	22	No se ha realizado el envío del protocolo de lavado de manos a la nutricionista local, el cual debío enviarse el	Se realiza envío de protocolo de lavado de manos a nutricionista local, el 29 de septiembre

		día 17 de septiembre	
19/09/2022	54	No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para postre melón con leche condensada presentándose subadecuación, ni para ensalada Hawaiana presentándose sub y sobre adecuación para el grupo de edad 9 a 13 años.	Se realiza muestreo, capacitación en pesos porciones servidas
19/09/2022	57	No se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 °C y 6 °C) para la preparación de postre melón con leche condensada, T1: 8.7ºC y T2: 8.1ºC	Se realiza muestreo, capacitación en Temperaturas alimentos; se realiza mantenimiento a Congelador mixto
19/09/2022	13	No se registra en formato de recepción de alimentos la cantidad real existente en el comedor de arroz, dado que en formato registra recibo de 68 kg y en existencia registra 45 kg y de banano dado que registra en formato recibo de 25 kg y en existencia se encuentra 21 kg	Se hace registro en formato de recepción de materia prima y Kardex de la cantidad real recibida, se verifica peso de alimentos.
19/09/2022	71	No cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana ni solicitud de la misma	Se realiza inscripción en Página de Bomberos, se realiza pago y se realiza capacitación con el personal del comedor.

Firma Representante Legal	Rosa Aleida Esteban G.
Nombre Representante Legal	Rosa Aleida Esteban Galvis.
Firma Responsable del Servicio	Yohanna Ortiz O.
Nombre Responsable del Servicio	Pilar Unibe O.