DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE OCTUBRE 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	01 de Octubre al 31 de Octubre 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	245
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 Octubre de 2022 en el comedor comunitario Boyacá se implementaron 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	Plan de compras Formatos de recepción de materias primas, Inspección de alimentos preparados. 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 Octubre se diligenció 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.	Se dará cumplimiento al compromiso en el mes de diciembre de 2022	No Aplica
4. Implementar la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales (anexos) para los distintos grupos de edad determinados por	Durante el mes de Octubre de 2022 en el comedor comunitario Boyacá se implementaron las 24 minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales (anexos) para los distintos grupos de edad	F. Preparación alimentos

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 realizó la encuesta de opinión sobre la en el comedor cocina popular Boyacá real el 24 septiembre a 131 Participantes, mediante socialización uno a uno en CC CP Boyacá Real	Informe, correo envío a nutricionista local 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 Octubre se mantuvieron 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 octubre se realizaron 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 01 AL 31 DE OCTUBRE 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 octubre se realizó capacitación sobre minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales y sobre la Operación entrega de apoyos alimentarios los días 04 Oct y 15 Oct Personal nuevo	Acta 04 y 15 Octubre 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 Octubre se realizaron, capacitación en estandarización de utensilios el día. 01 y 15 Oct personal manipulador nuevo	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 Octubre se solicitaron los intercambios mediante correo a la Nutricionista.	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

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022

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.	Durante el mes de Octubre se realizó la actividad de toma masiva de talla y peso a 130 participantes , el día 15 de Octubre . Se realizó Toma y talla a participantes nuevos (19) durante el mes de Octubre	Formato Toma y registro de medidas antropométricas F. 22 (nuevos, niños menores 5 años y gestantes)
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Durante el mes de octubre se realizaron, se realiza toma y talla a participantes nuevos, (19), se diligencia en formato F.22 y se registra en aplicativo SIRBE	Pantallazo cargue 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, ya que el asociado no ha sido convocado a socialización de clasificación nutricional, por parte de la nutricionista local	No Aplica
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Durante el mes de octubre se realizó la actividad programada “Fomento de Alimentos a 206 participantes el 10/10/2022	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo
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 realizó cronograma de actividades en Promoción Estilo de Vida Saludable. Cronograma aprobado el día 04/10/2022	Correo Nutricionista 23 sep, Cronograma EVS
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	Se realizó actividad denominada Rutina de actividad física para adulto mayor en casa. Ejercicio 10/10/2022	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Se realiza registro en SIRBE de 202 Participantes	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo
20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente.	Se realiza envío de Informe cuantitativo del mes de Octubre, el día 19/10/2022	Correo envío a nutricionista local, informe cuantitativo
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	Se presenta en visita financiera realizada por el equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento	No Aplica

Compromisos	Actividades	Soportes
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 Octubre se realizaron 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.	Concepto Sanitario
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 Octubre se realizaron 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	Protocolo Lavado de manos Formato de Limpieza y desinfección
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 Octubre se realizaron, se Implementan el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos	Formatos de inspección de alimentos preparados Formato de acompañamiento
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	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.	Conceptos higiénicos sanitarios favorables de cada proveedor (Establecimiento).

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	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	
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	Formato de verificación de transporte.
6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	Durante el mes de octubre se realizaron 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	Recepción de materia prima Formatos de entradas y Salidas
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	Se cumple con la resolución 683 de 2012	Registro fotográfico de Utensilios, y menaje en material higiénico sanitario

Compromisos	Actividades	Soportes
alimentos y bebidas para consumo humano", así 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.	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.	Registro fotográfico de 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.	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 Plan de saneamiento Formatos de Control mensual de 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.	Formato de Control de temperaturas Formato Prep. alimentos Formato de Recepción Alimentos
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 garantiza permanentemente la delimitación de las aéreas, en condiciones óptimas de orden, higiene, limpieza y desinfección. 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.	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 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022

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

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	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 administrativo, según lo estipulado en el anexo técnico.	Actas de capacitación, listados de asistencia, pretest, post test y registro fotográfico de las 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	Cronograma y plan de mantenimiento preventivo y correctivo. Hoja de vida de equipo Formato de verificación de Básculas, gramera y termómetro

Compromisos	Actividades	Soportes
	unidad operativa.	
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 octubre se realizaron, no se realizan pruebas microbiológicas	No aplica
16. Cumplir con los parámetros microbiológicos internos establecidos por la Autoridad sanitaria para los análisis de frotis de manos de personal manipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS.	Durante el mes de octubre se realizaron, no se presentan ninguna dificultad.	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.	Durante el mes de octubre, no se presentan ninguna dificultad.	No aplica
18. Conservar las contra-muestras de materia prima para análisis microbiológico, que el laboratorio contratado por la interventoría o supervisión del convenio deje en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular en la cantidad y en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.	Durante el mes de octubre, no se presentan ninguna dificultad.	No aplica
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	Durante el mes de octubre, no se presentaron brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA	No aplica

Compromisos	Actividades	Soportes

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 Se realiza radicación a la SDS	Radicación plan de emergencias 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 realizó solicitud para visita, se realizó pago para visita.	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 octubre 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 Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	El personal del Comedor realiza capacitación de medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	Certificados de Capacitación Registro Fotográfico de ubicación de extintores, detección de humo.
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 realizaron diligenciamiento de ficha de visitantes	F. Visitantes

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022

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

Compromisos	Actividades	Soportes
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Se realizaron, turnos de 24 personas cada 20 minutos	Registro Fotográfico de entrega de alimentos en el comedor

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

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
01/10/2022	Inducción al servicio de comedores	Sandra Quevedo	**PILAR URIBE (Resp. Servicio)**
04/10/2022	Criterios mínimos de aceptación o rechazo de materia prima	Sandra Quevedo	**PILAR URIBE (Resp. Servicio)**
04/10/2022	Estandarización de utensilios	Sandra Quevedo	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
04/10/2022	Estandarización de porciones	Sandra Quevedo	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
04/10/2022	Manejo de la Minuta	Sandra Quevedo	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
04/10/2022	Procedimiento Operación entrega Apoyos alimentarios	Sandra Quevedo	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
08/10/2022	Socializacion Protocolo Lavado de manos	Zuleyda Torrejano, Maria Torrejano, Sandra Quevedo	**PILAR URIBE (Resp. Servicio)**
14/10/2022	Inducción al servicio de comedores	Yuleixi Torrejano Morales	**PILAR URIBE (Resp. Servicio)**
14/10/2022	Criterios mínimos de aceptación o rechazo de materia prima	Yuleixi Torrejano Morales	**PILAR URIBE (Resp. Servicio)**

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE OCTUBRE 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
15/10/2022	Estandarización de utensilios	Yuleixi Torrejano Morales	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
15/10/2022	Estandarización de porciones	Yuleixi Torrejano Morales	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
15/10/2022	Plan de Saneamiento básico, Programa Limpieza y Desinfección.	Zuleyda Torrejano, Maria Torrejano, Sandra Quevedo , Yuleixi Torrejano	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
15/10/2022	Manejo de la Minuta	Yuleixi Torrejano Morales	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
15/10/2022	Procedimiento Operación entrega Apoyos alimentarios	Yuleixi Torrejano Morales	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
28/10/2022	Reunión Mensual	Pilar Uribe, Natalie González, Leidy Dayana Duque	**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
15/10/2022	Toma de datos antropométricos	130

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)

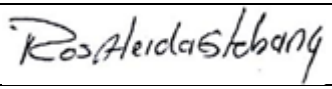
5. REPORTE MENSUAL DE ACTIVIDADES EN ACCIONES DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN (IEC) EN PROMOCIÓN DE HÁBITOS EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE CON ÉNFASIS EN ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA.

Fecha Realización	Tipo de Actividad	Nombre de la Actividad	Nº Participantes	Nombre y Cargo de Profesional que realiza la actividad
10/10/2022	**Acción IEC**	. Rutina de actividad física para adulto mayor en casa. Ejercicio 1.	**202**	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista**
10/10/2022	**Acción IEC**	Fomentar el consumo de frutas y verduras	**202**	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista**

* 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
22/10/2022	**11**	No se adquieren los alimentos para las preparaciones de mínimo 2 días de preparación; encontrándose pendiente atún, conchas, crema de leche, y avena para el Menú 1	El Proveedor hace entrega de mercado los días viernes y no sábados para garantizar
22/10/2022	**30**	Se evidencia media caña piso de pared de área de proceso con manchas de óxido y desprendimiento de pintura, desgaste en piso alrededor de rejilla de sifón en piso de almacenamiento	Se realiza pintura media caña piso de pared de área de proceso, y se hace arreglo de rejilla de sifón en bodega
22/10/2022	**14**	Se evidencia que el vehículo de proveedor de pollo y carne no cuentan con autorización sanitaria; presenta inscripción correspondiente ante SDS del 02/08/2022	Proveedor presenta autorización sanitaria del 04/11/2022 con cumplimiento de
22/10/2022	**19**	Formato de control de entradas y salidas de alimentos se encuentra desactualizado sin información completa de abarrotes desde el 10/10/2022	Se realiza actualización de información en formatos

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**ROSA ALEDIDA ESTEBAN GALVIS**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**YOHANNA DEL PILAR URIBE ORTIZ**