DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE 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 Diciembre al 31 de Diciembre 2022
Número Convenio / Vigencia	7141/2022
Nombre del Asociado	Fundación pasos firmes
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	**113967-cccp 10-004 – 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	28 de Febrero de 2023
Nombre Responsable del Servicio	Yohanna del Pilar Uribe Ortiz
Cobertura Diaria Contratada	250
Nº Participantes En Atención	247
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 Diciembre de 2022 en el comedor comunitario Boyacá Real 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 de diciembre Formatos de recepción de materias primas, Inspección de alimentos preparados. Acta 20/12/2022, 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 Diciembre 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 entregó menús especiales los días 24 y 31 de Diciembre dando cumplimiento al compromiso en el mes dediciembre de 2022	Autorización Intercambio menú Registro Fotográfico
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 Diciembre 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	Formato de 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.	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 diciembre 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 diciembre 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 mes de Diciembre

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 DICIEMBRE 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 elservido de alimentos y socializar a las personas manipuladoras de alimentos los primeros 6 días de inicio de operación, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido.	Se realizaron, capacitación en estandarización de utensilios el día. 01 y 15 octubre al personal manipulador nuevo	Acta capacitación Listado asistencia Reg, Fotográfico 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 ComedorComunitario - Cocina Popular.	Durante el mes de diciembre 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 antropométricas el 03 de Marzo de 2022	Acta de Fortalecimiento en Toma de medidas antropométricas 03.03.22 Asistencia

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 DICIEMBRE 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 diciembre se realizó la actividad de toma masiva de talla y peso a participantes, el día 06 de diciembre a 62 participantes Se realizó Toma y talla a participantes nuevos (7) durante el mes de diciembre	Acta, Toma y registro de medidas antropométricas, Listado 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 diciembre se realizaron toma y talla a participantes nuevos, (7), se diligencia en formato F.22 y se registra en aplicativo SIRBE	Listado cargue Goblal firmado
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	Durante el mes de diciembre, se realiza socialización de clasificación nutricional a los participantes del comedor Boyacá real y se realizan (4) referenciaciones a participantes con mal nutrición.	Acta 14/12/22, 20/12/2022 Formatos firmados canalizaciones
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Durante el mes de Diciembre se realizó la actividad programada “Manejo y control en el consumo de azúcares ” a 205 participantes	Acta 03/12/2022, listado de asistencia, registro fotográficoy 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 Proyecto7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente.	Fue elaborado en el mes de septiembre por la nutricionista de la Fundación Pasos firmes el cronograma de actividades en Promoción Estilo deVida Saludable. Enviado 23/09/2022 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	Durante el día 03/12/2022 Se realizó actividad denominada “Rutina de actividad física para jóvenes y adultos en casa. Ejercicio 1	Acta 03/12/2022, listado de asistencia, registro fotográficoy 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 205 Participantes	Acta 03/12/2022, listado de asistencia, registro fotográficoy 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 cualitativo y cuantitativo del mes dediciembre, el día 23/12/2022.	Correo envío a nutricionista local, informe cuantitativo y cualitativo 23.12.22
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, Familiaro 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 Diciembre 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 diciembre, 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 Dic
3. Implementar el procedimiento “Operación entregade apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos IDIPRON a este.	Durante el mes de diciembre 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 nodeben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	1. Carne y pollo, Comercializadora de carnes álamos plaza: 11/11/2022 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: 04/11/2022 2. lácteos: 13/09/2022 3. pulpas de frutas: 09/03/2022 4. abarrotes: 05/09/2022	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 diciembre se brindaron 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 Entradas y salidas Dic
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 Elaboró y divulgó y actualizó 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 Formato Lavado y desinfección de Tanque
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 empacadosy materias primas según lo estipulado en el anexotécnico 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 DICIEMBRE 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 detanques 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 elabora 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. Para el mes de diciembre se realizó capacitación: prealistamiento y preparación de alimentos con fecha 20/12/2022	Actas 20/12/2022 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 unidad operativa.	Cronograma y plan de mantenimiento preventivo y correctivo. Hoja de vida de equipo Formato de verificación de Básculas, gramera y termómetro

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 DICIEMBRE DE 2022

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

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Se tomaron las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas de las pruebas efectuadas el día 28/11/2022	Acta toma de muestras microbiológicas
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.	Se cumplen con los parámetros según resultados de la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas de las pruebas efectuadas el día 28/11/2022 Los cuales se recibieron el 16/12.22	Resultados Favorables16/12/2022
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	Se da cumplimiento según resultados favorables 16/12/2022 , así las cosas no se genera planes de mejora o requerimiento.	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.	Se Conservaron las contramuestras de materia prima para análisis microbiológico, durante el tiempo establecido.	Acta toma de muestras microbiológicas
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 diciembre 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.	se realizo el Plan de emergencia y contingencias para el convenio 7141/2022 Se realiza radicación a la SDS el 11/10/2022	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.	Durante el mes de diciembre, se cuenta con certificado según visita debomberos del día 28/11/22	Concepto 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 diciembre 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	Formato de Visitantes
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no	Se realizaron, turnos de 24 personas cada 20 minutos	Registro Fotográfico de entrega de alimentos en el comedor

Compromisos	Actividades	Soportes
genere aglomeraciones.		

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
04/10/2022	Manejo de la Minuta	Sandra Quevedo	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
04/10/2022	Estandarización de porciones	Sandra Quevedo	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
15/10/2022	Manejo de la Minuta	Yuleixi Torrejano Morales	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
15/10/2022	Estandarización de porciones	Yuleixi Torrejano Morales	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
20/12/2022	Prealistamiento y preparación de alimentos	Zuleyda Torrejano, Maria Torrejano, Sandra Quevedo , Yuleixi Torrejano	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
06/12/2022	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).

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 DICIEMBRE DE 2022

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

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
06/12/2022	Toma de datos antropométricos	53
14/12/2022	Socialización nutricional	247
20/12/2022	Canalización casos de mal nutrición :1 Delgadez; 3 Obesidad	4

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
03/12/2022	**Acción IEC**	Rutina de actividad física para jóvenesy adulto en casa. Ejercicio 1.	**205**	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista**
03/12/2022	**Acción IEC**	Manejo y control en el consumo de azúcares	**205**	**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)

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 DICIEMBRE DE 2022

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

6. ACCIONES CORRECTIVAS IMPLEMENTADAS PARA SUBSANAR LAS OBSERVACIONES, PLANES DE MEJORA Y REQUERIMIENTOS (O, P, R) GENERADOS EN VISITAS DE SUPERVISIÓN

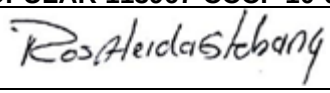
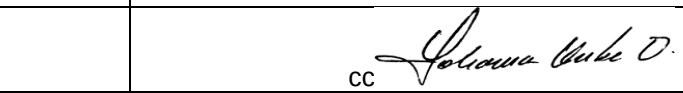
Fecha Visita	Nº Variable Calificada No Cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
14/12/22	11	Se evidencia que no se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo (2) días de operación. Para el menú 22 del día 15/12/2022 falta arveja verde cruda, y 6.72kg de arracacha, 6 bolsas de 1.000ml de leche.	Se recibe materia prima faltante por parte del proveedor de Fruver y lácteos el día 15 dic como se deja nota en remisión.
29/12/2022	4	No se da cumplimiento a la resolución 5109, dado que se evidencian 2.5 kg de cebada perlada marca molino, los héroes que no se describe el modo de preparación en su empaque.	Se realizará capacitación sobre resolución 5109 secc. Rotulado de alimentos.
29/12/2022	13	Formato de recepción de alimentos no se diligencia de acuerdo al procedimiento establecido, se encuentran diferencias entre las cantidades remisionadas y registradas en formato, recepción del 23/12/2022 de lácteos en remisión registra ingreso de 230 litros de leche y en formato registra 250 litros, arveja verde en remisión registra 15.5kg, y en el formato 12kg, no se relaciona ninguna observación en la remisión del pendiente, carne de cerdo en remisión registra 27kg y en formato relaciona 26kg no se registra observaciones en remisión.	Se realiza diligenciamiento con las cantidades recibidas en letra clara, y se solicita a proveedores solo facturar lo entregado del día, y evitar saldos pendientes.
29/12/2022	19	Formato de control de entradas y salidas de alimentos no es coherente con las existencias reales de algunos alimentos; papa criolla en existencia 7.86kg y en saldo registra 7kg, arveja en existencia 17.3kg y en formato registra 13.4kg, pulpa de tomate de árbol en existencia 4kg y en formato registra saldo cero.	Se realiza verificación de saldos y pesos para registrar correctamente en formato de entradas y salidas de acuerdo a existencias.
29/12/2022	43	Formato de verificación de limpieza y desinfección se encuentra diligenciado hasta el 26/12/2022, el plan de saneamiento básico en el programa de limpieza y desinfección no incluye desinfectante con otro principio activo diferente al hipoclorito	Se actualiza formato de verificación de limpieza y desinfección y se diligencia diariamente al finalizar la jornada; Se adiciona al plan de saneamiento básico desinfectante diferente al hipoclorito, con su modo de uso y tabla de dosificación.
29/12/2022	48	El cronograma de mantenimiento del comedor indica mantenimiento para la báscula en la primera semana de diciembre y a la fecha no se ha realizado.	Se realizará mantenimiento de báscula TEK, para dar cumplimiento a cronograma.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

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