DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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 al 28 de Febrero de 2023
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 68 A - 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	10 de marzo de 2023
Nombre Responsable del Servicio	Geraldid Correa Mateus
Cobertura Diaria Contratada	250
Nº Participantes En Atención	250
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 enAlimentación, 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 elanexo técnico, así como los generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria.	Durante el mes de febrero de 2023 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 febrero Formatos de recepción de materias primas. Entradas y salidas Plan de saneamiento
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 febrero de 2023 se solicitó visita de hospital. 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 laSubdirección Local.	Se entregó menús especiales los días 24 y 31 de Diciembre dando cumplimiento al compromiso en el mes dediciembre de 2022 No aplica para el periodo reportado	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 febrero de 2023 en el comedor comunitario Boyacá se implementaron las 24 minutas patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales (anexos) para los distintos grupos de edad	Formato de Preparación alimentos febrero 2023

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 racionesa 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 menú vegetariano en el comedor cocina popular Boyacá real el 24 de septiembre a 131 Participantes, mediante socialización uno a uno.	Informe, correo envío a nutricionista local conresultados 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 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 febrero se mantuvieron disponibles 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

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

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 febrero 2023 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 febrero 2023

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.	Se realizó capacitación sobre minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales y sobre la Operación entrega de apoyos alimentarios los días 16 Septiembre 2022, 04 y 15 Octubre 2022 y Enero 20 de 2023 Durante el mes de febrero no se realizaron capacitaciones de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, ya que no se contó con personal nuevo.	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.	Se realizo, capacitación en estandarización de utensilios los días, 16 y 24 septiembre, 4 y 15 de octubre y 17 de enero Para el periodo de febrero no se requirió capacitación de estandarización de utensilios, ya que no se conto con personal manipulador nuevo	Actas capacitación Listados de asistencia, Registro 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 febrero de 2023 se solicitaron los intercambios mediante correo a la Nutricionista. • Menú 18 Pulpa Maracuyá por Pulpa Mango • Menú 10 Granadilla por Mandarina • Menú 11 Fresa con Helado por Papaya con helado • Menú 13 Pera por Naranja • Menú 3 Pulpa Maracuyá por Fresa	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 Fundación Pasos Firmes asiste a Jornada de Toma de medidas antropométricas el 03 de Marzo de 2022	Acta de Fortalecimiento en Toma de medidasantropométricas 03.03.22 Asistencia

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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.	Se realizó Toma de talla y peso a participantes nuevos (9) durante el mes de febrero. Se realiza toma masiva de talla y peso para el periodo de febrero 2023, dando cumplimiento al cronograma aprobado por la nutricionista local, y dando cumplimiento al 33% de participantes.	Formato diligenciado con los nuevos participantes. Acta de toma masiva con soportes fotográficos y lista de asistencia firmada por los participantes . 14 febrero 2023
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Durante el mes de febrero de 2023 se realizaron toma y talla a participantes nuevos, (9), se diligencia en formato F.22 y se registra en aplicativo SIRBE	Soporte registro en el aplicativo Sirbe, de participantes nuevos del mes de febrero de 2023
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección deNutrición.	No aplica para el periodo reportado, ya que se realizó en diciembre 2022	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 febrero de 2023 se realizó la actividad programada “¿Qué consecuencias tiene la falta de hierro en nuestro cuerpo ? Realizada el 14/02/2023	Acta 14/02/2023, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo

17. Definir e implementar el cronograma de actividadesen promoción de estilos de vida saludable, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 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 Cronograma aprobado para la adición Enero y Febrero	Soporte envío Correo Nutricionista 29 Diciembre 2022, Soporte Correo Aprobación y Cronograma EVS
18. Incentivar la realización de actividad física por partede los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular mediante la articulación con un profesional licenciado en educación física la	Durante el mes de febrero de 2023, Se realizó actividad física denominada “Clase de Rumba 2 de Compensar” 14/02/2023	Acta 14/02/2023, 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 200 Participantes que asistieron a las actividades de estilos de vida saludable.	Soporte de registro en Go Global 14 feb 2023
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 febrero de 2023 el día 20/02/2023	Correo envío a nutricionista local, informecuantitativo.

21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiaro 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 pequeñosproductores 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 yla SDIS.	Durante el mes de febrero se dio cumplimiento con el concepto higiénico sanitario, aplicando el plan de saneamiento básico, buenas practicas de manufactura, para dar cumplimiento a lo requerido en la resolución 5109 de 2005 de rotulado y demás compromisos.	Concepto Sanitario 14 febrero 22 Solicitud de visita febrero 23 Código AS00075583
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 febrero de 2023, se dio cumplimiento a los lineamientos del anexo técnico 2022, en Socialización permanente de la importancia de lavado de manos y de limpieza y desinfección.	Protocolo Lavado de manos Acta socialización Formato 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	Durante el mes de febrero de 2023 se Implemento el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, implementando	Formatos de inspección de alimentospreparados. Formato de acompañamiento al servicio.

IDIPRON a este.	las buenas prácticas de preparación de alimentos , en compañía mensual de la nutricionista del operador.	
4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carney derivados, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta; para el caso de los	Se garantizo 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 decada 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 álamosplaza: 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: 03/05/22	
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 cumplió a cabalidad con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, decreto 3075 de 1997, anexotécnico y demás normas vigentes para comedores en cuanto al transporte de alimentos. Se conto con los conceptos higiénicos sanitarios de vehículos transportadores vigentes, los cuales se enumeran a continuación: 1. carne y pollo: 04/11/20222. lácteos: 13/09/2022 3. pulpas de frutas: 09/03/20224. abarrotes: 05/09/2022	Formato de verificación detransporte mes de febrero 2023
6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y	Durante el mes de febrero de 2023 se brindaron alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, teniendo en cuentas las buenas prácticas de	Recepción de materia prima Formato de Entradas y

elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dando cumplimientoal cronograma de recepción de alimentos.	manufactura,	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 cumplió con la resolución 683 de 2012, teniendo en buenas condiciones todos los equipos , menaje y utensilios requeridos para el buen funcionamiento del comedor.	Registro fotográfico de Utensilios, y menajeen material higiénico sanitario Hoja de vida equipos

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 establecidoen el anexo técnico.	Diariamente se tomaron las contramuestras de cada preparación y se mantuvieron 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 diarias.
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 Elaboro, divulgó y actualizó el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan deSaneamiento establecida por la SDIS, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética.	Formato declaración de Compromiso Plan de saneamiento Formatos de Control mensual de plan desaneamiento
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Se realizo 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 (Refrigeración y Congelación) Formato de Recepción Alimentos Formato Preparación 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 siendoestas 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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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
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 dealmacenamiento de agua potable y control de plagas, realizado por la empresa Fumigaciones ARC, el día 20 de Febrero de 2023.	Certificado Lavado de Tanque 20.02.23 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 febrero de 2023 se realizó capacitación: sobre porciones servidas y proceso inocuo para la toma diaria de alimentos realizada el 24 febrero 2023	Actas 24 febrero 2023 de capacitación, listados de asistencia y registro fotográfico de la capacitación realizada 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 hojade vida de todos los equipos que se encuentran en la unidad operativa.	Cronogramay plan de mantenimiento preventivo y correctivo. Hoja de vida de equipo Formato de verificaciónde Básculas,gramera Formato de verificación Termómetros

Compromisos	Actividades	Soportes
15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidos por la normatividadnacional y los parámetros internos de la SDIS para los análisis a muestras de materias primas, productos terminados y agua de consumo.	Para el periodo de febrero no se recibió visita para 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.	No se recibió resultados durante el mes de febrero de 2023	No aplica
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	Para el periodo de febrero no se recibió visita para pruebas microbiológicas, por lo tanto, no hay observaciones.	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 -	Para el periodo de febrero no se recibió visita para pruebas microbiológicas, por lo tanto, no hay observaciones.	No aplica

Cocina Popular en la cantidad y en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.		
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 febrero 2023 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 Contingenciaspara el Comedor Comunitario- Cocina Popular.	se realizó el Plan de emergencia y contingencias parael convenio 7141/2022 Se realizo radicación a la SDS el 11/10/2022	Radicación plan de emergenciasPlan 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 enero 2023, se cuenta con certificado según visita de bomberos del día 28/11/22	Concepto de bomberos
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debeestar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Durante el mes de febrero de 2023 se cuento con (1) un botiquín tipo A, ubicado en un sitio estratégico y seguro, con elementos vigentes	Lista de elementos del botiquín
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	El personal del Comedor realizo capacitación de medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura. Se mantuvieron los extintores con carga vigente de acuerdo al anexo técnico.	Certificados de Capacitación Registro Fotográfico de ubicación deextintores, 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 realizo diligenciamiento de ficha de visitantes durante el mes de febrero de 2023	Formato de Visitantes de febrero 2023 Registro cuaderno novedades
6. Generar medidas necesarias para que la operacióndel comedor comunitario – cocina popular no	Se realizaron, turnos de 24 personas cada 20 minutos	Registro Fotográfico de entrega de alimentosen 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
24/02/2023	Capacitación de porciones servidas.	Personal (Operarias)	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**
24/02/2023	Capacitación Proceso inocuo para la toma diaria de alimentos.	Personal (Operarias)	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
10,11y 24 de febrero de 2023	Toma de datos antropométricos nuevos	9
14/02/23	Se realiza toma masiva de talla y peso para el periodo de febrero 2023 dando cumplimiento al 33% de participantes.	33%

5. REPORTE MENSUAL DE ACTIVIDADES EN ACCIONES DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN (IEC)EN

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 28 DE FEBRERO DE 2023

CONVENIO Nº 7141 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113967-CCCP 10-004 – BOYACA REAL
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 laactividad
14/02/2023	**Acción IEC**	"¿Qué consecuencias tiene la falta de hierro en nuestro cuerpo?"	**200**	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista**
14/02/2023	**Acción IEC**	Clase de Rumba 2 de Compensar	**53**	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista**

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

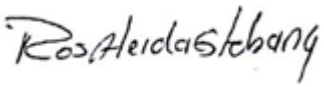
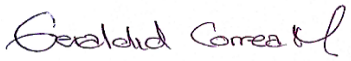
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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

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 CalificadaNo Cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
23/02/2023	5 4	No se garantiza peso de servido para el grupo etario de 9 a 13 años de arroz con fideos presentando sub y sobre adecuación ni para plátano maduro frito en monedas presentando sobre adecuación.	Se realizo capacitación a operarias sobre porciones servidas, el día 24 de febrero de 2023.

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**ROSA ALEDIDA ESTEBAN GALVIS**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**GERALDID CORREA MATEUS**