DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 10 DE MARZO 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 10 de Marzo 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

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 10 DE MARZO DE 2023

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

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 elanexo técnico, así como los generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria.	Durante el mes de marzo 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 Marzo 2023 Formato 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 marzo no se recibió visita solicitada el mes de febrero de 2023. 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 ennutrición y dietética del proyecto 7745 asignado a laSubdirección Local.	Se entregó menús especiales los días 24 y 31 de Diciembre de 2022, dando cumplimiento con el compromiso en el mes de diciembre 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 marzo de 2023 en el comedor comunitario Boyacá Real, se implementaron las 24 minutas patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales para los distintos grupos de edad.	Formato de Preparación de alimentos marzo 2023

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 10 DE MARZO DE 2023

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

Compromisos	Actividades	Soportes
la SDIS, suministrando las raciones a la población participante, acorde a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	Determinados por la SDIS, suministrando las 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 Boyacá Real, 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 marzo 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
8. Realizar las preparaciones de alimentos utilizandola totalidad de ingredientes incluidos en el documento “análisis nutricionales” de cada uno de los 24 menús, en las cantidades establecidas enlas columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	Durante el mes de marzo 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 marzo 2023

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 10 DE MARZO DE 2023

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 marzo no se realizaron capacitaciones de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, ya que no se contó con personal nuevo. Se realizo capacitación sobre Métodos de conservación de alimentos.	Capacitación, Métodos de conservación de alimentos. 6 marzo 2023
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 alos pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido.	Para el periodo de marzo no se requirió capacitación de estandarización de utensilios, ya que no se conto con personal manipulador nuevo	No aplica
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 marzo de 2023 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 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 10 DE MARZO 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.	Para el periodo de marzo 2023 no se realizo toma de talla y peso	No aplica
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Para el periodo de marzo 2023 no se realizo toma de talla y peso	No aplica
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.	No aplica para el periodo reportado, ya que según cronograma se registraba actividad hasta el mes anterior.	No aplica
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.	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	Correo Nutricionista 29 Diciembre 2022, 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	No aplica para el periodo reportado, ya que según cronograma se registraba actividad hasta el mes anterior.	No aplica

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.	No aplica para el periodo reportado	No aplica
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 del mes de marzo de 2023 el día 04/03/2023 a la nutricionista local.	Soporte Correo envío a nutricionista local, informecualitativo.
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 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 yla SDIS.	Durante el mes de marzo de 2023 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 14 feb 22 Solicitud de visita febrero 2023 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 marzo de 2023, se da cumplimiento a los lineamientos, acatando las normas de una buena manipulación de alimentos y de lavado de manos, se socializa las buenas prácticas de manufactura, con todo el personal del comedor cocina popular Boyacá Real.	Protocolo Lavado de manos Acta socialización
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 marzo de 2023 se Implementó el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos.	Formatos de inspección de alimentospreparados. Formato de acompañamiento al servicio.
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 decada proveedor (Establecimiento).

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 10 DE MARZO 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
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 2674de 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, anexo técnico 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: 04/11/2022 2. lácteos: 13/09/2022 3. pulpas de frutas: 09/03/2022 4. abarrotes: 05/09/2022	Formato de verificación de transporte mes de marzo 2023
6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo adisposición 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 marzo de 2023 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 Formato 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	Se cumplió con la resolución 683 de 2012. En el comedor Boyacá Real se conto con el total de menaje, para cubrir el servicio diario, todo en buen estado y bien lavado.	Registro fotográfico de Utensilios, y menajeen material higiénico sanitario Hoja de vida equipos

equipamientos destinados a entrar en contacto con		

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 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 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 Elaboró y 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.	Acta de Compromiso Plan de saneamiento Formatos de Control mensual de plan de saneamiento Lavado y desinfección de Tanque y fumigación.
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 Básculas y grameras 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 almacenamientotemporal 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 10 DE MARZO DE 2023

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 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.	Para el periodo de marzo Se realizo capacitación sobre Métodos de conservación de alimentos.	Capacitación, Métodos de conservación de alimentos. 6 marzo 2023 Cronograma
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 comedory 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 Formato termómetros

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.	Para el periodo de marzo 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 marzo 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 marzo 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 - Cocina Popular en la cantidad y en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.	Para el periodo de marzo no se recibió visita para pruebas microbiológicas	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 marzo 2023 no se presentaron brotes 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 realizó el Plan de emergencia y contingencias parael 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.	Se cuenta con certificado según visita de bomberos del día 28/11/22, con calificación cumple.	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 marzo de 2023 se cuenta con un (1) un botiquín tipo A, ubicado en un sitio estratégico y seguro, con elementos vigentes.	Formato, lista de elementos que se encuentran en el botiquín.
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	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 realizo diligenciamiento de ficha de visitantes, en el comedor comunitario Boyacá Real.	Formato de Visitantes de marzo 2023
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
06/03/2023	Capacitación, Métodos de conservación de alimentos.	Personal (Operarias)	**ANGELA RODRIGUEZ (Nutricionista)**

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
N/A	N/A	N/A

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
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

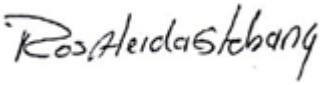
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 10 DE MARZO DE 2023

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

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