DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

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

CONVENIO Nº 7158 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 121780-CCCP 14 – 001 – MÁRTIRES

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	12 al 30 de septiembre del 2022
Número Convenio / Vigencia	7158 de 2022
Nombre del Asociado	FUNDACION PARA EL SEDAROLLO SOCIAL ORIENTE
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	MARTIRES
Localidad	LOS MARTIRES
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	KR 14 BIS 21-10
Teléfonos (Fijo – Móvil)	601-7368428 // 3022422895
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedormartires@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	12/09/2022
Fecha de Finalización Convenio	31/12/2022
Nombre Responsable del Servicio	ALEJANDRA ALONSO
Cobertura Diaria Contratada	200
Nº Participantes En Atención	195
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	195

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

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

CONVENIO Nº 7158 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 121780-CCCP 14 – 001 – MÁRTIRES

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.	Se realizaron todos los procesos y procedimientos y diligenciamiento de los documentos técnicos emanados del contrato con la finalidad de dar cumplimiento a los requerimientos establecidos en anexo técnico para el componente de alimentación, nutrición y salubridad así mismo para los establecidos en el marco de emergencia sanitaria.	Formatos, listas de chequeo y capacitación del personal manipulador auxiliar y profesional social.
2. Aplicar de manera mensual el "Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Se aplicó el formato para el periodo comprendido del 12 al 30 de septiembre del 2022.	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación
3. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año. El profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular deberá enviar la propuesta de menú especial antes del 14 de diciembre al profesional en nutrición y dietética del proyecto 7745 asignado a la Subdirección Local.	No aplica para el periodo reportado	No se generan soportes
4. Implementar la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales (anexos) para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, suministrando las raciones a la población participante, acorde a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	Se realiza la implementación de la minuta establecida por la SDIS cumpliendo con los ciclos de menús y el análisis nutricional para los mismos.	Publicación ciclos de menús Control de entradas y salidas de alimentos Formato recepción de materias primas

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 encuesta al 100% de los participantes mayores de 14 años sobre suministrar una preparación vegetariana de manera mensual.	Encuesta de opinión menú vegetariano
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 aplica para el periodo reportado	No se genera soporte
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.	Se realiza de manera la publicación del menú diario a los participantes según lo establece la SDIS.	Se publican de acuerdo a lo establecido en anexo técnico
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.	Se entregó los apoyos alimentarios dentro de los rangos establecidos y utilizando la totalidad de los ingredientes establecidos por anexo técnico garantizado pesos netos de las diferentes preparaciones.	Formato control de entrada y salida de alimentos
9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento “Operación	Durante el periodo reportado se realiza proceso de capacitación a las manipuladoras de alimentos el tema de minuta patrón, procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales”,	Actas de capacitación

entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria.	criterios de aceptación y rechazo, y protocolo de bioseguridad, los días 13 y 14 de septiembre.	
10. Realizar estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializar a las personas manipuladoras de alimentos los primeros 6 días de inicio de operación, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido.	Durante el periodo reportado se realiza proceso de capacitación a las manipuladoras de alimentos el tema de estandarización de utensilios el día 14 de septiembre del 2022.	Acta de capacitación
11. Acoger las especificaciones del anexo técnico para la realización y solicitudes de intercambios de alimentos, los cuales deben encontrarse debidamente justificados y diligenciados en los formatos correspondientes. El formato "Autorización cambio de preparaciones", debe encontrarse diligenciado y firmado por el profesional en Nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	No se realizaron intercambios para este periodo	No se generan soportes
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista del CC-CP tiene vigente la capacitación de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas (08/06/2021). Sin embargo una vez sea convocada por parte de la SDIS se asistirá.	Acta de capacitación
13. Realizar la toma de datos antropométricos garantizando una toma semestral al participante de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, para lo anterior el IDIPRON debe contar con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad.	No se realizan tomas de talla y peso ya que no nos encontramos en tiempos para realizar la toma	No se generan soportes

14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se registró la información de participantes nuevos en la SIRBE con ayuda de funcionario Miguel Ángel Rodríguez de la SDIS ya que no se contaba con usuario y contraseña del aplicativo.	4. Formato Registro datos antropométricos (Código FOR-PSS-161)
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	No aplica para el periodo reportado	No se genera soporte
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Se realiza envió por correo electrónico el documento de Documento IEC y cronograma, para aprobación y posterior realización de las respectivas actividades.	Pantallazo correo electrónico
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.	Se realiza envió por correo electrónico el documento de Documento IEC y cronograma, para aprobación y posterior realización de las respectivas actividades.	Documento IEC y cronograma Pantallazo correo electrónico
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 difusión de programas de actividad física de instituciones públicas y privadas de acceso libre de forma virtual o entrega de material impreso.	No aplica para el periodo reportado	No se genera soporte
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 se genera soporte

20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente.	No aplica para el periodo reportado	No se genera soporte
21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o a través de sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del 30% del valor total destinado a la compra de alimentos, o en el porcentaje por encima de este en que el ASOCIADO se haya comprometido. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local sea inferior al porcentaje al que está obligado, el ASOCIADO asume el compromiso de adquirir los alimentos a los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante, en los términos previstos en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021.	Se realiza la adquisición de alimentos lácteos y frutas y verduras a productores locales Remisiones y/o facturas con los proveedores Nesgab multiservicios integrales de Colombia, Asociación de campesinos y productores de Colombia y Hortypulpas.	Los soportes serán verificados en visita el Componente financiero al asociado.

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	Durante el periodo, la entrega del servicio se efectuó de acuerdo a los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes y complementarias. Igualmente se diligenciaron los formatos indicados para garantizar el	**Registros de aplicación del plan de saneamiento básico** **Registro de recepción de materia prima** **Concepto sanitario**

Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS.	cumplimiento de las normas de BPM establecidas. Durante el proceso de recepción de materia prima se verifica q los productos cumplan con la resolución de rotulado vigente, igualmente en la etapa de almacenamiento de los mismos. Por lo cual las materias primas cumplen con lo establecido en los lineamientos descritos en la resolución 5109/2005 de rotulado, tales como, fecha de vencimiento y lote debidamente legible, este se encuentra impreso sobre el empaque, entre otros, lo cual fue comprobado por medio de las visitas de control. Acta de visita de supervisión Registros de aplicación del plan de saneamiento básico Registro de recepción de materia prima	
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.	Se da cumplimiento a los lineamientos para el sector alimentos emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA	Concepto sanitario Recepción de materia prima
3. Implementar el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos IDIPRON a este.	Se implementa el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS”, de acuerdo a los documentos y formatos establecidos en la página web de la Secretaría Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG.	Recepción de materia prima Plan de saneamiento básico
4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta; para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, adicionalmente, deben contar con la autorización	CARNES – DISTRICARNES INVERCAMEL Concepto higiénico sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha del 30/08/2022, AUTORIZACION SANITARIA con fecha del 15/08/2017 POLLO – DISTRICARNES EL TRIUNFO Concepto higiénico sanitario FAVORABLE con fecha del 11/08/2022	Conceptos higiénico sanitarios

sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	LACTEOS – PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE Concepto higiénico sanitario FAVORABLE con fecha del 17/02/2022 PULPAS DE FRUTA - FULL FRUTAS Concepto higiénico sanitario FAVORABLE con fecha del 17/11/2021	
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.	CARNES – DISTRICARNES INVERCAMEL Concepto higiénico sanitario del vehículo con placas ERK719 FAVORABLE con fecha del 21/07/202. Concepto higiénico sanitario del vehículo con placas SKX993 FAVORABLE con fecha del 21/07/2022 Concepto higiénico sanitario del vehículo con placas VEU369 FAVORABLE con fecha del 21/07/2022 POLLO – DISTRICARNES EL TRIUNFO Concepto higiénico sanitario del vehículo con placas SKM154 FAVORABLE con fecha del 06/10/2022 PULPAS DE FRUTA - FULL FRUTAS Concepto higiénico sanitario del vehículo con placas VEQ 886 FAVORABLE con fecha del 30/11/2021	Conceptos higiénico sanitarios
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.	Las materias primas son de alta calidad, llegan al comedor de forma semanal y los productos de aseo de forma mensual, de acuerdo con el cronograma establecido desde inicio del convenio, igualmente se cuenta con las remisiones y las facturas, que soportan el ingreso de las mismas.	Registro de recepción de materia prima Formato Preparación de alimentos
7. Cumplir con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”, así como las Resoluciones 834, 4142 y 4143 de 2013,	Se cumple con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano¨.	No se generan soportes

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 realiza la toma de las contra muestras de las preparaciones suministradas, las cuales custodiadas por 72 horas para su posterior descarte.	No se generan soportes
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.	Se elabora, divulga e implementa el plan de saneamiento de acuerdo a la guía establecida por la SDIS.	Plan de saneamiento Registros de verificación
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Se cumple con los controles de calidad establecidos para garantizar a los participantes preparaciones inocuas, tales como control de temperaturas de los alimentos en distribución y adecuados procesos de limpieza y desinfección de alimentos, equipos y utensilios.	Registros del plan de saneamiento
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 contó con las áreas establecidas en el anexo técnico para la prestación del servicio de alimentación, tales como área cocina caliente, cocina fría, pre alistamiento, distribución, lavado, recepción de materia prima y bodega.	No se generan 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	No se ha realizado lavado del tanque de agua potable dado que esta actividad está a cargo de la SDIS. Se envía solicitud por correo electrónico a la referente para su respectiva gestión.	Soporte de solicitud a la SDIS

requiera.		
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.	Se diseña e implementa el plan de capacitación continua, el cual es ejecutado por parte de la responsable del servicio y la nutricionista del operador	Cronograma de capacitación Fichas de capacitación Listados de asistencia Registros fotográficos
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	En la unidad operativa se cuenta con un plan de mantenimiento preventivo y correctivo	Plan de mantenimiento
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.	No Aplica, ya que durante el periodo no se realizó muestreo microbiológico	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 Aplica, ya que durante el periodo no se realizó muestreo microbiológico	No Aplica
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos	No Aplica, ya que durante el periodo no se realizó muestreo microbiológico	No Aplica

establecidos por la SDIS.		
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.	No Aplica, ya que durante el periodo no se realizó muestreo microbiológico	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.	No Aplica, ya que durante el periodo no se realizó muestreo microbiológico	No Aplica

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 elabora el plan de emergencias y contingencias para la unidad operativa para radicar ante la SDIS según tiempos estipulados.	Plan de emergencias y contingencias
2. Contar con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año, de la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos.	Se realiza gestión y pago para la obtención del concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios.	Recibo de pago
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Se cuenta con un botiquín equipado según los lineamientos	No se genera soporte
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias	Se garantiza el cumplimiento de las medidas de protección	No Aplica

peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.		
5. Mantener actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Se mantiene actualizada la ficha de ingreso de visitantes al comedor comunitario	Registro de ingreso de visitantes
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	La atención a los participantes del comedor comunitario se realiza por turnos y horarios asignados, de tal manera que no se generen aglomeraciones ni se supere la capacidad máxima de del salón comedor	No aplica

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
13/09/2022	**Protocolo de bioseguridad resolución 1238 de 2022**	**Alejandra Alonso Fernanda sabogal Gloria Urrea Valeria Idarraga Erika Montoya**	**Ameye Ayala medina**
13/09/2022	**Criterios de aceptación y rechazo de materias primas**	**Alejandra Alonso Gloria Urrea Valeria Idarraga Erika Montoya**	**Ameye Ayala medina**
14/09/2022	**Estandarización de utensilios**	**Alejandra Alonso Gloria Urrea Valeria Idarraga Erika Montoya**	**Ameye Ayala medina**
14/09/2022	**Minuta patrón**	**Alejandra Alonso Gloria Urrea Valeria Idarraga Erika Montoya**	**Ameye Ayala Medina**

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

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

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

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

* Tipo de Actividad: 1. Acción IEC alimentación y nutrición y Actividad física
* Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de actividades realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada actividad)

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

Fecha Visita	Nº Variable Calificada No Cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
23/09/2022	12	No cuenta con las fichas técnicas de la totalidad de alimentos adquiridos únicamente cuenta con fichas técnicas de pulpas.	Se solicita a proveedores las fichas técnicas de los productos.
23/09/2022	14	No cuenta con conceptos sanitarios de distribuidor ni de vehículo de lácteos, así como tampoco autorización sanitaria de proveedores de pollo y carnes	Se solicita a proveedores los conceptos y autorizaciones sanitarias.
23/09/2022	22	No ha entregado protocolo de lavado de manos para valoración de nutrición local.	Se realiza envío para validación de protocolo de lavado de manos.
23/09/2022	35	Ducto de extracción de campana no se encuentra con protección	Se realiza solicitud a la SDIS para realizar dicha adecuación.
23/09/2022	43	No cuenta con registros de control de plan de saneamiento, lavado de tanque de almacenamiento de agua superior a los 6 meses	Se realiza diligenciamiento de los registros de plan de saneamiento y se solicita a la SDIS el proceso de lavado de tanques.
23/09/2022	44	Lavado de tanque de almacenamiento de agua cuenta con fecha de expedición mayor a 6 meses.	Se solicita a la SDIS el proceso de lavado de tanques.
23/09/2022	48	No cuenta con plan de mantenimiento, cronograma de mantenimiento ni hojas de vida de equipos e instrumentos basculas, grameras y termómetros no son verificados semanalmente.	Se realiza actualización de información de mantenimiento de equipos y verificación de basculas, grameras y termómetros-
23/09/2022	56	No se cuenta con condimenteros.	Se realiza la adquisición de los condimenteros de acuerdo a las indicaciones.
23/09/2022	59	Apeas de realizar la toma de talla y peso de participantes nuevos (7) no se ha realizado ingreso de información al SIRBE por lo cual se encuentran bloqueados para registro en el RAD.	Se realiza solicitud de usuario SIRBE para realizar proceso de cargue de datos faltantes.
23/09/2022	60	No cuenta con balanza digital, pesa patrón y tallimetro.	Se adquieren para el servicio la balanza digital, pesa patrón y tallimetro.
23/09/2022	58	No presenta soporte de fortalecimiento técnico de nutricionista	Se solicita a la nutricionista el soporte de fortalecimiento técnico de nutricionista, se cuenta con fecha de junio de 2021, vigencia del documento 2 años.

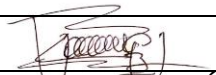
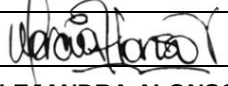
DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

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

CONVENIO Nº 7158 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 121780-CCCP 14 – 001 – MÁRTIRES

23/09/2022	68	No ha radicado solicitud de visita para concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios.	Se realiza solicitud de concepto técnico a entidad competente.
23/09/2022	71	No ha radicado solicitud de capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y seguridad humana.	Se realiza solicitud de capacitación a entidad competente.

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**FREDDY OMAR ALONSO GÓMEZ**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**MARCIA ALEJANDRA ALONSO VILLALBA**