DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 14 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7190 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113406-CCCP 01-003 - VERBENAL

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	Septiembre 13 al 30 de 2022
Número Convenio / Vigencia	7190-2022
Nombre del Asociado	Asociación Comunitaria La Esperanza
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	Verbenal
Localidad	Usaquén
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	Transversal 18b #187-43
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3173711388
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorverbenal@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	septiembre 13 de 2022
Fecha de Finalización Convenio	diciembre 31 de 2022
Nombre Responsable del Servicio	Linda Geraldine Sabogal
Cobertura Diaria Contratada	300
Nº Participantes En Atención	300
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	300

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 14 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7190 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113406-CCCP 01-003 - VERBENAL

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 septiembre se implementaron de manera adecuada los procesos, procedimientos y documentos relacionados con la alimentación, nutrición y salud establecidos en el anexo técnico. Capacitaciones al personal manipulador en pro de mejorar procesos, procedimientos y saberes. Se hace acompañamiento a los procesos a diario al equipo manipulador.	Formatos de recepción de materias primas, inspección de alimentos preparados, verificación de pesos servidos. Actas, listados de asistencia, y registro fotográfico de capacitaciones dadas al personal manipulador.
2. Aplicar de manera mensual el "Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Se aplica el formato autodiagnóstico del servicio de alimentación.	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.	N/A
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 ejecuta el ciclo de menús de acuerdo a lo establecido por la SDIS, cumpliendo así mismo con el suministro alimentario establecido y contando con materia prima de óptima calidad, cantidad de ingredientes de acuerdo con el plan de compras para cada menú. Cumpliendo en peso neto y peso servido. Se cuenta con los elementos para el servido cumpliendo con los pesos servidos, el tiempo de	Planes de compras. Recepción de materias primas Formatos entradas y salidas de materia prima. inspección de alimentos preparados

Compromisos	Actividades	Soportes
	espera de los alimentos se encuentra dentro de los rangos establecidos. El área destinada para el servido se encuentra en perfectas condiciones de orden y limpieza; los turnos son acordes de acuerdo a los establecido para evitar aglomeraciones. Los alimentos preparados se entregan de forma óptima, se cuenta con una buena presentación en el menaje, el cual está completo y en óptimas condiciones de higiene, la temperatura de los alimentos se mantiene dentro de los rangos establecidos, las características organolépticas presentan conformidad con la calidad esperada. Según el plan de muestreo los alimentos se ajustan al rango de tolerancia y se garantiza el total de los componentes del menú en el momento de la entrega a los participantes vinculados al proyecto.	Soporte de Capacitaciones que garantizan el servido satisfactorio. Listados de asistencia. Registro fotográfico.
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 realiza la encuesta al 70% de los usuarios mayores de 14 años, dónde el mayor número de participantes indica que no está de acuerdo con un menú vegetariano	Encuesta dónde se relaciona nombre de participante, documento, dos preguntas (una si conoce que es un menú vegetariano y si estaría de acuerdo que se implementara este menú en el comedor) por último la firma del usuario
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.	Se realiza la encuesta al 70% de los usuarios mayores de 14 años, dónde el mayor número de participantes indica que no está de acuerdo con un menú vegetariano	Encuesta dónde se relaciona nombre de participante, documento, dos preguntas (una si conoce que es un menú vegetariano y si estaría de acuerdo que se implementara este menú en el comedor) por último la firma del usuario
7. Mantener disponible en un lugar visible del servicio del Comedor Comunitario - Cocina Popular, las	Se publica diariamente el menú tal cual lo exige la SDIS. El cual es de fácil acceso para los participantes y el equipo del comedor, así mismo ocurre con los	Se cuenta con la publicación para el menú y se hace visible diariamente para que los participantes evidencien el ciclo de menú

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	ciclos de menú de manera impresa	ofrecido. Se cuenta con la impresión de todos los menús los cuales se tienen para el equipo del trabajo y participantes del comedor al entregar los alimentos
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 se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo a lo establecido por la SDIS, cumpliendo así mismo con el suministro alimentario indicado y contando con materia prima de óptima calidad, cantidad e ingredientes de acuerdo con el plan de compras para cada menú. Cumpliendo en peso neto y peso servido. Se viene realizando la compra de los implementos de aseo de acuerdo al anexo técnico. Se viene realizando seguimiento con el equipo manipulador a partir de capacitaciones, tomas de porciones a diario y seguimiento de la nutricionista del asociado.	Planes de compras. Remisiones y facturación acorde al plan de compras ejecutado. Formatos entradas y salidas de materia prima. Soportes de capacitaciones Registro fotográfico
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.	La nutricionista del asociado realizó la capacitación al personal manipulador realizo fortalecimiento técnico al talento humano de la unidad operativa en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales requeridas por el anexo técnico 2022. En el mes de octubre se realizó el día 14/09/2022 La nutricionista adjunta material de apoyo a la capacitación realizada	Acta, listados de asistencia, material de apoyo, registro fotográfico de la capacitación dada al personal manipulador.
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.	El nutricionista del asociado realizó la estandarización de utensilios para el servicio al personal manipulador según los pesos servidos establecidos por el anexo técnico 2022. El día 23 de septiembre de 2022. La nutricionista adjunta material de apoyo a la capacitación realizada	Acta, listados de asistencia, y registro fotográfico de la capacitación dada al personal manipulador e informe con logros, dificultades y alternativas de solución.

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 14 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7190 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113406-CCCP 01-003 - VERBENAL

Compromisos	Actividades	Soportes
11. Acoger las especificaciones del anexo técnico para la realización y solicitudes de intercambios de alimentos, los cuales deben encontrarse debidamente justificados y diligenciados en los formatos correspondientes. El formato "Autorización cambio de preparaciones", debe encontrarse diligenciado y firmado por el profesional en Nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Durante la ejecución del contrato 7180/2022 en el mes de septiembre se realizó un intercambio de jugo de mango por jugo de maracuyá el día 24 de septiembre.	Formato intercambio de menús
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	Participación por parte del nutricionista del asociado a la capacitación de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas. Realizada el día 22 de septiembre de 2022.	Acta y Lista de asistencia a la actividad
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 ASOCIADO debe contar con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad.	No aplica para el periodo reportado	NA
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	No aplica para el periodo reportado	NA
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	N/A

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 14 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7190 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113406-CCCP 01-003 - VERBENAL

Compromisos	Actividades	Soportes
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	N/A
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.	No aplica para el periodo reportado	N/A
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	N/A
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	N/A
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	N/A
21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a	No aplica para el periodo reportado	N/A

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		

2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

-	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 la ejecución del contrato 7180/2022 se da cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes que aplican en los servicios de alimentación, así como los lineamientos estipulados por el Proyecto 7745 Compromiso por una alimentación integral antes llamado 1098 “Bogotá Te Nutre”, para comedores comunitarios.	Productos debidamente rotulados por parte de proveedores y el equipo del comedor.
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	Durante la ejecución del contrato 7180/2022 se da cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA y demás normas vigentes que	

-	Actividades	Soportes
para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	aplican en los servicios de alimentación, así como los lineamientos estipulados por el Proyecto 7745 Compromiso por una alimentación integral antes llamado 1098 “Bogotá Te Nutre”, para comedores comunitarios. .	
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 el comedor comunitario cocina popular con los respectivos formatos del componente de nutrición, salubridad y ambiental.	
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 sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	Se cuenta con conceptos favorables de los proveedores Carnes EL Triunfo Acta N AS21E50122 con fecha 19/08/2021 El Viñedo Acta 3121919 con fecha 18/05/2021 D&R SAS Acta 132883 con fecha 25/05/2021	Conceptos sanitarios favorables de proveedores y cartas de solicitud de visita de los que están vencidos
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 cuenta con los conceptos sanitarios favorables de los siguientes proveedores Carnes el Triunfo placas SPO108 acta N AS22E501702 con fecha 30/08/2021 El viñedo placas WFO489 acta N AS1N013225 con fecha 10/07/2021 D&R SAS 03/06/2021 placas UFW385	Conceptos sanitarios favorables de transporte y cartas de solicitud de visita de los que están vencidos
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	Se mantuvieron en el comedor las remisiones y/o facturas de las compras semanales de alimentos y productos de aseo para su respectiva verificación y control.	Remisiones

-	Actividades	Soportes
al cronograma de recepción 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, del Ministerio de Salud y Protección Social.	Se cumple con los establecido en la resolución 683 de 2012. En el caso de los recipientes se debe retirar los residuos de los alimentos, humedezca y lave con solución jabonosa, con ayuda de una esponjilla o un cepillo restriegue, Enjuague con abundante agua verificando que no queden residuos de jabón, Prepare la solución desinfectante, por cada litro de agua agregue 3 mililitros de hipoclorito de sodio 5.25%, Agregue, sumerja y/o atomice la solución desinfectante, deje actuar de 8 a 10 minutos aprox, enjuague y deje escurrir para almacenar y / o utilizar, con los alimentos y espacios se cumple el plan de saneamiento y los respectivas cantidades de desinfectante de acuerdo al proceso o área.	Recipientes y menaje debidamente lavados, desinfectados y secados para entrega de los alimentos al siguiente día, Zonas lavadas y desinfectadas y utensilios y equipos lavados y desinfectados
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	El comedor realizó toma de muestras diarias a los alimentos preparados de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico 2022. Se viene realizando acompañamiento al equipo manipulador	Muestra de alimentos tomadas a diario
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 comedor comunitario cocina popular cuenta con el Plan de saneamiento de acuerdo a lo establecido en el marco de la normatividad, lineamientos y protocolos	Plan de saneamiento y formatos diligenciados y verificados de acuerdo lo establecido por la SDIS.
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	El comedor comunitario cocina popular realizó los controles de calidad necesarios a los alimentos preparados garantizando la inocuidad de los productos entregados a los participantes. Se viene realizando acompañamiento al equipo manipulador y capacitación	Formato inspección de alimentos y toma de muestras a diario

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 14 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7190 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113406-CCCP 01-003 - VERBENAL

-	Actividades	Soportes
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.	El comedor comunitario cocina popular cuenta con áreas establecidas para cada una de las actividades a realizar según lo establecido por el anexo técnico.	Áreas debidamente señalizadas
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 comunitario cocina popular cuenta con el certificado de higienización de tanque con tiempo de expedición no mayor a 6 meses.	Certificado de higienización
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 realiza la capacitación al personal manipulador de acuerdo al cronograma elaborado por la nutricionista del asociado, Los talleres realizados en el mes de septiembre se encuentran relacionado al final del informe.	Realización de las capacitaciones correspondientes al mes de septiembre con su respectiva, acta, listado de asistencia, registro fotográfico y las actividades que requieren material de apoyo.
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	El comedor cuenta con los planes de mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones del comedor.	Plan de mantenimiento preventivo y correctivo

-	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.	Durante la ejecución del contrato se aplican medidas microbiológicas y fisicoquímicas establecidos por la normatividad nacional y los parámetros internos de la SDIS.	N/A
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 para el periodo reportado	N/A
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	No aplica para el periodo reportado	N/A
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 para el periodo reportado	N/A
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	No se presentó ningún brote en el mes de septiembre	N/A

2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros

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 14 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7190 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113406-CCCP 01-003 - VERBENAL

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Elaborar un Plan de Emergencia y Contingencias para el Comedor Comunitario- Cocina Popular.	El comedor comunitario cocina popular cuenta con el Plan de Emergencia y Contingencias para el Comedor Comunitario- Cocina Popular.	Plan de Emergencia y Contingencias para el Comedor Comunitario- Cocina Popular
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.	El comedor comunitario cocina popular, cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios.	Concepto Técnico
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	El comedor comunitario cocina popular cuenta con el botiquín tipo A	El botiquín tipo A
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 comedor comunitario cocina popular garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades	Zonas protegidas
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.	El comedor comunitario cocina popular mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes	Ficha ingreso de visitantes
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Se toman medidas como distanciamiento y asignación de horarios para evitar aglomeraciones.	Horarios

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

CONVENIO Nº 7190 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113406-CCCP 01-003 - VERBENAL

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
14/09/2022	Recepción de Alimentos	Nubia Rodríguez	Lucila Calderón-Nutricionista
14/09/2022	Recepción de Alimentos	Luz Dary Sánchez	Lucila Calderón-Nutricionista
14/09/2022	Recepción de Alimentos	Martha Rodríguez	Lucila Calderón-Nutricionista
14/09/2022	Recepción de Alimentos	Alba Erazo	Lucila Calderón-Nutricionista
14/09/2022	Minuta Patrón	Nubia Rodríguez	Lucila Calderón-Nutricionista
14/09/2022	Minuta Patrón	Luz Dary Sánchez	Lucila Calderón-Nutricionista
14/09/2022	Minuta Patrón	Martha Rodríguez	Lucila Calderón-Nutricionista
14/09/2022	Minuta Patrón	Alba Erazo	Lucila Calderón-Nutricionista
23/09/2022	Estandarización de Utensilios	Nubia Rodríguez	Lucila Calderón-Nutricionista
23/09/2022	Estandarización de Utensilios	Luz Dary Sánchez	Lucila Calderón-Nutricionista
23/09/2022	Estandarización de Utensilios	Martha Rodríguez	Lucila Calderón-Nutricionista
23/09/2022	Estandarización de Utensilios	Alba Erazo	Lucila Calderón-Nutricionista

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

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
NA	NA	NA

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 14 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7190 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113406-CCCP 01-003 - VERBENAL

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
NA	NA	NA	NA	NA

* 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

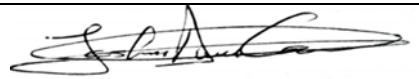
Fecha Visita	Nº Variable Calificada No Cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
28/09/2022	71	A la fecha de la visita no se ha realizado la capacitación en Teoría del Fuego	Se realiza capacitación de Teoría del Fuego el día 29 de septiembre, de manera virtual
28/09/2022	70	Cuenta con los extintores, pero no cuenta con la instalación de detección de humo.	Se realiza instalación de detectores de humo.

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 14 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7190 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113406-CCCP 01-003 - VERBENAL

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**Josefina Arias De Garcia**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**Linda Geraldine Sabogal**