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 7190 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113406-CCCP 01-003 - VERBENAL

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	febrero 01 al 28 de 2023
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	marzo 8 de 2023
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

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 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 octubre 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.
2. Aplicar de manera mensual el "Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Se diligenció el formato autodiagnóstico del servicio de alimentación de acuerdo a los hallazgos descritos en el acta del concepto sanitario N° AS02N 122811 con fecha 04 de febrero de 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 aplica
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 implementó las 24 minutas establecidas en el ciclo de menús de acuerdo al análisis nutricional de cada grupo etario. Se suministró a los participantes los gramajes de servido establecido para cada grupo etario.	formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF

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 7190 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113406-CCCP 01-003 - VERBENAL

Compromisos	Actividades	Soportes
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 a un total de 111 participantes mayores de 18 años, el día 26 de septiembre de 2022.	Encuesta vegetariana
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.	De acuerdo a los resultados de la encuesta aplicada a los participantes, se presentó la NO aceptación del menú vegetariano.	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.	Se dispuso de las minutas patrón y el ciclo de menús al personal manipulador en área de cocina, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes en zona comedor	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas para manipuladoras y participantes.
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 realizó las preparaciones establecidas de cada minuta garantizando pesos y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	Plan de compras mensual.
9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y	La nutricionista del asociado realizó la capacitación al personal manipulador realizo fortalecimiento técnico al talento humano de la unidad operativa en el manejo de	Acta, listados de asistencia, material de apoyo, registro fotográfico de la capacitación dada al personal manipulador.

Compromisos	Actividades	Soportes
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 minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales requeridas por el anexo técnico 2022. En el mes de febrero se realizó el día 20/02/2023.	
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 a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido.	Se realiza estandarización de utensilios al iniciar el convenio el día 04 de enero de 2023 y no ha habido cambio de personal.	Acta y Lista de asistencia a la actividad
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.	Se solicitó intercambio para la minuta 1 de sorbete de tomate de árbol por sorbete de curuba, menú 3 sorbete de maracuyá por sorbete de guayaba y menú 10 granadilla por manzana.	Formato intercambio de menús
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista participó en el fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas por la SDIS el día 21 de noviembre 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.	Se realizó toma de medidas a un total de 126 participantes el día 15 y 20 de febrero.	Listados SIRBE.

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 7190 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113406-CCCP 01-003 - VERBENAL

Compromisos	Actividades	Soportes
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se registró la totalidad de los datos tomados en el mes.	Soporte SIRBE.
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	Se realizar orientación a 38 participantes con bajo peso, sobrepeso y obesidad.	Formato Orientación.
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Se desarrollaron las siguientes acciones Promoción del consumo de proteína de alto valor biológico y actividad física el día 08 de febrero de 2023.	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo.
17. Definir e implementar el cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente.	Se envía cronograma de estilos de vida saludable a la nutricionista el día 04 de enero y se recibe aprobación el día 06 de enero de 2023.	Cronograma y correos de envío y aprobación.
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.	Se desarrolló la siguiente actividad Promoción de la actividad Física el día 08 de febrero de 2023 a un total de 62 participantes.	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo.
19. Registrar la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el	Se realizó el registro de la información de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE	Reporte de digitación del sistema SIRBE

Compromisos	Actividades	Soportes
sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.		
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 entregó el día 22 de febrero a nutricionista local informe cuantitativo de las acciones desarrolladas en el mes en promoción en estilos de vida saludable.	correo de envío e informe cuantitativo base de informe cuantitativo
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 presenta en visita financiera realizada por el equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento	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 7190 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113406-CCCP 01-003 - VERBENAL

2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS.	Se realizó los procesos de limpieza y desinfección a diario de las áreas del comedor Se realizó mantenimiento a media cañas de cocina que presentaban desprendimiento de pintura	Acta Concepto Sanitario vigente Registros fotográficos mantenimientos. Solicitud de visita.
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 cumplió con el protocolo de lavado de manos Se realizó los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas	Protocolo lavado manos Formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento
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.	Formato inspección porciones servidas (mensual) Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual)
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.

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 7190 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113406-CCCP 01-003 - VERBENAL

Compromisos	Actividades	Soportes
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 proveedores.	Formato en PDF "Formato verificación transporte de alimentos" FOR-PSS-232
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.	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.	PDF del formato de entradas y salidas de alimentos y formato de recepción de materia prima.
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.	Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor
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.	Registro fotográfico toma de muestras
9. Elaborar, divulgar y actualizar el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SDIS, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética.	El comedor comunitario cocina popular cuenta con el Plan de saneamiento de acuerdo a lo establecido en el marco de la normatividad, lineamientos y protocolos	Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciado en PDF

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 7190 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113406-CCCP 01-003 - VERBENAL

Compromisos	Actividades	Soportes
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Se llevó a cabo controles de calidad mediante el diligenciamiento de los formatos establecidos de recepción de materia prima, preparación de alimentos, control de temperaturas	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)
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 cuenta con las áreas de Recibo de alimentos − Almacenamiento de alimentos − Preparación de alimentos: zona fría, zona caliente, zona de pre-alistamiento y zona de higienización. − Distribución de alimentos − Consumo de alimentos − Alistamiento de personal − Almacenamiento de agua potable − Instalaciones sanitarias - baterías sanitarias − Higienización de elementos de aseo − Almacenamiento de productos químicos	No aplica
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.	Se realiza lavado de tanque almacenamiento el día 15 de octubre de 2022.	Soporte Lavado tanque en PDF
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	Para el periodo del presente informe se realizó capacitación al personal operativo con tema Enfermedades Transmitidas por Alimentos el día 20 de febrero de 2023.	PDF que incluya acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal (relacionada con la resolución 2674/2013)

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Para el periodo del presente informe se dispuso del plan de mantenimiento de los equipos que se encuentran en el comedor	Formato verificación de Básculas y grameras Formato verificación de termómetros
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 se tomaron muestras en el mes de febrero.	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 tomaron muestras en el mes de febrero.	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.	No se tomaron muestras en el mes de febrero.	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.	No se tomaron muestras en el mes de febrero.	No aplica

Compromisos	Actividades	Soportes
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	Para el periodo del presente informe no se presentó evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria	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 elaboró el plan de emergencias de acuerdo al modelo establecido y se radico en Nivel Central el día 13 de octubre con número de radicado E2022045474	Radicado 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.	El comedor comunitario cocina popular, cuenta con pago y a la espera de visita para obtener el 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 botiquín tipo A ubicado en el comedor con los elementos solicitados por anexo técnico.	Listado de elementos que se encuentran en el botiquín (cantidad, nombre, lote y FV)
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	Se cuenta con 3 extintores Se mantiene protegidas las instalaciones eléctricas	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud
5. Mantener actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes	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 Registro de novedades

Compromisos	Actividades	Soportes
al Comedor Comunitario - Cocina Popular.		
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Durante el periodo del presente informe se establecieron turno y horarios de la siguiente manera adultos y adultos mayores de 10:30 a 12:00m, jóvenes desde 12:00 a 2:00pm para evitar aglomeraciones en el momento del servicio	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor

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
20/02/2023	**ETAS**	**Nubia Rodríguez**	**Lucila Calderón-Nutricionista**
20/02/2023	**ETAS**	**Luz Dary Sánchez**	**Lucila Calderón-Nutricionista**
20/02/2023	**ETAS**	**Liliana Berrio**	**Lucila Calderón-Nutricionista**
20/02/2023	**ETAS**	**Alba Erazo**	**Lucila Calderón-Nutricionista**
20/02/2023	**Minuta Patrón**	**Nubia Rodríguez**	**Lucila Calderón-Nutricionista**
20/02/2023	**Minuta Patrón**	**Luz Dary Sánchez**	**Lucila Calderón-Nutricionista**
20/02/2023	**Minuta Patrón**	**Martha Rodríguez**	**Lucila Calderón-Nutricionista**
20/02/2023	**Minuta Patrón**	**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).

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 7190 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113406-CCCP 01-003 - VERBENAL

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
15/02/2023	TOMA DE DATOS	90
20/02/2023	TOMA DE DATOS	33

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
08/02/2023	ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	PROMOCION DEL CONSUMO DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR BIOLÓGICO	240	LUCILA CALDERON-NUTRICIONISTA
08/02/2023	ACTIVIDAD FISICA	PROMOCIÓN DE LA ACTIVIDAD FÍSICA	62	AUGUSTO BOLIVAR-IDRD

* 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
04/02/2023	**10**	Se evidencia que el plan de compras para la fruta granadilla, no se encuentra ajustado acorde a los grupos etareos la cantidad requerida, según plan se tiene 31,3 kg y acorde a los grupos etareos se requiere 36 kg. Adicional no se cuenta con la cantidad de pulpa para las preparaciones del jugo del menú 18 de hoy 04/02/2023 se cuenta solo con 18 kg de pulpa de maracuyá y se requiere 19,26. El proveedor de pulpas de frutas, no da cumplimiento en las entregas de pulpas completas se encuentran parciales de frutas de guayaba, mango, piña.	Se realiza ajuste a plan de compras y se verifica recepcionar la totalidad de productos.
04/02/2023	**11**	**Se evidencia que no se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo dos (2) días de operación. Para el menú 18 de hoy 04/02/2023, no se disponía de la totalidad de pulpa de fruta, se contaba con 18 kg y se requería 19,26 kg, se compró el adicional en fruta. Para el menú 19 del 06/02/2023 Falta avena, margarina, harina de trigo, ajonjolí, piña, uva pasa, manzana, crema de leche, fresa, pulpa de curaba, leche condensada. Para el menú 20 del 07/02/2023 falta garbanzos, queso doble crema.**	**Se organiza cronograma de proveedores para garantizar alimentos de dos días.**
04/02/2023	**19**	**Se evidencia que no coincide la información registrada en formato de entradas y salidas con existencias de alimentos como: pechuga de pollo registra en formato 87,8kg y en existencias hay 58,35 kg, carne de cerdo en formato registra 29 kg y en existencias hay 58,05 kg, arveja registra en formato 14 kg y en existencias hay 12,95 kg, papa criolla en formato registra 39 kg y en existencias hay 37,75 kg, maíz desgranado en formato registra**	**Se mantienen actualizados los formatos.**

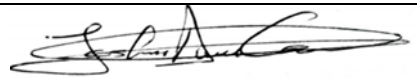
		15,30 kg y en existencias hay 14 kg, se cuenta con una pulpa de tomate de árbol que no se encuentra registrada en formato.	
04/02/2023	**47**	**Se evidencia licuadora, presenta cuchillas rotas.**	**Se realiza cambio de licuadora.**
04/02/2023	**54**	**Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón- menú 18 para grupo de edad mayores de 14 años, en las preparaciones de espagueti, ensalada (lechuga tomate y aguacate) y plátano maduro melao, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.**	Se realiza práctica diaria de pesos servidos, se realiza estandarización por parte de la nutricionista.
04/02/2023	**57**	**Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones postre papaya con queso. El queso reporta T1= 7,0°C Y T2= 16,9°c; ensalada de lechuga, tomate, aguacate T2= 20,9°C.**	**Se realiza refuerzo y verificación de temperaturas para cumplir con las mismas.**
15/02/2023	**5**	**Se evidencia que se incorporó bloques de hielo en la ensalada.**	**Se verifica diariamente que no se esté utilizando hielo directamente para garantizar las temperaturas.**
15/02/2023	**21**	**Se evidencia que no se aplican las buenas prácticas de manufactura BPM) en todos los procesos realizados, se evidencia que se agregó trozos hielo en la ensalada, adicional se evidencia ensalada almacenada en bolsas.**	**Se verifica diariamente que no se esté utilizando hielo directamente para garantizar las temperaturas, adicionalmente se verifica que se guarden los alimentos preparados en recipientes con tapa, para evitar contaminación.**

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 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**