DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE ENERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 7175 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113327-CCCP 03-006 – AGUAS I Y AGUAS II

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	01/12/2022 A 31/01/2023
Número Convenio / Vigencia	7175/2022
Nombre del Asociado	FUNDACION FABRICANDO SUEÑOS
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	113327-CCCP 03-006 – AGUAS I Y AGUAS II
Localidad	SANTAFE
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CALLE 22 # 0 -10
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3028405416
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedoraguas@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	06/09/2022
Fecha de Finalización Convenio	28/02/2023
Nombre Responsable del Servicio	LIANA ALEXANDRA BOTERO MUÑOZ
Cobertura Diaria Contratada	200
Nº Participantes En Atención	199
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	200

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE ENERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 7175 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113327-CCCP 03-006 – AGUAS I Y AGUAS II

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 periodo se implementaron los procesos, procedimientos y demás documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad en el cc_cp aguas I y aguas II de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico.	Formatos de control del plan de saneamiento básico
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 durante el periodo, donde se registran las acciones realizadas para dar cumplimiento a los requerimientos de la visita por parte de la secretaria de salud	Formato autodiagnóstico
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.	En el mes de diciembre se dio cumplimiento a este compromiso, durante el periodo reportado no aplica	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	Se implementó las 24 minutas establecidas en el ciclo de menús de acuerdo al análisis nutricional de cada grupo etareo. Se suministró a los participantes los gramajes de servido establecido para cada grupo etareo	formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243)

participante, acorde a las condiciones establecidas en el anexo técnico.		
5. Realizar una encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular, dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual.	Se realiza la encuesta a la totalidad de participantes del comedor comunitario mayores de edad el día 23/09/2022 posterior a haber recibido el formato y según indicaciones recibidas por la SDIS, obteniendo como resultado la no aceptación de un menú vegetariano	Encuestas realizadas e informe de resultados obtenidos
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 la adquisición de las materias primas de acuerdo a la tabla nutricional establecido por la SDIS incluido en el documento “análisis nutricionales” de cada uno de los 24 menús, por lo cual las preparaciones de los alimentos se realizaron con los ingredientes autorizados, en la cantidad establecida por grupo de usuarios atendidos y el grupo poblacional que pertenecen, para la compra se contó con el peso bruto indicado por ingrediente	Plan de compras mensual en PDF de acuerdo al formato establecido (FOR-PSS-226)

9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria.	Se realizó capacitación al personal operativo de la unidad en manejo de minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales el día 06/09/2022 y el 16/11/2022 por parte de la nutricionista del operador, se realiza inducción al servicio el día 06/09/2022 y el 11/11/2022 y capacitación en protocolo de lavado de manos con fecha de 09/09/2022 y el 11/11/2022 por parte de la responsable del servicio.	Fichas de capacitación Listados de asistencia Material de apoyo Registro fotográfico
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 día 08/09/2022 y el 16/11/2022, se realiza a través del profesional nutricionista dietista del operador capacitación a las operarias en la estandarización de utensilios para el servido de alimentos.	Fichas de capacitación Listados de asistencia Material de apoyo Registro fotográfico
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 el periodo se realizaron intercambios en la Semana 3, menús 15, 16 Y 17. Semana 1, menús 5 Y 6, semana 2 menú 10.	Formatos autorización cambio de preparaciones
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista del asociado asiste a la jornada de fortalecimiento el 21/11/2022	Acta y listado de asistencia
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	Durante el periodo reportado se realiza toma de datos antropométricos a 3 participantes nuevos	Formato de toma de datos antropometricos

equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad.		
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se registran los datos antropométricos de los participantes	Pantallazos SIRBE
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	No se realizaron canalizaciones durante el periodo reportado, ya que no se ha recibido la socialización del estado nutricional por parte de la subdirección local	No Aplica
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Se desarrolló taller educativo y entrega de folletos sobre el manejo en el consumo de azucares y actividad física con el 80 % de los participantes del comedor	Acta, listados de asistencia y registros fotográficos
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.	El plan y cronograma de actividades de promoción en estilos de vida saludable fue enviado a la supervisión mediante correo electrónico el día 22/09/2022, según indicaciones de la subdirección de nutrición de la SDIS, ya que la subdirección local no cuenta con nutricionista contratado, el cual fue aprobado por parte de nivel central el día 2/12/2022. El 20/01/2023 se envía nuevamente cronograma para el mes de febrero, teniendo en cuenta el periodo de adición	Plan y cronograma Correo electrónico enviado Correo electrónico con la aprobación hasta el mes de enero. De 2023.
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 taller educativo y entrega de folletos sobre el manejo de consumo de azucares y actividad física con el 80 % de los participantes del comedor	Acta, listados de asistencia y registros fotográficos

19. Registrar la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se registra las actividades realizadas en el sistema SIRBE	Pantallazos del aplicativo
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 hace envío mediante correo electrónico de los informes a la persona encargada en nivel central, ya que la localidad no cuenta con nutricionista que apoye el proyecto	Informes Correo de envío de los informes
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

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.	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 cumplimiento de las normas de BPM establecidas. Durante el proceso de recepción de materia prima se verifica que 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.	Acta de visita de concepto sanitario 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 cumplió con el protocolo de lavado de manos Se realizó los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas	Protocolo de lavado de manos Registros de aplicación 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 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.	Formato inspección porciones servidas Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación
4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o	HELADO – ALKOSTO	Conceptos sanitarios de los proveedores

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.	Concepto higiénico sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha del 03/05/2022 CARNES – COMERCIALIZADORA BET EL Concepto higiénico sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha del 26/03/2022, AUTORIZACION SANITARIA con fecha del 30/06/2020 POLLO – FOODBOX Concepto higiénico sanitario FAVORABLE con fecha del 25/02/2022 LACTEOS VILLA AURA Concepto higiénico sanitario FAVORABLE con fecha del 25/10/2022 DISTRILACTEOS SHADDAI Concepto higiénico sanitario FAVORABLE con fecha del 07/06/2022 ABARROTES – DEPOSITO GIRARDOT Concepto higiénico sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha del 09/06/2022 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 – COMERCIALIZADORA BET EL Concepto higiénico sanitario del vehículo con placas BLI 025 FAVORABLE con fecha del 13/09/2022, POLLO – FOODBOX Concepto higiénico sanitario del vehículo con placas LCN 905 FAVORABLE con fecha del 10/05/2022 LACTEOS VILLA AURA Concepto higiénico sanitario del vehículo con placas WHO 764 FAVORABLE con fecha del 12/09/2022	Formato verificación transporte de alimentos” FOR-PSS-232

	DISTRILACTEOS SHADDAI Concepto higiénico sanitario del vehículo con placas VFV 689 FAVORABLE con fecha del 20/05/2022 ABARROTES Y FRUVER Concepto higiénico sanitario del vehículo con placas EQR 101 FAVORABLE con fecha del 11/04/2022 PULPAS DE FRUTA - FULL FRUTAS Concepto higiénico sanitario del vehículo con placas VEQ 886 FAVORABLE con fecha del 01/12/2022	
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 buena 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	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 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¨.	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.	Diariamente se realizó la toma de las contra muestras de las preparaciones suministradas, las cuales son custodiadas por 72 horas para su posterior descarte.	Registro fotográfico toma de muestras
9. Elaborar, divulgar y actualizar el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de	Se elabora, divulga e implementa el plan de saneamiento de acuerdo a la guía establecida por la SDIS.	Formatos de control mensual del plan de saneamiento

Saneamiento establecida por la SDIS, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética.		
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 cuenta con el certificado de lavado y desinfección del tanque de agua potable con fecha del 29/08/2022 por parte de la empresa HIGIENE Y SALUD FUMIGACIONES Y SERVICIOS, los cuales cuentan con concepto sanitario favorable con fecha del 15/10/2021.	Certificado de lavado de tanque
13. Implementar de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al	Para el periodo reportado se realizó capacitación en Limpieza y Desinfección el 27/01/2023	Fichas de capacitación Listados de asistencia Material de apoyo Registros fotográficos

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.		
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	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formato de 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.	Se toman las medidas necesarias para garantizar la aplicación del muestreo microbiológico realizado el 02/01/2023	Registro toma de muestras
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.	Se reciben los resultados del último muestreo el día 10/01/2023 donde se evidencia cumplimiento de todos los parámetros establecidos	Reporte de resultados de laboratorio
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	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.	Se conservaron las contra muestras según la cantidad y tiempo requeridos.	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.	Para el periodo del presente informe la SDIS 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 elabora el plan de emergencias y contingencias para la unidad operativa y se radica ante la SDIS el 5 de octubre de 2022 según tiempos estipulados en anexo técnico. Radicado N° E2022043371	Plan de emergencias y contingencias 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 concepto técnico de seguridad humana con fecha del 27/10/2022	Concepto técnico de bomberos
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	Listado de elementos que se encuentran en el botiquín
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	Se cuenta con 3 extintores de 10 libras y detector de humo Se mantiene protegidas las instalaciones eléctricas Se participó en el simulacro distrital de evacuación el día 4 de octubre de 2022	Evidencias fotográficas de ubicación de extintores y detectores de humo Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del

		Cuerpo Oficial de Bomberos Evidencia de reporte de participación en el simulacro
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 de 32 personas cada 30 minutos, teniendo en cuenta la capacidad y mobiliario, de tal manera que no se generen aglomeraciones ni se supere la capacidad máxima de del salón comedor	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
27/01/2023	BPM - limpieza y desinfección	GLORIA OVALLE GILMA DE JESUS RUA JUAN DAVID CASTAÑEDA	Ana Carolina Rubio Gómez 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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE ENERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 7175 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113327-CCCP 03-006 – AGUAS I Y AGUAS II

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
28/01/2023	Toma de peso y talla para participantes nuevos	3

Ana Carolina Rubio – Nutricionista dietista

*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
16/01/2023	Taller Educativo	Manejo del Consumo de Azucares	120	Ana Carolina Rubio Gómez Nutricionista Dietista
25/01/2023	Actividad Física	Actividad Física	40	Ana Carolina Rubio Gómez Nutricionista Dietista

* 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)

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

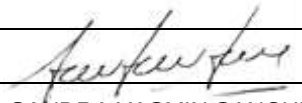
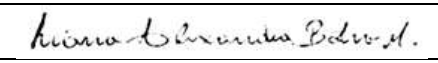
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 31 DE ENERO DE 2023

CONVENIO Nº 7175 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113327-CCCP 03-006 – AGUAS I Y AGUAS II

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
17/01/2023	44	(19/09/2022) El comedor comunitario no cuenta con tanque de almacenamiento de agua de acuerdo a la capacidad solicitada en el anexo técnico, tiene tanque de 500 litros y debe ser de 1000 litros.	El asociado realizó la gestión ante la SDIS, con el fin de tener la aprobación del tanque con capacidad de 500 litros, ya que en el comedor no hay capacidad para instalar un tanque más grande, y de acuerdo a la cobertura contratada, este volumen es suficiente para garantizar la atención en caso de ser necesario.
17/01/2023	46	(19/09/2022) El comedor comunitario no garantiza acceso de las personas con discapacidad de acuerdo a las especificaciones del anexo técnico, la rampa no cuenta con soportes ni la inclinación establecidas.	El asociado realizó gestión ante la SDIS, ya que no es posible adecuar la rampa por el espacio y condiciones de la infraestructura del comedor, además al servicio no ingresan personas con movilidad reducida que requieran el uso de esta.

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	SANDRA YASMIN SANCHEZ
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	LIANA ALEXANDRA BOTERO MUÑOZ