DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO N.º 7169 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113324-CCCP 04-004 – JUAN REY

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	1 al 30 de noviembre de 2022
Número Convenio / Vigencia	7169/2022
Nombre del Asociado	Orden Ministros De Los Enfermos
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	113324-Cccp 04-004 – Juan Rey
Localidad	San Cristóbal
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	Carrera 15 E # 69-60 sur
Teléfonos (Fijo – Móvil)	(601) – 3653107 - 3157278629
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorjuanrey@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	16/09/2022
Fecha de Finalización Convenio	31/12/2022
Nombre Responsable del Servicio	Willmer Muñoz Abril
Cobertura Diaria Contratada	350
Nº Participantes En Atención	345
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 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO N.º 7169 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113324-CCCP 04-004 – JUAN REY

2. CUMPLIMIENTO DE COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

2.1. Compromisos Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Implementar los procesos, procedimientos y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad, del Comedor Comunitario - Cocina Popular, establecido en el anexo técnico, así como los generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria.	Se llevó, todos los procedimientos y documentos relacionados en el anexo técnico, revisados por nutricionista local. Se realizó la actividad, protocolo lavado de manos, a través de infografía enviada al grupo del WhatsApp	1. Acta protocoló bioseguridad lavado de manos, asistente personal del comedor y participantes el día 19/09/2022 2. Aval de protocolo de lavado de manos por la nutricionista local el día sábado 26/09/2022.
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 de Autodiagnóstico de acuerdo a los hallazgos descritos en el acta del concepto sanitario N° AS02E 728362 de fecha 10/11/2022.	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", (PDF).
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 noviembre no se ejecutó el compromiso de los menús especiales, se llevara a cabo en el mes de diciembre de 2022	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.

5. Realizar una encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular, dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual.	Se realizó la encuesta a un total de 111 participantes el día 30/09/2022 mediante encuesta realizada de manera presencial en el comedor.	**Encuesta Vegetariana** Formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local
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 netos.	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 de minuta patrón el día 17/09/2022 Ciclo de menús el día 17/09/2022 Se socializó procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales".	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (cada vez que haya cambio de personal).
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 realizó capacitación de estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializar a las personas manipuladoras de alimentos el día 19/09/2022.	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador.
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 los siguientes intercambios: • Minuta 17 para la preparación Tubérculo Yuca Por cambio de Tubérculo Papa el día 9/11/2022. • Minuta 21 para la preparación Postre Pera Por Postre mandarina el día 16/11/2022. • Minuta 15 para la preparación Yuca en salsa Criolla Por Papa en salsa Criolla el día 11/10/2022. • Minuta 1 para la preparación Postre Fresas con crema Por Postre Papaya con Crema el día 21/11/2022. • Minuta 2 para la preparación Yuca Guisada con cilantro Por Papa Guisada con cilantro el día 22/11/2022.	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas	La nutricionista participó en el fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas por la SDIS el día 8/06/2021.	Soporte de asistencia.

antropométricas programadas.		
13. Realizar la toma de datos antropométricos garantizando una toma semestral al participante de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, para lo anterior el IDIPRON debe contar con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad.	Se realizó la toma de datos antropométricos el día 19/11/2022.	Formato Toma y registro de medidas antropométricas.
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Para el periodo reportado se registró la talla y peso de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico para un total de 99.	Reporte de digitación del sistema 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 realizaron 35 canalizaciones a participantes con desnutrición y obesidad el día 25/10/2022.	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Se desarrollaron la siguiente acción Reducción De Consumo De Grasas Trans Y Saturadas: Nutribingo, Hablemos Sobre Grasas el día 19/11/2022 a un total de 240 participantes.	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 envío cronograma a nutricionista local el día 4/10/2022 el cual fue aprobado el día 7/10/2022.	Cronograma, correo de envío y correo de 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	Se desarrolló actividad en la siguiente acción Acondicionamiento Físico: Rutina de actividad física para jóvenes y adultos en casa el día 19/11/2022 a un total de 240	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo.

instituciones públicas y privadas de acceso libre de forma virtual o entrega de material impreso.	participantes.	
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 realizó el registro de los procesos de promoción de estilos de vida el día 19/11/2022 con digitación de 240 participantes.	Reporte de digitación del sistema SIRBE
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 24/11/2022 a nutricionista local informe cuantitativo de las acciones desarrolladas en el mes en promoción en estilos de vida saludable.	Correo de envío y el 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 presentaron 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.	Se realizó los procesos de limpieza y desinfección a diario de las áreas del comedor. Se realizó mantenimiento a las observaciones dejadas por parte de la visita y supervisión de la SDIS.	Acta Concepto Sanitario vigente
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 realizó los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas.	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 realizo la implementación del procedimiento “operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS” teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	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	Se cuenta con los conceptos sanitarios del proveedor pollo 28/10/2022 favorable, carne 28/10/2022 favorable, lácteos 25/10/2022, abarrotes 9/05/2022 pulpa de frutas 5/11/2021.	PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores • Pollo (CS y Autorización Sanitaria) • Carnes (CS y Autorización Sanitaria • Lácteos • Abarrotes • Pulpa de Frutas

deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.		
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 realizó formato establecido por anexo técnico en el periodo reportado.	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 realizaron los formatos establecidos por anexo técnico en el periodo reportado.	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 realizó el registro envases y equipamientos, equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor.	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.	Se realizo registro fotográfico indicado para la toma de muestras.	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.	Se realizo la divulgar y actualizar el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SDIS.	1. Plan de saneamiento. 2. Formato de declaración de compromiso. 3. Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciado.

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 contó 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 realizó lavado de tanque almacenamiento el día 11/06/2022.	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 de 2013 y en el anexo técnico. En caso que, haya	Para el periodo del presente informe se realizó capacitación al personal operativo Clasificación de los alimentos y Microorganismos el día 19/11/2022.	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal (relacionada con la resolución 2674/2013).

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) solo por octubre. Formatos o documentos en PDF de mantenimientos que se hayan realizado en el mes del informe. Formato de verificación de básculas y grameras". Formato 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.	Para el periodo del presente informe la SDIS, se realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas,23/11/2022	Se deja el soporte del comprobante de toma, custodia, transporte y recepción de ítems, de ensayos sólidos y líquidos.
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.	Para el periodo del presento informe la SDIS se realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas, pero a un no han llegado los resultados pertinentes.	No aplica
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	Para el periodo del presento informe la SDIS se realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas, pero a un no han llegado los resultados pertinentes.	No aplica
18. Conservar las contra-muestras de materia prima para análisis microbiológico, que el laboratorio contratado por la interventoría o supervisión del	Para el periodo del presente informe la SDIS, se conservan las contra-muestras de materia prima para análisis microbiológico y fisicoquímicas.	No aplica

convenio deje en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular en la cantidad y en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.		
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 presento 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 elaboró el plan de emergencias de acuerdo con el modelo establecido y se radico en Subdirección el día 18/10/2022 con número de radicado E2022045954	Plan de emergencias Soporte radicación plan de emergencias
2. Contar con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año, de la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos.	Se cuenta con visita Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios con fecha del 5/09/2022.	Concepto de bomberos en PDF
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 salón 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 al Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Se mantienen actualizado los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes.	Ficha ingreso visitantes, cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe
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 las siguiente manera de cada 15 minutos de consumo del alimento 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
19/11/2022	Clasificación de los alimentos y Microorganismos	Claudia Patricia Amaya Gloria Patricia López Rueda Olga Lucia Peña Martin Mille Yohanna López Jaramillo Juliana Lizbeth Amaya	Ameye Ayala Medina nutricionista del asociado

* 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 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO N.º 7169 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113324-CCCP 04-004 – JUAN REY

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
19/11/2022	Toma de datos antropométricos	99

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
19/11/2022	Hablemos Sobre Grasas	Reducción De Consumo De Grasas Trans Y Saturadas: Nutribingo	240	Ameye Ayala Medina nutricionista del asociado
19/11/2022	Actividad Física	Rutina de actividad física para jóvenes y adultos	240	Ameye Ayala Medina nutricionista del asociado

* 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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO N.º 7169 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113324-CCCP 04-004 – JUAN REY

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
16/11/2022	16	Se evidencia almacenamiento dentro del equipo de congelación ensalada del día sin adecuada separación.	Se realizó capacitación continua al personal manipulación de alimentos, se da el cierre de la observación en la variable 16 en visita de campo el día 21/11/2022.
16/11/2022	54	Se evidencia no conformidad al rango de tolerancia del peso servido de componente ensalada lechuga, tomate zanahoria dl menú 21 y se repite en la visita del día 21/11/2022.	Se realizó capacitación continua al personal manipulación de alimentos, pendiente de la evaluación en próximo seguimiento.
16/11/2022	55	Se evidencia que la preparación sopa de cuchuco de trigo presenta sabor y olor amargo ahumado No característico del alimento.	Se realizó capacitación continua al personal manipulación de alimentos, se da el cierre de la observación en la variable 55 en visita de campo el día 21/11/2022.
16/11/2022	26	El responsable del servicio No presenta soporte de capacitación continua del personal de remplazo Judith Quinayas.	Se realizó capacitación continua al personal manipulación de alimentos, se da el cierre de la observación en la variable 26 en visita de campo el día 21/11/2022.
28/11/2022	12	Cuenta con la fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el comedor comunitario.	Se realizó envió a solicitud del operador la entrega de las fichas técnicas faltantes por medio de correo electrónico, se da el cierre de la observación en la variable 12 en visita de campo el día 16/11/2022.
16/11/2022	30	Se observa con tableta porosa, unión piso – pared deteriorada en área de almacenamiento, genera plan de mejora.	Se están realizando los arreglos pertinentes, por el desarrollo logístico del área de los pisos.
16/11/2022	5	Se evidencia preparación del jugo o sorbete una hora antes del servicio.	Se realizara el jugo tal como se indica en el anexo técnico, se da el cierre de la observación en la variable 5 en visita de campo el día 16/11/2022.

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 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONVENIO N.º 7169 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113324-CCCP 04-004 – JUAN REY

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	Diego Fernando Cerón Medina
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	Willmer Muñoz Abril