DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 05 DE ABRIL DE 2023

CONVENIO Nº 7133 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR NACIONES UNIDAS 113837 - CCCP 19-016

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

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	DEL 01 AL 05 DE ABRIL DE 2023
Número Convenio / Vigencia	7133/2022
Nombre del Asociado	CONSORCIO CORSINAPSIS - FMM
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR NACIONES UNIDAS 113837 – CCCP 19-016
Localidad	CIUDAD BOLIVAR
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CARRERA 18R No.77A-27 SUR
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3238104647
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	ccnacionesunidassga@gmail.com – **comedornacionesunidas@outlook.es**
Fecha de Inicio Convenio	08/09/2022
Fecha de Finalización Convenio	05/04/2023
Nombre Responsable del Servicio	Edilberto Rodríguez Garzón
Cobertura Diaria Contratada	300
Nº Participantes En Atención	300
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	257

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 reportado el comedor comunitario – cocina popular acogió los lineamientos brindados en el anexo técnico vigencia 2022, de la Secretaría de Integración Social a través de la subdirección de nutrición, con el fin de asegurar la adecuada implementación de cada uno de estos procesos y procedimientos. Se proyecto y planifico la adquisición de los alimentos necesarios para el suministro, teniendo en cuenta los grupos de edades, los procesos de calidad, con el fin de garantizar el adecuado suministro. Se desarrollo actividades en vigilancia nutricional, en donde se culminó con porcentaje del 100% las tomas de datos antropométricos tomas masivas, según cronograma, teniendo en cuenta los parámetros descritos en el anexo técnico. Se implemento los procesos del plan de saneamiento y su programación, aplicando los formatos de control. Se realizado la capacitación respectiva.	Plan de compras mensual y semanal. Formato de entradas y salidas. Formato de preparación de alimentos. Formato de recepción de materias. Formatos de BPM, que se implementan dentro del plan de saneamiento básico. Formato de verificación de basculas y gramera. Certificado de lavado de tanques. Formato de verificación de termómetros.
2. Aplicar de manera mensual el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Para el periodo reportado no se ha recibido por parte del hospital visita a la unidad operativa, lo cual se ha solicitado en varias ocasiones solicitudes, la primera con fecha del 31 de agosto de 2022, la segunda con fecha del 25 de octubre de 2022 y la tercera con fecha del 22 de diciembre de 2022, lo cual para el mes de diciembre se trasladó de sede.	Soportes de radicación de visita

3. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año. El profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular deberá enviar la propuesta de menú especial antes del 14 de diciembre al profesional en nutrición y dietética del proyecto 7745 asignado a la Subdirección Local.	No aplica para el periodo reportado.	N/A
4. Implementar la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales (anexos) para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, suministrando las raciones a la población participante, acorde a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	Se implementó las minutas establecidas en el ciclo de menús de acuerdo con el análisis nutricional de cada grupo etario, determinados por las SDIS, en el anexo técnico versión 2022. Se suministró a los participantes los gramajes de servido establecido para cada grupo etario, para el mes reportado.	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243).
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 38 participantes mayores de 18 años en estado de atención, el día 23 de septiembre mediante el formato de encuesta aplicada a cada uno de los participantes, a través de la profesional del servicio de acuerdo con la línea técnica brindada por la SDIS.	Formato encuesta. Informe menú vegetariano. Soporte correo de envió 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 con los resultados de la encuesta aplicada a los participantes, se presentó la NO aceptación del menú vegetariano, se estableció que el 76% de los participantes mayores de 18 años respondió negativamente al suministro de un menú vegetariano al mes en el servicio CC-CP.	N/A
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	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 área de salón comedor.	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas para manipuladoras y participantes.

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Durante el periodo reportado se dio cumplimiento a la adquisición, a través de la planificación por medio del plan de compras semanal y mensual y utilización del 100% de los ingredientes requeridos en cada una de las preparaciones según lo dispuesto por los análisis nutricionales emitidos para el presente convenio por la entidad SDIS y los grupos de edad manejados en el comedor.	Plan de compras mensual al formato (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.	La profesional en nutrición del asociado realizó capacitación al talento humano en el tema: manejo de la minuta de alimentos, minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, el día 31 de marzo del 2023, por cambio de personal manipulador.	NA
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.	La profesional en nutrición del asociado realiza la jornada de capacitación al talento humano en el tema: estandarización de utensilios para el servido de alimentos el día 31 de marzo del 2023, por cambio de personal manipulador.	NA
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	No se realizaron intercambios	NA

Compromisos	Actividades	Soportes
profesional en Nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular.		
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	El nutricionista participó en el fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas por la SDIS el día 07/10/2022.	Soporte 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 equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad.	Para el periodo reportado el CC-CP no realizo tomas de medidas antropométricas a participantes del servicio; lo anterior con motivo de la fecha de finalización del convenio y teniendo como referencia que con corte al 28 de febrero de 2023 se logró la meta establecida del 30%, así mismo, se tomó 10 datos antropométricos a participantes nuevos producto de los cambios de estado el mes de marzo del 2023.	NA
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	El responsable del servicio registró en el aplicativo Go-global los datos antropométricos, producto de las tomas a participantes nuevos, no aplica para este péridod.	NA
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	No aplica para el periodo reportado.	N/A
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Para el periodo reportado se desarrolló la siguiente acción en IEC, no aplica para este periodo.	NA

Compromisos	Actividades	Soportes
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 28 de septiembre del 2022, el cual fue aprobado el día 06/10/2022, vía correo electrónico. En segunda instancia y con motivo de la prórroga celebrada para continuar con agotamiento de recursos hasta el día 28 de febrero de 2023, se recibe de parte del Nutricionista dietista de la Subdirección de Nutrición y abastecimiento segunda aprobación con fecha 06 de febrero de 2023 para ejecución de actividades IEC hasta finalización de contrato por parte de la subdirección de Nutrición y abastecimiento.	NA
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 realizo actividad virtual para promocionar estilos de vida saludable y promocionar la actividad física, no aplica en este periodo,	NA
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.	La nutricionista del asociado realizo la digitación en el aplicativo SIRBE de las actividades de estilos de vida saludable desarrolladas durante el mes, no aplica para este periodo.	NA .
20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente.	No aplica para el periodo reportado.	N/A
21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a 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	N/A

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.	En comedor comunitario - cocina popular se ha venido velando a través del cumplimiento de los diferentes compromisos de manera permanente para el cumplimento de las obligaciones del ministerio de Salud y Protección, entre cuyos temas de mayor relevancia en la resolución 2674 del 2013 son aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos. A través de la implementación de los formatos establecidos en el plan de saneamiento, capacitación continua, verificación de la calidad de los alimentos al ingreso del comedor.	Soportes de 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 realizo con el personal manipulador, la socialización del protocolo de lavado de manos el día 21/09/2022, garantizando y cumpliendo con el proceso de lavado de manos, así mismo se ha implementado los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas.	PDF 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 implementó el procedimiento de Entrega de apoyos Se dio cumplimiento con los documentos técnicos relacionados con el procedimiento de operación de entrega de apoyos alimentarios, los cuales están contenidos en el anexo técnico 2022 y publicados en página web de la Secretaría Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG. y se continua con la implementación de cada uno de los procesos donde son requeridos.	NA
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.	Los proveedores con los que se contó durante el mes de noviembre fueros los siguientes: -Carnes el imperio de las carnes # AS21N-004237 FECHA 01/09/2022 -Abarrotes Shejina #AS04S027717 FECHA 19/11/2022 -Hortipulpas # AS06S-001369 FECHA 10/11/2022 -Peslac procesadora de lácteos FAVORABLE DEL 19 Y 20 DE ABRIL DE 2022. -Makro No.AS05S001596 19/01/2022	Conceptos sanitarios vigentes de los proveedores: Pollo (CS y Autorización Sanitaria) Carnes (CS y Autorización Sanitaria Lácteos Abarrotes Pulpa de Frutas
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 verifica y exige permanentemente a los proveedores que el medio de transporte utilizado para el suministro de las materias primas debe cumplir con lo establecido en la resolución 2674/13 y esta soportado con los conceptos sanitarios de vehículos que se encuentran en los archivos del comedor, lo cual se relaciona así: Carnes: Placa: SLI 839, Favorable, Fecha: 21/08/2022. Lácteos: Placa: EXX 450, Favorable, Fecha: 01/11/2022. Abarrotes: Placa: EXX 450, Favorable, Fecha: 01/11/2022. Pulpas: Placa: GZZ 809, Favorable, Fecha: 05/04/2022.	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.	El CC-CP se garantizó los 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 dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	Formato de entradas y salidas de alimentos. 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.	El asociado garantizo el cumplimiento a cabalidad de la resolución 683 de 2012, dotando al comedor comunitario – cocina popular con equipamiento, utensilios y menaje necesarios para el consumo de alimentos.	Registro fotográfico 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 comunitario - cocina popular cuenta con un recipiente de tapa hermética destinado a mantener las contramuestras de alimentos, a temperatura de refrigeración de los diferentes componentes del menú y en las cantidades estipuladas en el anexo técnico vigencia 2022, estas se almacenan a temperatura de refrigeración durante los tiempos de seguridad requeridos (72 horas).	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 en respuesta a la normatividad sanitaria vigente y contemplada en la resolución 2674 del 2013 capítulo VI, y a la emergencia sanitaria por el COVID-19; actualiza e implementa el Plan de saneamiento del comedor comunitario – cocina popular de acuerdo al modelo, lineamientos, protocolos y orientaciones establecidos por la SDIS, mismo que fue socializado el día 23 de septiembre de 2022 al personal manipulador, esto con el fin de asegurar las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del comedor comunitario – cocina popular.	Formatos de control mensual del plan de saneamiento.

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	N/A
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 el 10 de enero del 2023, con la empresa Gestores Ambientales, la cual cuenta con concepto favorable.	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 cambio del responsable del Comedor Comunitario –	Para el periodo reportado se realizó capacitación al personal manipular y auxiliar administrativo, no aplica para este periodo.	NA

Compromisos	Actividades	Soportes
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, el cual se ha ejecutado a cabalidad y dichos mantenimientos se actualizan en las hojas de vida de cada uno de los equipos con fecha, tipo de acción correctiva o preventiva según aplique.	Formato de verificación de básculas y grameras". Formato de verificación de Termómetros
15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidas por la normatividad nacional y los parámetros internos de la SDIS para los análisis a muestras de materias primas, productos terminados y agua de consumo.	No aplica para el periodo reportado.	N/A
16. Cumplir con los parámetros microbiológicos internos establecidos por la Autoridad sanitaria para los análisis de frotis de manos de personal manipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS.	No aplica para el periodo reportado.	N/A
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	No aplica para el periodo reportado.	N/A
18. Conservar las contra-muestras de materia prima para análisis microbiológico, que el laboratorio contratado por la interventoría o supervisión del convenio deje en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular en la cantidad y en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.	No aplica para el periodo reportado.	N/A

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 la SDIS no se presentó evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria	N/A

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 nutrición y Salubridad el día 13/10/2022 con número de radicado RAD.E2022045242.	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 solicitó la visita del cuerpo de Bomberos el 18 de octubre de 2022	Recibo 22990092093, formato de conceptos varios
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 salón comedor con los elementos solicitados por anexo técnico	Formato 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 2 extintores amarillos Se mantiene protegidas las instalaciones eléctricas	Evidencias ubicación extintores y detector de humo Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos.

Compromisos	Actividades	Soportes
5. Mantener actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular.	El CC-CP se implementó y actualizo los formatos establecidos en el componente determinados en el anexo técnico para la operación de CC – CP.	Formato Registro de visitantes Cuaderno de novedades
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	El CC – CP garantizo las medias de protección para no generar aglomeraciones; garantizando la ubicación de 30 puestos para participantes con tiempo de consumo de alimentos de 30 minutos máximo en la franja de horario de 10:30 a.m. hasta 4:00 p.m.	Evidencias fotográficas

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
	No aplica para el periodo reportado.		

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
	No aplica para el periodo reportado.	

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
		No aplica para el periodo reportado.		

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
		No aplica para el periodo reportado.	

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**DIANA HERNANDEZ**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**EDILBERTO RODRIGUEZ GARZON**