DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7149 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113563-CCCP08-007 – EL AMPARO

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	01 de Noviembre de 2022 al 30 de Noviembre de 2022
Número Convenio / Vigencia	7149/2022
Nombre del Asociado	Corporación para El Desarrollo Social y Comunitario La Siembra
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	113563-CCCP08-007 EL AMPARO
Localidad	Kennedy 08
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	Carrera 81 F #42-37 sur
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3053030592
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorelamparo@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	08/09/2022
Fecha de Finalización Convenio	31/12/2022
Nombre Responsable del Servicio	Jhon Edinson Soto Quintero
Cobertura Diaria Contratada	400 participantes
Nº Participantes En Atención	400 participantes
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	400 participantes

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 presente periodo de ejecución por parte del asociado se llevó a cabo la implementación década uno de los formatos socializados por la subdirección de nutrición y abastecimiento para el componente, apoyo alimentario, vigilancia nutricional y promoción de estilos de vida saludable	1.Análisis nutricional para cada uno de los grupos etarios en estado En Atención en la unidad operativa. 2.Estandarización de minutas a través del formato de minuta patrón para cada uno de los menús programados por la SDIS 3.Formato de recepción de alimentos 4.Formato de entradas y salidas 5.Formato de verificación de vehículos transportadores 6.Formato de intercambios de preparación 7.Plan de Estilos de vida 8.Cronograma de Estilos de vida 9.Actas de capacitación, Minuta Patrón, Estandarización de utensilios, emergencia sanitaria y de capacitación en BPM 10.Listados de asistencia de capacitaciones 11.Listados de Go Global de Talla y peso 12.Formato de datos antropométricos 13.Formato de pruebas organolépticas 14.Formato de peso servido 15.Formato de acompañamiento mensual y semanal por la nutricionista del asociado

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 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7149 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113563-CCCP08-007 – EL AMPARO

Compromisos	Actividades	Soportes
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°AS02C 100360 de fecha 14/10/2022	1. 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.	Se dará cumplimiento al compromiso 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).
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 124 participantes el día 27/09/2022 mediante la socialización de que consiste un menú vegetariano y encuesta de manera presencial	1. Encuesta de Menú Vegetariano 2. Acta de análisis 3. Correo soporte 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	De acuerdo a los resultados de la encuesta aplicada a los participantes, se presentó la NO aceptación del menú vegetariano.	No aplica

Compromisos	Actividades	Soportes
especificaciones establecidas en el Anexo Técnico. Dicha preparación no implica costos adicionales para la SDIS.		
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 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 en cada uno de los planes de compra semanales para el periodo de Noviembre para una cobertura de 400 participantes	Plan de compras mensual (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 y de ciclos de menús el día 12/09/22, 14/10/2022 y 05/11/2022 Se socializó procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales”,	Un solo PDF que incluya: 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	se realizó capacitación el día 12 septiembre de 2022	Acta de capacitación, listado de asistencia y registro fotográfico

Compromisos	Actividades	Soportes
de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido.		
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 intercambios de la minuta 2 para la preparación tubérculo para el día 22 del periodo de noviembre 2022	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245
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 08/06/2021	Soporte de asistencia 08/06/2021
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.	Durante el periodo reportado se llevo a cabo jornada de talla y peso programada los días 05, y 24 de noviembre	Formato Toma y registro de medidas antropométricas Van incluidos (nuevos, niños menores 5 años y gestantes
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Por parte de la nutricionista se llevo a cabo la digitación de información de los datos antropométricos tomados	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	Se realizo la orientación, abordaje y canalización por parte de la nutricionista del asociado a los casos identificados con malnutrición , de acuerdo a la línea técnica establecida por la subdirección de nutrición el	FORMATO FOR-PSS-397 Acta Canalizaciones

Compromisos	Actividades	Soportes
Nutrición.	día 10/11/2022.	
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Se desarrollaron la siguiente acción Endúlzate saludablemente / Disminución del consumo de azucares añadidos el día 08/11/2022 a un total de 320 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 23/09/2022 el cual fue aprobado el día 27/09/2022	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 instituciones públicas y privadas de acceso libre de forma virtual o entrega de material impreso.	Se desarrolló actividad el día 08/11/2022 a un total de 320 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 sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se llevo a cabo la digitación de 320 participantes quienes participaron de las actividades IEC, para el periodo e Noviembre	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 21/11/2022 a nutricionista local informe cuantitativo de las acciones desarrolladas en el mes en promoción en estilos de vida saludable	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo) Informe cualitativo cuando aplique

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Se realizó los procesos de limpieza y desinfección a diario de las áreas del comedor Se realizó mantenimiento a paredes de cocina que presentaban desprendimiento de pintura Se llevo a cabo la compra de alimentos de abarrotes con cumplimiento en empaque Se llevo a cabo el cambio de vidrio en puerta principal	Acta Concepto Sanitario vigente Evidencias mantenimientos
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	Soporte 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 realizo seguimiento a la operación de la entrega de los alimentos para llevar a cabo el buen proceso de este según lo establecido y teniendo en cuenta los documentos y formatos de porciones servidas e inspección.	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,	Se cuenta con los conceptos sanitarios del proveedor pollo y carne11/08/2022 favorable, lácteos 19/01/2022, abarrotes 19/01/2022 pulpa de frutas 17/11/2021	Conceptos sanitarios vigentes de los proveedores ☐ Cárnicos ☐ Lácteos ☐ Abarrotes

Compromisos	Actividades	Soportes
adicionalmente, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.		☐ 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 llevo a cabo a cargo del responsable del servicio la verificación de cada uno de los conceptos de los vehículos de los distribuidores de alimentos en la unidad operativa	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 llevo a cabo el registro de manera diaria sobre los alimentos por entrada según plan de compras mensual, dando cumplimiento al presente anexo técnico	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 llevó a cabo el cumplimiento con la adquisición de equipos y menaje según el presente anexo técnico	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 la toma de contramuestras diarias, para un periodo de almacenamiento de 72 horas .	Registro fotográfico toma de muestras
9. Elaborar, divulgar y actualizar el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de	Para el periodo de Noviembre se llevó a cabo de manera continua el diligenciamiento de los formatos de control mensual del plan de saneamiento	1. Plan de saneamiento PDF 2. Formato de declaración de compromiso

Compromisos	Actividades	Soportes
Saneamiento establecida por la SDIS, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética.		3. Formatos de control mensual del plan de saneamiento
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 07/09/2022 por la empresa Fuminsect con el certificado numero 7387	Soporte Lavado tanque
13. Implementar de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo	Para el periodo del presente informe se realizó capacitación al personal operativo en clasificación de los alimentos según su riesgo bajo, medio, alto. El dia	acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal

Compromisos	Actividades	Soportes
con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico. En caso que, haya cambio del responsable del Comedor Comunitario – Cocina Popular, el mismo debe contar con las capacitaciones relacionadas en el componente de Alimentación, Nutrición y Salubridad.	05/11/2022.	
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 con respectivos mantenimientos realizados) 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.	En el mes de noviembre se realizaron las pruebas 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 en la cual se garantizo su debida toma el día 22/11/2022.	PDF Formato 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.	Para el periodo del presente informe la SDIS no ha entregado los resultados de la toma de de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas las cuales fueron tomadas el día 22/11/2022.	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 presente informe la SDIS no ha entregado los resultados de la toma de de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas las cuales fueron tomadas el día 22/11/2022.	No aplica

Compromisos	Actividades	Soportes
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 conservan las contramuestras de materia prima para análisis microbiológico, que el laboratorio contratado por la interventoría o supervisión del convenio dejo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular en la cantidad y en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas de las pruebas realizadas el día 22/11/2022	PDF Formato toma de muestras
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	Durante el periodo del presente informe la SDIS no presento 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 6/10/2022 con número de radicado E2022043969	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 solicitó visita en la página habilitada Se realizó el pago a la Unidad administrativa especial del cuerpo de bomberos por valor 66666 el día 3/10/2022	solicitud de visita soporte 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 área del salón de la unidad operativa con los elementos solicitados por anexo técnico	Listado de elementos que se encuentran en el botiquín

Compromisos	Actividades	Soportes
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 dos extintores Se mantiene protegidas las instalaciones eléctricas	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo 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.	Durante el periodo del presente informe se llevó a cabo el registro de los visitantes y adicionalmente registro de novedades	Ficha ingreso visitantes, cuaderno de novedades
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 desde las 10:30 am hasta las 12:00 ingresan adultos mayores y estudiantes de la jornada de la tarde, 12:00 hasta 16:00 ingreso de adultos mayores y estudiantes de la jornada de la mañana 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
5/11/2022	Estandarización de Utensilios	WALTER FRANCO-MAGALLY PORTELA-MILENA HERNANDEZ – SAMITH BELTRAN – YANETH RIVERA – JULIETH LAMBRAÑO	Lizeth Johanna Duitama Bolaños
5/11/2022	Clasificación de los alimentos según du riesgo bajo, medio y alto.	WALTER FRANCO-MAGALLY PORTELA-MILENA HERNANDEZ – SAMITH BELTRAN – YANETH RIVERA – JULIETH LAMBRAÑO	Lizeth Johanna Duitama Bolaños

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
5/11/2022	Minuta Patrón - Ciclos de Menú y Análisis de aporte nutricional.	WALTER FRANCO-MAGALLY PORTELA-MILENA HERNANDEZ – SAMITH BELTRAN – YANETH RIVERA – JULIETH LAMBRAÑO	Lizeth Johanna Duitama Bolaños
5/11/2022	Criterios de Aceptación y rechazo de materia prima	JULIETH LAMBRAÑO	Lizeth Johanna Duitama Bolaños

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

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
5/11/2022 24/11/2022	Jornadas programadas de Talla y Peso	69
10/11/2022	Canalizaciones de casos con malnutrición	101

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular: Lizeth Johanna Duitama Bolaños

*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.

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 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7149 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113563-CCCP08-007 – EL AMPARO

Fecha Realización	Tipo de Actividad	Nombre de la Actividad	Nº Participantes	Nombre y Cargo de Profesional que realiza la actividad
08/11/2022	Taller Educativo	Endúlzate saludablemente/ Disminución del consumo de azucares añadidos	320	Lizeth Johanna Duitama Bolaños
08/11/2022	Promoción de Actividad Física	Importancia de la Actividad Física	320	Lizeth Johanna Duitama Bolaños

* 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
05/11/2022	**4**	Se evidencia rotulo de los cárnicos el cual no cuenta con fecha de beneficio siendo no conforme con el decreto 1500 de 2007.	Se realizo compromiso verbal con el proveedor de cárnicos carnes el triunfo para implementar fecha de beneficio en el rotulado de los productos.
05/11/2022	**40**	Se evidencia que el comedor cuenta con área destinada para el lavado de elemento de aseo, sin embargo en visita se evidencio que se realizo el lavado de trapero en la poceta de lavado de ollas.	Se realizo charla informativa con el personal manipulador sobre seguir los protocolos de lavado de utensilios de aseo.
05/11/2022	**61**	Se evidencia que el responsable del servicio Jhon Soto no cuenta con la socialización de presentación de clasificación nutricional de los participantes del comedor .	Se solicito y realizo socialización de clasificación del estado nutricional al responsable del servicio el día 08/11/2022
05/11/2022	**30**	Se continuo evidenciando media caña pared piso del área de preparación y área de almacenamiento de alimentos deteriorados.	Se realizo mantenimiento de las medias cañas en área de preparación y almacenamiento.
21/11/2022	**35**	Se evidencia anjeo del techo del área de preparación encima de las estufas el cual se encuentra desprendido del marco.	Se dispone a hacer el cambio del anjeo del techo del área de preparación encima de las estufas.
21/11/2022	**32**	Se evidencia anjeo del techo del área de preparación encima de las estufas en deficiente estado de limpieza y desinfección.	Se dispone a hacer el cambio del anjeo del techo del área de preparación encima de las estufas.

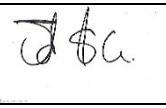
DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7149 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113563-CCCP08-007 – EL AMPARO

21/11/2022	**42**	Se evidencia anjeo del techo del área de preparación encima de las estufas en deficiente estado de limpieza y desinfección.	Se dispone a hacer el cambio del anjeo del techo del área de preparación encima de las estufas.

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	JOHANNA SHIRLEY GOMEZ
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**JHON EDINSON SOTO QUINTERO**