DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-001 – SAN MARTIN DE LOBA

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	01 AL 28 DE FEBRERO
Número Convenio / Vigencia	9196-2022
Nombre del Asociado	CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	SAN MARTIN DE LOBA
Localidad	SAN CRISTOBAL SUR
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	Cra 3ª Este No.35-53 sur
Teléfonos (Fijo – Móvil)	2170131 - 3107588134
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorsanmartindeloba@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	22/11/2022
Fecha de Finalización Convenio	21/03/2023
Nombre Responsable del Servicio	Gicela Lòpez Martinez
Cobertura Diaria Contratada	350
Nº Participantes En Atención	310
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	260

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-001 – SAN MARTIN DE LOBA

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 elmes de febrero se realizaron las siguientes actividades Se implementaron procesos y diligenciamiento de formatos correspondientes a la actividad propia del buen funcionamiento del comedor, desde la parte salubre y entrega de almuerzos, garantizando cantidad y calidad entregada en cada ración	No aplica
2. Aplicar de manera mensual el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Durante el mes de febrero se diligencio formato de autodiagnóstico del servicio de alimentación, para hacer seguimiento a las observaciones dejadas por hospital en visita realizada el 13/02/2023	Formato de 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.	Durante el mes de febrero no se ofrecieron menús especiales	No aplica

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-001 – SAN MARTIN DE LOBA

Compromisos	Actividades	Soportes
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 implementaron las 24 minutas establecidas por SDIS, se suministro a los participantes gramajes, de acuerdo a los grupos etareos	Formato de preparación de alimentos
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.	Durante el mes de diciembre se aplicó un total de 138 encuesta de menú vegetariano el día 02/12/22 con un porcentaje de no aceptación del 97%	Formato encuesta y correo de envió a nutricionista
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 cuerdo a los resultados de la encuesta aplicada a los participantes, se presentó la NO aceptación del menú vegetariano	NA
7. Mantener disponible en un lugar visible del servicio del Comedor Comunitario - Cocina	Se mantuvo en lugar visible las minutas patrón y ciclos de minuta para el personal manipulador y los participantes	Registro fotográfico de menús publicados en el salón comedor y área de la cocina

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		
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 mes de febrero las minutas correspondientes al periodo del informe se suministraron con la totalidad de los ingredientes establecidos por SDIS.	Plan de compras
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.	Durante el mes de febrero no se presento cambio de personal manipulador La capacitación del personal manipulador en manejo de minuta patrón y análisis nutricional fueron el 23/12/22 y 14/01/2023	Acta de capacitaciones
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	Durante el mes de febrero no se presentó cambio de personal manipulador Las capacitaciones al personal manipulador en estandarización de utensilios fue el 23//2022 y 14/01/2023	Acta de capacitaciones

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Durante el mes de febrero se realizaron intercambios de los siguientes menús Menú 16 febrero 2 Menú 20,21,24 febrero 7,8,11 Menú 1-3-4 febrero 13,15,16 Menú 7-10-11 febrero 20,23,24 Menú 14 Febrero 28	Formato intercambio de minuta
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista Valeria Rodríguez, tomo capacitación en fortalecimiento técnico en toma de medidas antropometrías el 7 de octubre del 2022	Acta del 7 octubre del 2022
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 mes de febrero se tomaron datos antropométricos a 66 participantes del comedor el día 6 de febrero	Acta, registro fotográfico y listado de firmas

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-001 – SAN MARTIN DE LOBA

Compromisos	Actividades	Soportes
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Durante el mes de febrero se registraron en el aplicativo sirve 66 registros a participantes del comedor	Reporte digital 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.	Durante el mes de febrero no se remitieron participantes por mal nutrición, en enero se entregaron 8 canalizaciones	Canalizaciones entregadas en el mes de enero
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Durante el mes de febrero se realizó taller en promoción de estilos saludables, tema escalera de sabores y colores a 210 participantes del comedor el 15 de febrero del 2023	Acta, listado de asistencia registro fotográfico CALIDAD DEL ESCANEODELLISTADO
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.	Durante el mes de diciembre se envió cronograma a nutricionista local el día 05/12/2022 fue aprobado el día 05/12/2022	PDF cronograma y correos
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	Durante el mes de febrero se realizó actividad física el 21/02/2023. Sesión de estiramiento con silla a 30 participantes del comedor	Acta, listado de asistencia registro fotográfico

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-001 – SAN MARTIN DE LOBA

Compromisos	Actividades	Soportes
públicas y privadas de acceso libre de forma virtual o entrega de material impreso.		
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.	Durante el mes de febrero, se registraron en el aplicativo SIRBE las actividades de promoción en estilos de vida saludable	Reporte digital 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 entrego a nutricionista local informe cuantitativo el 20/12/22, el informe cuantitativo se entregó del 23/01/2023 Durante el mes de febrero no se entregó informe cuantitativo con la nueva metodología, dada por SDIS,	PDF con informe y correo
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	Durante el mes de febrero se realizaron compras a Pulpa el Eden Lacteos Aprolecho Fruver Red Mujer Se presento en visita financiera	NO APLICA

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		

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 mes de febrero el hospital visitó el comedor el día 13/02/2023, según acta No. AS02E735601 quedando con concepto favorable con un porcentaje de cumplimiento del 95.5%	acta No. AS02E735601
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	PDF Protocolo lavado manos Formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-001 – SAN MARTIN DE LOBA

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Durante el mes de febrero se entregaron los apoyos alimentarios de acuerdo a las minutas	Formato de inspección de porciones servidas
4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta; para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, adicionalmente, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	Se cuenta con los conceptos sanitarios del proveedor pollo distripollo Acta No. 703068 del 22/09/22 favorable, Autorizacion. Saitaria No. 2189 del 09/12/2022 carne Zipaquireña Acta 35494 del 28/10/22 Autorizacion. Sanitaria 2289 del 20/12/20 favorable Lacteos Aprolecho Acta 7303-383322 del24/11/22 Abarrotes Merca Funza Acta 863 del 17/09/22 Pulpa de frutas El Eden Acta No. 2 del 01/07/22	Concepto favorable de proveedores
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.	Los vehículos que transportan las materias primas que se suministró a la población cumple con la normatividad vigentes, como se evidencia en formato de transporte	Formato verificación de transporte
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	A la población que asistió a la cocina comunitaria San Martin de Loba, se le brindaron alimentos con calidad y cantidad de manera oportuna, según lo dispuesto por SDIS,	Formatos de entradas y salida y recepción de materia prima

Compromisos	Actividades	Soportes
dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.		
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 comedor contó con el menaje, equipos y demás implementos necesarios para el buen funcionamiento del comedor de acuerdo con anexo técnico	Registro fotográfico
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se tomó muestra control según lo estipulado en anexo	Registro fotográfico de las muestras control
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 Plan de Saneamiento Básico, se ajustó a las condiciones del comedor	Formatos de Plan de Saneamiento Básico Formato de declaración de compromiso Plan de Saneamiento Básico
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Se realizó de manera continua seguimiento al equipo de manipuladoras, en procesos de recepción de materia prima, preparación y distribución de alimentos y control de temperatura	Formatos de recepción de materia prima, Preparación de alimentos Control de temperaturas refrigeración y congelación

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-001 – SAN MARTIN DE LOBA

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	El Comedores Comunitario-Cocina Popular, cuenta con áreas establecidas según anexo, Bodega de almacenamiento de alimentos, preparación de alimentos, distribución de alimentos, consumo de alimentos, alistamiento de personal, almacenamiento de agua potable, instalaciones 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 contó con certificado de lavado de tanques, realizado el día 19/10/2022 por la empresa FUMINDUSRIAL, la cual cumple con la normatividad vigente	Soporte de lavado de tanques
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	En el mes de febrero se realizó capacitación al personal manipulador del comedor de acuerdo con cronograma el día 15/02/2023 tema BPM	Acta, material de apoyo, formato de listado de asistencia y registro fotográfico de capacitación

Compromisos	Actividades	Soportes
Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico. En caso de 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.	El Plan de mantenimiento preventivo y correctivo se adecuo y se lleva según cronograma	Plan y cronograma de mantenimiento preventivo, hojas de vida de equipos, formatos de verificación de basculas y gramaras
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.	Durante el mes de febrero no se realizaron toma de pruebas microbiológicas	No aplica para el mes de febrero
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.	Durante el mes de febrero no se realizaron toma de pruebas microbiológicas	No aplica para el mes de febrero
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se	Durante el mes de febrero no se realizaron toma de pruebas microbiológicas	No aplica para el mes de febrero

Compromisos	Actividades	Soportes
deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.		
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.	Durante el mes de febrero no se realizaron toma de pruebas microbiológicas	No aplica para el mes de febrero
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 mes de FEBRERO no se presentaron eventos epidemiológicos	No aplica para el mes de febrero

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.	En el mes de diciembre se elaboró plan de emergencias y contingencias, se radico en SDIS, el día 21/12/22 radicado E2022057264	Carta radicada
2. Contar con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año, de la	Durante el mes diciembre se solicitó el concepto el día 12/12/22 por valor $66.666	Recibo de pago

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-001 – SAN MARTIN DE LOBA

Compromisos	Actividades	Soportes
Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos.		
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	La unidad cuenta con botiquín,	Formato con dotación actualizada
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	El comedor cuento con tres extintores carga vigente hasta diciembre del 2023	Registro fotográfico
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 contó con formato de visitantes debidamente actualizado	Formato
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Durante el mes de FEBRERO se organizaron turnos estableciendo horarios para evitar aglomeraciones	Registro fotográfico

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-001 – SAN MARTIN DE LOBA

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
15/02/2023	B.P.M.	Ruth Maria Lopez Monterrosa Dulfai Caicedo Garcia Flor Vargas Romero Cenalia Contreras cervantes Mary Luz Beltran Estrada Jhonatan Barrera	Valeria Rodríguez 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).

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
03/01/2023	Socialización de diagnóstico nutricional	280
06/02/2023	Toma masiva de talla y peso	66

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)

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-001 – SAN MARTIN DE LOBA

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
21/02/2023	Promoción de actividad física	Estiramiento con silla	30	Valeria Rodríguez Nutricionista
14/02/2023	Actividad promoción de estilos de vida saludable	“escalera de sabores y colores	210	Valeria Rodríguez Nutricionista

* 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
10/02/2023	30	Continua la rampa de madera, material no higiénico sanitario, en área de salón comedor como acceso a la bodega de almacenamiento.	Se programo realizar adecuaciones en rampa para el mes de marzo
10/02/2023	31	La división entre la zona del servido y la recepción de los almuerzos por parte del os participantes presenta oxido, se requiere aplicación de pintura	Se realizo la pintura del área en mención.
10/02/2023	34	El comedor tiene pendiente el retiro del oxido de la pared del baño	Se realizo el retiro del oxido del área en mención

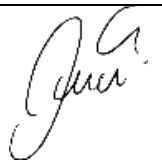
DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

CONVENIO Nº 9196 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113384-CCCP 04-001 – SAN MARTIN DE LOBA

10/02/2023	54	El comedor no cumple con el peso servido de la carne de cerdo en salsa de piña, según lo establecido en la minuta patrón 23 de acuerdo a lo establecido en el plan de muestreo del anexo técnico el grupo etareo 9- 13años	Se realiza diariamente gramaje para todos los grupos etareos, para así estandarizar recipientes
28/02/2023	6	Se evidencia que no se realiza la preparación de los alimentos según los lineamientos establecidos por la SDIS dado que se observa menudo fuera de recipiente de cocción plato en mesa de servido	Se socializo con equipo de manipuladoras los protocolos y temperaturas de seguridad que se deben mantener con los alimentos preparados
28/02/2023	30	Se continúa evidenciando rampa de material no higiénico (madera) en salón comedor el asociado sugiere mantenimiento de pintura	Se programo mantenimiento de la rampa en el mes de marzo
28/02/2023	54	De acuerdo con el plan de muestreo realizado se evidencia no conformidad en tolerancia de peso servido de menu 14en componente arroz con zanahoria banano con helado, genera requerimiento	Se realiza taller para subsanar dificultades presentadas en proceso de gramaje por grupo etareo

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**Carlos Alberto Camacho**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**Gicela López Martínez**