DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 25 DE ABRIL DE 2023

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	01/04/2023 - 25/04/2023
Número Convenio / Vigencia	9189 DE 2022
Nombre del Asociado	FUNDACION MARIA PAZ
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	COMEDOR SAN BERNARDINO 1
Localidad	BOSA
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CARRERA 79 BIS A SUR 73 D 07
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3113293436
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorsanbernardino1@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	26 DE DICIEMBRE 2022
Fecha de Finalización Convenio	25 DE ABRIL 2023
Nombre Responsable del Servicio	DIANA PATRICIA DAZA JIMENEZ
Cobertura Diaria Contratada	200
Nº Participantes En Atención	200
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	200

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 25 DE ABRIL DE 2023

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

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 implementó los procesos, procedimientos y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad, del ComedorComunitario	Formatos plan de saneamiento básico, recepción de materias primas, termómetros, basculas, plan de compras
2. Aplicar de manera mensual el "Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", generar acciones de mejora y dar cumplimientoa los tiempos estipulados.	Se diligenció el Formato de Autodiagnóstico con acta de visita del hospital **AS02C106464** del 5/1/2023 con 87% **FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	Formato autodiagnóstico
3. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año. El profesionalen nutrición y dietética del ComedorComunitario - 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 dio cumplimiento al compromiso en el mes de diciembre 2022	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	Se implementó las 24 minutas establecidas en el ciclo de menús de acuerdo al análisis nutricionalde cada grupo etario. Se suministró a los participantes los gramajes deservido establecido para cada grupo etario	formato Preparación de alimentos

participante, acorde a las condiciones establecidasen el anexo técnico.		
5. Realizar una encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular, dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual.	Se realizó la encuesta al 100% de los adultos del comedor arrojando un 91.7% de NO aceptación a la propuesta de menú vegetariano, Se realizó el 12/1/2023	Encuestas Resultados Análisis Conclusiones
6. Suministrar una preparación vegetariana previa autorización de la Subdirección desnutrición, de acuerdo con los resultados del sondeo deopinión 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 menúsa las personas manipuladoras de alimentos, asícomo 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 disponede 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.	Las preparaciones de los componentes de losmenús se prepararon basados en los ingredientes y las cantidades establecidas en los documentos deanálisis nutricional y minuta patrón de cada uno de los 24menús.	Plan de compras mensual

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 25 DE ABRIL DE 2023

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

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 ciclo de menús el día 13/1/2023 Se socializó procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales "él 12/1/2023,	Acta, planilla asistencia, material deapoyo ysoportes fotográficos
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 elfin 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 al personal manipulador para garantizar así el peso de servido establecido para cada grupo etario, se adquirió kit de cucharasporcionadoras. Fechas capacitaciones:13/1/2023	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 realizaron solicitudes de cambio de preparación según protocolo correspondiente y serealizó en el formato FOR-SPP 245 para los días 03 marzo minuta 21 y el 21 marzo minuta10	Formato FOR-PSS 245
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista del asociado CAROLINA GIRALDO participo en la capacitación de estandarizaciónde medidas antropométricas el 21/11/2022	Acta capacitación Asistencia
13. Realizar la toma de datos antropométricos garantizando una toma semestral al participantede acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, para lo anterior el IDIPRON debe contar con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de	Se realizó la toma masiva de las medidas antropométricas a los participantes del comedor por medio de la nutricionista del operador en el mes de diciembre de 2022 a los usuarios nuevos y antiguos como lo indica el anexo técnico. En el mes de enero a los 25 participantes nuevos Y 11 participantes en el mes de febrero 2023; se realiza toma de talla y peso el día 04 marzo 2023 al 27 marzo	Formato Toma y registro de medidasantropométricas FOR-PSS-161

	2023 11 participantes nuevos.	

tal forma que le permita al profesional nutricionistaejecutar esta actividad.		
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdocon lo establecido en el anexo técnico.	Se realizó el registro antropométrico en el aplicativo SIRBE de los participantes del comedor como está establecido por el subcomponente nutricional como lo indica el anexo técnico.	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.	No se ha recibido socialización en la clasificación nutricional para el comedor San Bernardino I	No aplica
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos devida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	Según aprobación de cronograma de estilos de vida saludable en el mes de marzo se realizó el tema De reducción de consumo de grasas trans y saturadas el día 13/04/2023.	Acta de taller Listado de asistenciaMaterial de apoyo Registro fotográfico
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 envía cronograma de IEC a la nutricionistalocal el 10/1/2023 y se realiza aprobación el18/1/2023, inicio 20/1/2023	Correo de envió Cronograma Correo de aprobación

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 25 DE ABRIL DE 2023

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

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.	Según aprobación de cronograma de estilos de vida saludable en el mes de abril promoción de consumo de proteínas de alto valor biológico el día 13/04/2023 con taller promoción en actividad física en el tema acondicionamiento físico: fortalecimiento físico	Acta de taller Listado de asistenciaMaterial de apoyo Registro fotográfico
19. Registrar la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo conlo establecido en el anexo técnico.	Se realiza registro en el aplicativo el 13/04/2023	Captura del aplicativo

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 25 DE ABRIL DE 2023

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

20.Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilosde 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 de abril 2023	Correo de envió Base Cuantitativa
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 mínimodel 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, Familiaro 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 presento en visita financiera realizada porel equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento	No aplica

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 25 DE ABRIL DE 2023

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

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 yla SDIS.	Se recibe visita del hospital Red sur occidente el 5/1/2023	Acta Concepto Sanitario vigente
2. Dar cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia emitidos por el Instituto Nacional deVigilancia 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 detodas las áreas Se recibió los alimentos cumpliendo la normatividadsanitaria vigente	Protocolo lavado manos Formatos 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 realizó la entrega de todos los menús estipulados por la SDIS, cumpliendo con todos los procedimientos y protocolos que dicta el anexo técnico.	Formato Porciones servidas Formato Acompañamiento al servicio

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 25 DE ABRIL DE 2023

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

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 tenerfecha de expedición superior a un (1) año.	Se contó con los conceptos higiénicos sanitarios de los proveedores, con sus respectivas gestiones en los casos de tiempo de vencimiento. Carne Y Pollo:01/09/2022 Imperio De Las Carnes Favorable Vehículo: Sli 839 Favorable 30/06/2022Autorización Sanitaria 30/06/2022 Leche Makro: :19/01/2022Favorable Vehículo: fw 13 03/06/2022 Favorable Queso: Makro:19/01/2022 Favorable Vehículo: 13/09/2022 Favorable Pulpa De Fruta: 01-02110 2021 Pulpas Favorable Vehículo: Jku385 13/09/2022 Favorable	conceptos sanitarios vigentes de losproveedores ☐ Pollo (CS y Autorización Sanitaria) ☐ Carnes (CS y Autorización Sanitaria ☐ Lácteos ☐ Abarrotes ☐ Pulpa de Frutas

	Huevo-Mayonesa-Atún Makro :19/01/2022 Favorable Vehículo: Ufw 313 03/06/2022 Favorable Yogurt Y Helado; 19/01/2022 Favorable Vehículo: Jku385 13/09/2022 Favorable	
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 tomó en cuenta lo establecido en la resolución2674 de 2013 y se cumplió con todo lo que estipula sobre transporte de alimentos. Se tienen al día todas las actas de vigilancia para el transporte de alimentos, todo esto según lo establecido por la secretaria Distrital de Salud. Carne Y Pollo: Vehículo: Sli 839 Favorable 30/06/2022Autorización Sanitaria 30/06/2022 Leche Makro Vehículo: Ufw 313 03/06/2022 Favorable Queso: Vehículo: 13/09/2022 Favorable Pulpa De Fruta: Vehículo: Jku385 13/09/2022 Favorable Huevo-Mayonesa-Atún Makro: Vehículo: Ufw 313 03/06/2022 Favorable Yogurt Y Helado: Vehículo: Jku385 13/09/2022 Favorable	"Formato verificación transporte dealimentos" FOR-PSS-232
6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de losalimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dandocumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	Se realizaron revisiones y controles constantes de la calidad de los productos usados para el buen funcionamiento del comedor. Se contó con todo el material requerido para la prestación del servicio.	Formato de entradas y salidas de alimentos Recepción de materia prima.
7. Cumplir con lo establecido en la Resolución683 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	Se dio cumplimiento a lo establecido en laResolución 683 de 2012 y en las Resoluciones 834, 4142 y 4143 de 2013 Sobre los requisitos sanitarios, para todos los utensilios y equipos de comedor	Registro fotográfico de los equipos, menaje yutensilios

como las Resoluciones 834, 4142 y 4143 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social.		
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecidoen el anexo técnico.	Se tomaron las contramuestras por parte delpersonal manipulador (tiempo de duración: 3 días en refrigeración) almacenados en un recipiente hermético para evitar la contaminación cruzada.	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 elaboró, ajustó y socializo el plan de saneamiento Básico establecido por la SDIS al personal manipulador, teniendo en cuenta la normatividad, lineamientos y protocolos. Así mismo se realizó seguimiento mediante formatos establecidos	Plan de saneamiento Formato de declaración decompromiso 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 aplicaron los controles necesarios, que son útiles para el diseño y funcionamiento del comedor,y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación que se presta.	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)
11.Contar con las áreas y mantener las condicionesde 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 prehalistamiento y zona de higienización - distribución de alimentos -consumo de alimentos -alistamiento del personal - almacenamiento de agua potable - instalaciones sanitarias – baterías sanitarias -higienización de elementos de aseo - almacenamientos de productos químicos.	No aplica

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 25 DE ABRIL DE 2023

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

12. Contar con el Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable, contiempo de expedición no mayor a 6 meses (acorde a lo establecido en el Decreto 1575 de2007 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 menor a 6 meses, con todos los soportes que exigela SDIS FECHA 05 abril 2023	Soporte Lavado tanque

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 2674de 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.	El responsable del servicio y la nutricionista del operador implementaron un plan de capacitación al personal manipulador cumpliendo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 abarcando los temas más importantes como son las buenas prácticas de manufactura, para el mes correspondiente el tema a realizar Se realizo capacitación en clasificación de los alimentos y microrganismos realizada el 04/03/2023	acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la capacitación
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Durante el convenio se realizó un plan de mantenimiento preventivo y correctivo mensual a los equipos, donde se realizaron acciones correctivas para así no afectar la calidad de losalimentos y la prestación del servicio.	Plan de mantenimiento cronograma y hojasde vida equipos Formatos o documentos de mantenimientos 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 amuestrasde materias primas, productos terminados y agua de consumo.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizo la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	No Aplica
16. Cumplir con los parámetros microbiológicosinternos establecidos por la Autoridad sanitaria para los análisis de frotis de manos de personalmanipulador, superficies y ambientes, y otrosbromatológicos que sean requeridos por la SDIS.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizo la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	No Aplica

17.Dar cumplimiento a las observaciones, planesde 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 realizo la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	No Aplica
18.Conservar las contramuestras de materia primapara 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.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizo la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas	No Aplica
19.Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	Para el periodo del presente informe la SDISno se presentó evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria	No aplica para el periodo

2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Elaborar un Plan de Emergencia y Contingenciaspara el Comedor Comunitario-Cocina Popular.	Se elaboró el plan de emergencias de acuerdo con elmodelo establecido y se radicara en la subdirección para la identificación, caracterización e integración el 26/01/2023	Radicado del 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 solicitará visita a la unidad administrativa especial de bomberos para contar con el concepto en seguridadhumana y protección contra incendios mediante pago el día 24/10/2022 recibo Nº22990092781	Soporte 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 25 DE ABRIL DE 2023

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, elcual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Se contó con botiquín tipo A ubicado en la oficina conlos elementos solicitados por anexotécnico	Listado de elementos que se encuentran enel botiquín
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocinapopular e infraestructura.	Se contó con 3 extintores Se mantuvo protegidas las instalaciones eléctricas	Soporte fotográfico de los extintores,detectores de humo, estado instalaciones
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 revisó y se diligencio constantemente el formato deingreso de visitantes durante todo el periodo No se presentaron novedades en la unidad operativadurante el mes	Ficha ingresos visitantes
6. Generar medidas necesarias para que laoperación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Durante el periodo del presente informe se estableciótурno y horarios de la siguiente manera 10: 30 am a 11: 30 am estudiantes jornada tarde, 11:30 am a 12:30 pm estudiantes y de 12 y 30 pm hasta las 4 pm los usuarios restantes para evitar aglomeraciones enel momento del servicio	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
15/04/2023	Procesos del servicio de alimentación	Islena González, diana Jiménez, Magaly Jiménez y leidy delgado	Carolina Giraldo

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

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 01 AL 25 DE ABRIL DE 2023

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

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	N.º Participantes
Abril	Toma Talla Y Peso participantes Nuevos	N.A

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
13/04/2023 **15/04/2023**	evs actividad física	**PROMOCION DEL CONSUMO DE PROTEINAS DE ALTO VALOR BIOLOGICO** **ACONDICIONAMIENTO FISICO**	**160**	**Carolina Giraldo**

∗ **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

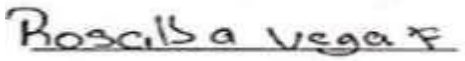
Fecha Visita	N.º Variable CalificadaNo Cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 02 AL 31 DE ENERO DE 2023

CONVENIO Nº 9189 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113948-CCCP 07-013 – SAN BERNARDINO 1

NUTRICION	30	22/03/2023 se continúa evidenciando paredes del área salón comedor con desprendimiento de pintura y humedad adyacente a cajas área gestión documental.10/04/2023 Se evidencia paredes del área del salón comedor con desprendimiento de pintura y humedad en paredes donde se almacenan las cajas de gestión documental.	El día 15 de abril se le realizo el mantenimiento a la pared del área del comedor. dando así cumplimiento a la variable 30
NUTRICION	19	Se evidencia que existencias verificadas en almacenamiento no son lineales con los datos reportados en formato de entradas y salidas. 10/04/2023 se evidencia formato de control de entradas y salidas el cual no se encuentra acorde con las existencias reales en los productos pulpas	Se realizo formato verificando las existencias de la bodega.

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**ROSALBA VEGA FLORIDO**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**DIANA PATRICIA DAZA**