**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS**

## 1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

| | |
|---|---|
| **Periodo del Informe** | DEL 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DEL 2022 |
| **Número Convenio / Vigencia** | 7126/2022 |
| **Nombre del Asociado** | CONSORCIO CORPSINAPSIS FMM |
| **Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular** | COMEDOR COMUNITARIO- COCINA POPULAR HUERTAS |
| **Localidad** | CIUDAD BOLIVAR |
| **Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular** | CARRERA 75 K # 62D – 42 SUR |
| **Teléfonos (Fijo – Móvil)** | 6016963173 - 3166445267 |
| **Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular** | cocinapopularhuertas@outlook.com |
| **Fecha de Inicio Convenio** | 16 de septiembre de 2022 |
| **Fecha de Finalización Convenio** | 31 de diciembre de 2022 |
| **Nombre Responsable del Servicio** | Odilia Umaña cañón |
| **Cobertura Diaria Contratada** | 300 |
| **Nº Participantes En Atención** | 300 |
| **Nº Participantes Autorizados Plan de Compras** | 270 |

## 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 elanexo técnico, así como los generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria. | El responsable del servicio implementó las siguientes acciones:<br>1. Se asistió a las reuniones y capacitaciones en sensibilización por SDIS .<br>2. Se ejecuta plan de Estilo de vida saludables<br>3. Se desarrollo e implemento las actividades de estilos de vida saludable nutrición 10/11/2022 y actividad física 10/11/2022 , correspondientes al mes de Noviembre<br>4. Se realizó el plan de capacitación del personal operativo refuerzo en criterios de aceptación y rechazo de materias el día 5 de Noviembre 2022<br>5. Se realizó capacitación a todo el personal en Contaminaciones el día 11 de Noviembre de 2022.<br>6. Se realizó capacitación a todo el personal en enfermedades transmitidas por alimentos el día 11 de Noviembre de 2022<br>7. Se realizó capacitación en Refuerzo Manejo de la minuta de alimentos, minuta patrón ciclos de menús y análisis de aportes nutricionales diarios el día 2 de Noviembre de 2022<br>8. Se realizó capacitación en Refuerzo Estandarización de utensilios para el servido de alimentos el día 2 de Noviembre de 2022<br>9. Se realizo capacitación en refuerzo de Temperatura de conservación de alimentos preparados el día 5 y el 24 de Noviembre de 2022. | No aplica |

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS**

| | | |
|---|---|---|
| | 10. Se firmo la declaración de compromiso.<br>11. Se realizo capacitación en protocolo bioseguridad emergencia COVID 19 a la señora Mary Beltrán el día 5 Noviembre de 2022 y el 28 de noviembre a la señora Johana Lopez y la señora Estella Vasquez.<br>12. Se elaboró, implemento el plan de compras semanal y mensual, cronograma de proveedores, con la proyección de los alimentos e insumos requeridos para operación, se verifico o la calidad, cantidad y la oportunidad, con el fin de garantizar los procesos.<br>13. Se elaboro y ajusto el plan de saneamiento, conforme a las particularidades del comedor, se implementó los formatos establecidos en el plan, se realizó el lavado de tanque, conforme a la norma. Se aplico los procedimientos de limpieza y desinfección, garantizando inocuidad.<br>14. Se realizo capacitación a operaria y a auxiliar administrativo en inducción al servicio, el 28 de noviembre a la señora Johana Lopez y la señora Estella Vasquez | |
| 2. Aplicar de manera mensual el "Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados. | El responsable de servicio aplicó el formato de autodiagnóstico del servicio de alimentos con la novedad que para la fecha de entrega de este informe la entidad sanitaria aun no realiza la visita por lo que elformato no aplica por el momento en sus ítems. | 1. Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación<br>2. Soporte de solicitud de visita. |
| 3. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año. El profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular deberá enviar la propuesta de menú especial antes del 14 de diciembre al profesional en nutrición y dietética del proyecto 7745 asignado a la Subdirección Local. | 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. | El responsable del servicio de alimentos realizó las minutas diarias de los 24 menús del mes de Noviembre, teniendo en cuenta los grupos de edad y el análisis nutricional dado por la secretaria y adicional se realizó la capacitación en manejo de la minuta patrón el día 29 de septiembre de 2022 y refuerzo en manejo de la minuta patrón al personal operativo el día 2 de Noviembre de | 1. Formato Preparación de alimentos. |

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS**

| | | |
|---|---|---|
| | 2022 | |

| | | |
|---|---|---|
| 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. | La Nutricionista del asociado aplicó la encuesta de opinión del menú vegetariano a los participantes y se envía vía correo electrónico a la nutricionista local de integración Social., los resultados.<br><br>1. ¿En el comedor comunitario le explicaron en qué consiste un menú vegetariano?<br><br>El 100% de los participantes encuestados mayores de 18 años (55 usuarios) respondió que<br>SÍ, se les explicó en qué consiste un menú de tipo vegetariano.<br><br>2. ¿Usted está de acuerdo con que se brinde un día al mes un menú vegetariano?<br><br>El 94% (53 personas) de los participantes asistentes al comedor comunitario respondió que<br>NO está de acuerdo con que se les brinde una vez al mes un menú vegetariano.<br>El 4 % (3 personas) respondió que SÍ está de acuerdo con que se les brinde una vez al mes<br>un menú vegetariano.<br><br>Al observar las respuestas podemos concluir que el 94% de los participantes encuestados NO está<br>de acuerdo con que se les brinde una vez al mes un menú vegetariano. | 1. Encuesta menú vegetariano 2022<br>2. Análisis de la encuesta<br>3. Correo de envío |
| 6. Suministrar una preparación vegetariana previa autorización de la Subdirección de Nutrición, de | No aplica ya que debido a los resultados de la encuesta de opinión del menú vegetariano el 72% de los participantes respondiente negativamente a esta | No aplica |

| | | |
|---|---|---|
| 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. | implementación. | |
| 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 Publicó en la entrada de la oficina de administración los menús diarios durante el mes de Noviembre de 2022, además se publica el ciclo de menús para los participantes; para el personal manipulador, se mantiene en el área de proceso, las minutas y el ciclo. | 1. Registro fotográfico, Menús del 1 al 30 de Noviembre de 2022. y ciclos de menús. |
| 8. Realizar las preparaciones de alimentos utilizandola 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. | El responsable del servicio realizó las minutas diarias de la preparación de los alimentos, así como el plan de compras semanal y mensual durante el periodo del mes de Noviembre de 2022 con sus respectivas remisiones, se adquirieron todos los ingredientes, garantizando pesos netos. | 1. Plan de compras mensual |
| 9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria. | La nutricionista del asociado realizó la capacitación en manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", el día 29 de septiembre de 2022 .<br>Se realizo refuerzo en minuta patrón a las operarias el día 2/11/2022 | 1. Acta<br>2. Lista de asistencia<br>3. Material de apoyo<br>4. Registro fotográfico |
| 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 | La nutricionista del asociado realizó la capacitación al personal operativo en estandarización de utensilios para el servido de alimentos el día 30 de septiembre de 2022 Y refuerzo en estandarización de utensilios para el servido de alimentos el día 2 de Noviembre 2022. | 1. Acta<br>2. Lista de asistencia<br>3. Material de apoyo<br>4. Registro fotográfico |

| | | |
|---|---|---|
| los pesos servidos establecidos en la minuta patrón 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 ComedorComunitario - Cocina Popular. | El responsable del servicio solicito un intercambios de alimentos para el menú 21 el día 17/11/2022, menú 5 semana 1 el día 25/11/2022 | 1. Formato Autorización Cambio dePreparaciones. |
| 12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas. | La nutricionista del asociado participo en la jornada de estandarización de medidas antropométricas dictada por la SDIS el viernes 7 de octubre de 2022. | 1. Acta y listado de asistencia |
| 13. Realizar la toma de datos antropométricos garantizando una toma semestral al participante de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, para lo anterior el IDIPRON debe contar con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad. | El nutricionista del asociado realizo dos tomas masivas en el mes de octubre<br><br>15/10/2022 188 participantes<br>20/10/2022 47 participantes<br><br>Realizo en el mes de Noviembre toma de talla y peso a participantes nuevos y algunos antiguos<br><br>10/11/2022 18 participantes nuevos<br>28/11/2022 7 participantes nuevos | Acta, formato de tomas y registro fotográfico. |
| 14.Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. | El nutricionista del asociado realizo dos tomas masivas, las cuales fueron registradas en el aplicativo SIRBE.<br><br>15/10/2022 188 participantes<br>20/10/2022 47 participantes<br><br>Realizo en el mes de Noviembre toma de talla y peso a participantes nuevos y algunos antiguos<br><br>10/11/2022 18 participantes nuevos<br>28/11/2022 7 participantes nuevos | 1. Pantallazos Go Global mes de Noviembre |

**CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS**

| | | |
|---|---|---|
| 15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición. | La nutricionista del operador realizo en el mes de octubre la orientación y el abordaje a los casos identificados con malnutrición en el mes de noviembre , de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.<br>Se detecto 1 caso de obesidad y se realizó la | Canalización<br>Folleto acta<br>Registro fotográfico |

| | | |
|---|---|---|
| | canalización correspondiente | |
| 16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS. | El nutricionista del asociado realizo una capacitación programadas para el mes de Noviembre<br><br>Capacitación en nutrición: Fomentar el consumo de grasas saludables 10 Noviembre 2022. | Actas, listado de asistencia, material 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 Proyecto7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente. | El nutricionista del asociado realizó el cronograma de acciones de estilos de vida saludable y fue enviado a la nutricionista local para aprobación el 30/09/2022 y este fue aprobado el día 07/10/2022 | cronograma, correo de envío y correo de aprobación |
| 18. Incentivar la realización de actividad física por parte de los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular mediante la articulación con un profesional licenciado en educación física la difusión de programas de actividad física de instituciones públicas y privadas de acceso libre de forma virtual o entrega de material impreso. | El nutricionista del asociado realizo una capacitación programada para el mes de octubre.<br><br>Capacitación en actividad física: Zumba el día 10 Noviembre 2022. | 1. Actas, listado de asistencia, materialde apoyo, registro fotográfico. |
| 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. | En el momento el aplicativo SIRBE presenta fallas por lo cual no ingresó la información al sistema. | 1. Pantallazo 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. | La Nutricionista del asociado envío el informe cuantitativo de las actividades de estilos de vida saludable en el formato suministrado por la SDIS el día 22/11/2022 | 1. correo de envío y el informe cuantitativo |
| 21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o a través de sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del 30% del valor total destinado a la compra de alimentos, o en el porcentaje por encima de este en que el ASOCIADO se haya comprometido. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local sea inferior al porcentaje al que está obligado, el ASOCIADO asume el compromiso de adquirir los alimentos a los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, 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 presenta en visita financiera realizada por el equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento | No aplica |

### 2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS**

| | | |
|---|---|---|
| 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 | Se realizaron las siguientes acciones para dar cumplimiento a la resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias de la siguiente manera: | Solicitud de visita<br>Evidencias<br>mantenimientos: |

| | | |
|---|---|---|
| Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. | 2. Se Realizó capacitación a todo el personal en Socialización protocolos y lineamiento de la emergencia santuario por el COVID 19 el día 29 de septiembre de 2022 y el día 5 de noviembre a la señora Mary Beltrán.<br>3. Se realizó cronograma de actividades para el personal operativo en plan de saneamiento básico y su refuerzo.<br>4. Se implemento formatos establecidos por la SDIS en el plan de saneamiento básico<br>5. Se realizaron adecuaciones en infraestructura.<br>6. Se implemento los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos y abastecimiento de agua potable.<br>7. Se siguió los parámetros establecidos en el plan de saneamiento Basico, criterios de recepción de materias primas, adecuada rotulación de las materias primas y se solicitó la visita del ente de control sanitario para el establecimiento<br>8. Se tuvo en cuenta durante los procesos de recepción de alimentos, la calidad de estos y el cumplimiento de la rotulación | Mantenimiento de pintura en ventanas, salón del comedor, área de distribución de alimentos.<br><br>Adecuación de la bodega donde antes funcionaba la oficina.<br><br>Mantenimiento del anjeo y de los extractores.<br><br>Instalación de extractores dentro de la campana extractora.<br><br>Mantenimiento de la puerta de ingreso al comedor<br><br>Limpieza del oxido del piso e instalación de protectores de goma en las patas de las mesas. |
| 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<br>Se realizó los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas.<br>Se solicito a los proveedores los conceptos sanitarios de los establecimiento y vehículos.<br>Se adquieren las fichas técnica de los alimentos que se utilizan para las preparaciones.<br>Se solicita fichas de seguridad de los productos químicos empleados para la limpieza y desinfección. | 1.Protocolo lavado manos<br>2. Formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento |
| 3. Implementar el procedimiento “Operación entregade apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y | Se implementó el procedimiento de Entrega de apoyos alimentarios donde se realizaron las siguientes adecuaciones:<br>1. Diseño minuta patrón. | 1. Formato inspección porciones servidas mensual<br>2. Formato Acompañamiento de la operación del servicio de |

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS**

| | | |
|---|---|---|
| formatos IDIPRON a este. | 2. Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario.<br>3. Estandarización de preparaciones.<br>4. Guía de preparaciones.<br>5. Generación de pedidos de alimentos. | alimentación (mensual) |
| 4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carney 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 nodeben tener fecha de expedición superior a un (1) año. | Los proveedores con los que se contó durante el mes de Noviembre fueros los siguientes:<br>1. EL IMPERIO DE LAS CARNES 01/09/2022<br>2. SHEJINA 14/05/2022<br>3. HORTYPULPAS 10/11//2022<br>4. PESLAC procesadora de lácteos 13/06/2022<br><br>Se está tramitando conceptos superiores a 1 año. | PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores<br>• Pollo (CS y Autorización Sanitaria)<br>• Carnes (CS y Autorización Sanitaria<br>• Lácteos<br>• Abarrotes<br>• 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. | Los Transportes que los proveedores usaron durante el periodo del mes de octubre fueron:<br>1. CARNES: placa SLI839 fecha: 21/08/2022<br>2. ABARROTES placa EXX450 fecha 04/11/2022<br>3. LÁCTEOS placa JKU 385 fecha 13/09/2022<br>4. PULPAS placa: GZZ809 05/11/2021 | 1. “Formato verificación transporte de alimentos |
| 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 elaboró el plan decompras semanal y mensual y solicitó las remisiones de los alimentos del mes de Noviembre 2022. Así mismo, se dio cumplimiento al cronograma de proveedores y se verifico en el proceso de recepción de materias primas la calidad de los alimentos<br>requeridos, la cantidad que fuera acorde con el plan de compras y al grupo etareo establecido. | 1. formato de entradas y salidas de alimentos<br>2. 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 | Se contó con equipos de refrigeración y congelaciónen excelente estado que permite la conservación de los productos. El menaje se encuentra en buen estado. Se realizó la hoja de vida de los equipos de la cocina, | Registro fotográfico en de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor |

| | | |
|---|---|---|
| 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. | así como el plan de mantenimiento y el cronograma. Se tiene pendiente el arreglo de las mesas de procesamiento. | |
| 8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. | El Encargado del servicio Realizó la toma muestras diarias de los alimentos preparados por un periodo de 72 horas, con el gramaje y condiciones de almacenamiento establecido | 1. 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 elaboro y ajusto el plan de saneamiento básico, conforme a las particularidades del comedor, se realizó la firma de la declaración de compromiso donde se compromete a realizar y mantener el plan de saneamiento básico, adicional, se implementó el programa de capacitación continua, así mismo, los programas descritos en el plan y los formatos establecidos. | 1. Plan de saneamiento<br>2. Formato de declaración de compromiso<br>3. Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciado en PDF |
| 10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes. | Se realizo controles desde el inicio, en la recepción de alimentos e insumos, para la operación, luego se verifico las condiciones de almacenamiento, teniendo en cuenta la criticidad de los alimentos, posteriormente se procesan para el suministro, teniendo en cuenta las pautas dadas por la SDIS y la normatividad vigente. Se realiza suministro de alimentos, en adecuadas condiciones de calidad, cantidad, conforme a los grupos Etáreos. | Formato Recepción materia prima<br>Formato Preparación de alimentos<br>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<br>– Almacenamiento de alimentos<br>– Preparación de alimentos: zona fría, zona caliente, zona de pre-alistamiento y zona de higienización.<br>– Distribución de alimentos<br>– Consumo de alimentos | No aplica |

| | | |
|---|---|---|
| | – Alistamiento de personal<br>– Almacenamiento de agua potable<br>– Instalaciones sanitarias - baterías sanitarias<br>– Higienización de elementos de aseo<br>– Almacenamiento de productos químicos | |
| 12. Contar con el Certificado de higienización detanques de almacenamiento de agua potable, con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (acorde a lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. Procedimiento que se deberá realizar semestralmente y cuando la Autoridad sanitaria lo requiera. | Se realizó lavado de tanque el 26 de julio del 2022, con la empresa Gestores Ambientales, la cual cuenta con concepto higiénico sanitario del 08/11/2021 favorable. | 1. Certificado 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 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. | El responsable del servicio y la nutricionista del asociado implementó las siguientes acciones:<br>1. Se realizo capacitación en enfermedades transmitidas por alimentos alimentos el día 11 de Noviembre de 2022<br>2. Se realizo capacitación en Contaminaciones alimentos el día 11 de Noviembre de 2022 | 1. Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal |
| 14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular. | Se realizó plan de mantenimiento de equipos, así como las hojas de vida de los equipos y su cronograma de mantenimiento | 1. Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos)<br>2. Formato de verificación de básculas y grameras".<br>3. Formato de verificación de |

| | | |
|---|---|---|
| | | termómetros |
| 15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidas por la normatividad nacional y los parámetros internos de la SDIS para los análisis a muestras de materias primas, productos terminados y agua de consumo. | Se garantizaron las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas tomadas el 16/11/2022 | Formatos Toma de muestra |
| 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. | Se garantizaron las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas tomadas el 16/11/2022. A la fecha no han llegado los resultados | 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. | . A la fecha no han llegado los resultados | No aplica |
| 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 garantizaron las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas tomadas el 16/11/2022 | No aplica |
| 19. Toma las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedadtransmitida por alimentos – ETA. | Para el periodo del presente informe la SDIS no se presentó evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria | No aplica |

| | | |
|---|---|---|
| | | |

### 2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| 1. Elaborar un Plan de Emergencia y Contingencias para el Comedor Comunitario- Cocina Popular. | Se elaboro el plan de emergencias de acuerdo al modelo establecido y se radico el día 12 de octubre 2022. | 1. Plan de emergencias<br>2. 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 realizo solicitud del concepto técnico de bomberos por medio de correo electrónico el 30/09/2022, posteriormente se realiza el pago correspondiente el día 1810/2022 Recibo # 22990090846 . | 1. 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 salón del comedor con los elementos solicitados por anexo técnico | 1. Listado de elementos que se encuentran en el botiquín |
| 4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura. | El comedor cuenta con extintores, ubicados estratégicamente,<br>Se instalo un detector de humo, cerca del área de producción.<br>Las instalaciones eléctricas, se encuentran protegidas y canalizadas.<br>Se cuenta con la capacitación de manejo de fuego dictada por Bomberos de manera virtual y con los soportes | 1. Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones)<br>2. Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos |
| 5. Mantener actualizados los formatos requeridos enel Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular. | El encargado del servicio actualizó los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular.<br>La Cocina popular, se cuenta con el cuaderno de | 1. Ficha ingreso de visitantes<br>2. Cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe |

| | | |
|---|---|---|
| | novedades. | |
| 6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones. | Se establecieron los siguientes turnos para la entrega de los alimentos<br>1. Grupo adultos mayores de 10:30 hasta las 11:30<br>2. Grupo 2 estudiantes desde las 11:30 a la 1:30pm<br>3. Grupo 3 adultos y estudiantes SENA desde las 1:30 en adelante | 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 |
|---|---|---|---|
| **02/11/2022** | **Refuerzo estandarización de porciones servidas** | LEIDY VILLAMIL VIVIANA PUENTESYOLANDA DIAZ MARY BELTRAN | **Linda Gordon – Encargado del Servicio** |
| **02/11/2022** | **Refuerzo minuta patrón** | LEIDY VILLAMIL<br>VIVIANA PUENTES<br>YOLANDA DIAZ<br>MARY BELTRAN | **Linda Gordon – Encargado del Servicio** |
| **05/11/2022** | **Refuerzo criterios de aceptación y rechazo** | LEIDY VILLAMIL<br>VIVIANA PUENTES<br>YOLANDA DIAZ<br>MARY BELTRAN | **Linda Gordon – Encargado del Servicio** |
| **05/11/2022** | **Refuerzo temperatura de conservación de alimentos prepararados** | LEIDY VILLAMIL<br>VIVIANA PUENTES<br>YOLANDA DIAZ<br>MARY BELTRAN | **Linda Gordon – Encargado del Servicio** |

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

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS**

## 4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

| Fecha Realización | Actividad | Nº Participantes |
|---|---|---|
| **15/10/2022** | **Toma masiva de datos antropométricos** | **188** |
| **20/10/2022** | **Toma masiva de datos antropométricos** | **47** |
| **22/10/2022** | Socialización del diagnóstico a participantes | **210** |
| **22/10/2022** | Canalizaciones (1 caso de obesidad) | **1** |
| **10/11/2022** | Toma masiva de datos **antropométricos** | **0** |
| **10/11/2022** | Toma de Medidas antropométricas a participantes nuevos | **18** |
| **28/11/2022** | Toma masiva de datos **antropométricos** | **0** |
| **28/11/2022** | Toma de Medidas antropométricas a participantes nuevos | **7** |

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular: LINDA CAROLINA GORDON

*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 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS**

## 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 |
|---|---|---|---|---|
| **10/11/2022** | Acción IEC alimentación | **Fomentar el consumo de grasas saludables** | **210** | **Linda Carolina Gordon / Nutricionista** |
| **10/11/2022** | **Actividad física** | **zumba** | **210** | **Linda Carolina Gordon / 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)

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS**

## 6. ACCIONES CORRECTIVAS IMPLEMENTADAS PARA SUBSANAR LAS OBSERVACIONES, PLANES DE MEJORA Y REQUERIMIENTOS (O, P, R) GENERADOS EN VISITAS DE SUPERVISIÓN
## 7.

| Fecha Visita | Nº Variable Calificada No Cumple | Descripción Hallazgo | Acción Correctiva |
|---|---|---|---|
| **01/11/2022** | 21 | Se evidencia manipulador de reemplazo, no cuenta con calzado apropiado , porta tenis con cordones y de color ocuro | Se verifico que el personal manipulador haga uso delo uniforme completo y lo porte en buenas condiciones. |
| **1/11/2022** | 20 | No se recolecta las muestras de los alimentos de forma adecuada , dado que para el menú 6 del sábado 29/10/2022, no se incluyó el queso doble crema, en la muestra correspondiente del postre ( papaya con queso doble crema). | Se realiza la recolección de las muestras de referencia de forma adecuada diariamente según lo establecido en el anexo técnico. |
| **1/11/2022** | 55 | Las características organolépticas de la preparación de albóndigas en salsa boloñesa , presenta no conformidad, dado que al probar predomina sabor a miga de pan, apariencia seca, textura no característica ( gomosa) color no característico. | La características organolépticas de las preparaciones menú 3, presenta conformidad con la calidad esperada. |
| **1/11/2022** | 56 | No cuenta con las especia, pimienta negra. | Se cuenta con los tres recipientes con especias establecidas. |
| **1/11/2022** | 57 | No se garantiza temperatura de seguridad para el postre papaya con yogurt , dado que el yogurt , dado que el yogurt para la primera toma registra 15.3°C y para la segunda toma 10.8°C. | Se dicta capacitación a personal operativo en refuerzo de temperaturas alimentos preparados . |

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **1/11/2022** | 61 | La profesional social del comedor , no asiste a la jornada o no se evidencia soporte de asistencia a la jornada de presentación de la clasificación nutricional, dada por la subdirección el 20/10/2022 | La profesional social refiere que asistió a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes el 31/10/2022 |
| **1/11/2022** | 30 | Se evidencia área de proceso de alimentos, pisos con manchas de oxido , techo área de cocina caliente, cerca de los ventiladores con desprendimiento de material . | Se evidencia en área de procesamiento, piso con manchas de óxido y techo cerca de la campana y ventiladores con desprendimiento de material, adicional, se evidencia en área de preparación de alimentos, toma corriente suelta, donde se ubica equipo e frio. |
| **1/11/2022** | 6 | No se preparan los alimentos de acuerdo a los lineamientos establecidos por la SDIS , dado que para la preparación de albóndigas en salsa boloñesa, se realiza cocción de la carne molida y luego se adiciona el huevo y miga de pan | se realizan la preparación de los menus conforme a los lineamiento establecidos por la SDIS. |
| **1/11/2022** | 34 | Se evidencia presencia de oxido en marcos de ventanas , salón comedor y ventana área distribución de alimentos. | Se realizó pintura en marcos de ventanas en general del comedor |
| **1/11/2022** | 35 | En área de cocina caliente , campana extractora, no es funcional , dado que no cuenta con un sistema que aspire el vapor, humo, grasa y calor , que pase por un filtro y sea expulsado al exterior. | En área de cocina caliente, se instaló sistema de extracción y motor, el cual garantiza adecuada ventilación y remoción de calor, humo y grasa. |
| **1/11/2022** | 47 | Campana extractora , no cuenta con motor. | Se instaló sistema de extracción y motor, el cual garantiza adecuada ventilación y remoción de calor, humo y grasa. |
| **1/11/2022** | 28 | Puerta de ingreso al comedor cobertura entre piso y puerta no se encuentra totalmente hermético | Se realizo mantenimiento a la puerta de ingreso al comedor con protección adecuada en abertura entre piso y puerta. |

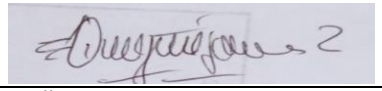
| | | | |
|---|---|---|---|
| | 4 | Se evidencia bolsas de leche en polvo, con lote y fecha de vencimiento legibles , sin embargo se observa una bolsa de pechuga de pollo marca El imperio de las carnes , con rotulo de fácil remoción. | |
| **1/11/2022** | 24 | La señora Mary Beltrán quien ingreso el 12/10/2022, no cuenta con capacitación en manejo de minuta patrón y capacitación en recepción de alimentos criterios mínimos de aceptación y rechazo como establece el anexo , a los 6 o 5 días de iniciar respectivamente. | Se realizó capacitación a a la manipuladora de alimentos Mary Beltrán, en manejo de minuta patrón el 02/11/2022 y capacitación en recepción de alimentos (criterios mínimos de aceptación y rechazo) el 05/11/2022. |
| **1/11/2022** | 25 | La señora Mary Beltrán, quien ingreso el 12/10/2022, no cuenta con capacitación en estandarización de utensilios, como0 establece el anexo técnico. | Se realizó capacitación en estandarización de utensilios del 02/11/2022. |
| **23/11/2022** | 4 | Se evidencia rótulos de hígado de res , marca " Imperio de las Carnes" se desprende fácilmente de su empaque original. | Se le informo al proveedor de los cárnicos para que por favor tenga en cuenta la observación realizada por supervisión y se rotule de acuerdo a lo exigido en el anexo técnico. |
| **23/11/2022** | 30 | Se evidencia en área de procesamiento, piso con manchas de óxido y techo cerca de la campana y ventiladores con desprendimiento de material, adicional, se evidencia en área de preparación de alimentos, toma corriente suelta, donde se ubica equipo de frio. | Se realizo la limpieza del oxido en los pisos , sin embargo se gestiono el arreglo del techo que queda sobre la campana . cumplimiento próxima visita . |
| **23/11/2022** | 57 | Se evidencia que no se garantiza temperaturas de seguridad, dado que, para la primera toma, la ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche registra 16.3°C; para la segunda toma registra 12.6°C. | Se realiza refuerzo capacitación a las operarias en temperatura de alimentos . |
| **23/11/2022** | 63 | No se evidencia soporte de acciones de IEC, para los casos de participantes identificados con malnutrición, en bajo peso, riesgo de bajo peso y sobrepeso. | Se realizo abordaje por parte de la nutricionista del operador a los participantes con casos de malnutrición el día 24 de noviembre de 2022 |

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS**

| | |
|---|---|
| **Firma Representante Legal** |  |
| **Nombre Representante Legal** | **DIANA HERNANDEZ** |
| **Firma Responsable del Servicio** |  |
| **Nombre Responsable del Servicio** | **ODILIA UMAÑA CAÑON** |

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS**