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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-02-004 CCCP ZONA FRANCA

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	DEL 1/03/2023 AL 16/03/2023
Número Convenio / Vigencia	7144-2022
Nombre del Asociado	UNION TEMPORAL ALIMENTANDO EN LA INCLUSION
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	ZONA FRANCA
Localidad	FONTIBON
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CARRERA 14B # 119ª - 71
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3058058910
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorzonafranca@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	15/09/2022
Fecha de Finalización Convenio	16/03/2023
Nombre Responsable del Servicio	Julieth Paola Riaño Peñaloza
Cobertura Diaria Contratada	150
Nº Participantes En Atención	148
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	150

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 implementaron 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, en el mes de Enero no se realizó menú especial.	Formato preparación de alimentos Formatos plan saneamiento básico: Control plagas Temperaturas Materiales en desuso Residuos sólidos Verificación básculas Verificación de termómetros Plan de compras Entradas y salidas Recepción de materia prima Inspección de porciones servidas
2. Aplicar de manera mensual el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Se realiza autodiagnóstico del servicio de alimentación.	Formato autodiagnóstico y concepto sanitario
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.	En el mes de marzo no se ofrecieron menús especiales.	No aplica
4. Implementar la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales (anexos) para los distintos grupos de edad	Se implementó la minuta patrón en el servido y distribución de los alimentos durante el periodo reportado.	Formato Preparación de alimentos.

Compromisos	Actividades	Soportes
determinados por la SDIS, suministrando las raciones a la población participante, acorde a las condiciones establecidas en 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 a un total de 118 participantes el día 12 de octubre de 2022.	Formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local
6. Suministrar una preparación vegetariana previa autorización de la Subdirección de Nutrición, de acuerdo con los resultados del sondeo de opinión realizado a los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular y a las especificaciones establecidas en el Anexo Técnico. Dicha preparación no implica costos adicionales para la SDIS.	De acuerdo 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 menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes.	Las Minutas patrón y el Ciclo de Menús y el Menú del día se publicaron diariamente en el comedor, visibles a los participantes y a las personas manipuladoras.	Soporte fotográfico de Minutas Publicadas
8. Realizar las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento “análisis nutricionales” de cada uno de los 24 menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	Se Realizaron 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.	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	En el mes de marzo no se realizaron capacitaciones al talento humano.	No aplica

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-02-004 CCCP ZONA FRANCA

Compromisos	Actividades	Soportes
"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria.		
10. Realizar estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializar a las personas manipuladoras de alimentos los primeros 6 días de inicio de operación, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido.	En el mes de marzo no se realizaron capacitaciones al talento humano.	No aplica
11. Acoger las especificaciones del anexo técnico para la realización y solicitudes de intercambios de alimentos, los cuales deben encontrarse debidamente justificados y diligenciados en los formatos correspondientes. El formato "Autorización cambio de preparaciones", debe encontrarse diligenciado y firmado por el profesional en Nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Se solicitó intercambios para la minuta de los días 7 y 15 de marzo.	Formato intercambio de alimentos marzo.
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	Se realizó el 21/11/2022	Acta 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 operador debe contar con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad.	En el mes de marzo no se realizó toma de datos antropométricos.	No aplica.

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-02-004 CCCP ZONA FRANCA

Compromisos	Actividades	Soportes
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	No aplica	No aplica
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 recibió Diagnóstico Nutricional para casos identificados durante el periodo reportado.	No aplica
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	En el mes de Marzo no se desarrollaron acciones de promoción de estilos de vida saludable.	No aplica
17. Definir e implementar el cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente.	Se envío cronograma a nutricionista local el día 11/01/2023 el cual fue aprobado el día 12/01/2023	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.	En el mes de marzo no se realizo	No aplica
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.	No aplica	No aplica

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-02-004 CCCP ZONA FRANCA

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	En el mes de marzo no se realizaron acciones de promoción de estilos de vida saludable, No aplica	No aplica
21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o a través de sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del 30% del valor total destinado a la compra de alimentos, o en el porcentaje por encima de este en que el ASOCIADO se haya comprometido. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local sea inferior al porcentaje al que está obligado, el ASOCIADO asume el compromiso de adquirir los alimentos a los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante, en los términos previstos en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021.	Se presentó en visita financiera realizada por el equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento	No aplica

2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

N	Actividades	Soportes
1. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS.	Se dio cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias Se realizó mantenimiento a paredes de cocina que presentaban desprendimiento de pintura	Evidencias mantenimientos
2. Dar cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA; así como, a los lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia.	Se dio cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, De esta manera se cumplió con el protocolo de lavado de manos,se realizaron los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas.	PDF Protocolo lavado manos, Formato limpieza y desinfección,Formato seguimiento a soluciones desinfectantes y certificado lavado de tanques.
3. Implementar el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos SDIS	En el mes de marzo la nutricionista no implementó el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos SDIS	No aplica
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	Se cuenta con los conceptos sanitarios del proveedor de cárnicos El Triunfo, Abarrotes Agroplitana, Lácteos Mortiño y abarrotes Makro	Conceptos sanitarios de proveedores

N	Actividades	Soportes
sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.		
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 dio cumplimiento con concepto Sanitario de los Vehículos transportadores de carnes el triunfo, soluciones franvel, y la gran via,	Formato verificación transporte de alimentos FOR-PSS-232
6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	Se brindaron 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.	PDF del formato de entradas y salidas de alimentos,formato de recepción de materia prima.
7. Cumplir con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”, así como las Resoluciones 834, 4142 y 4143 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social.	El comedor comunitario contaba con los recipientes y menaje para la entrega de alimentos dando cumplimiento a la Resolución 683/2012 durante el periodo reportado	Evidencias fotográficas
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se tomaron muestras diarias de referencia de los alimentos entregados	Registro fotográfico
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 dispuso del plan de saneamiento básico durante el periodo reportado	Formatos de Saneamiento Básico

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-02-004 CCCP ZONA FRANCA

N	Actividades	Soportes
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Se llevó a cabo controles de calidad mediante el diligenciamiento de los formatos establecidos de recepción de materia prima, preparación de alimentos, control de temperaturas	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación
11. Contar con las áreas y mantener las condiciones de la infraestructura establecidas en el anexo técnico para la prestación del servicio en el Comedores Comunitario- Cocina Popular.	Se cuenta con las áreas de Recibo de alimentos − Almacenamiento de alimentos − Preparación de alimentos: zona fría, zona caliente, zona de pre-alistamiento y zona de Higienización. − Distribución de alimentos − Consumo de alimentos − Alistamiento de personal − Almacenamiento de agua potable − Instalaciones sanitarias - baterías sanitarias − Higienización de elementos de aseo − Almacenamiento de productos químicos	No aplica
12. Contar con el Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable, con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (acorde a lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. Procedimiento que se deberá realizar semestralmente y cuando la Autoridad sanitaria lo requiera.	Se realiza lavado de tanque almacenamiento el día 7 de enero de 2023	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.	Para el periodo del presente informe no se realizó capacitación al personal operativo en el comedor comunitario.	No aplica

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-02-004 CCCP ZONA FRANCA

N	Actividades	Soportes
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.		
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Para el periodo del presente informe se dispuso del plan de mantenimiento de los equipos que se encuentran en el comedor	Formato de verificación de básculas y grameras". Y 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.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas a producto terminado.	No aplica.
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.	De acuerdo a los resultados socializados se dio cumplimiento a la totalidad de los análisis microbiológicos realizados	No aplica.
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizó la toma de muestras microbiológicas y fisicoquímicas, por lo cual no se realizan requerimientos	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.	Para el periodo del presente informe la SDIS no realizó la toma de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas.	No aplica.

N	Actividades	Soportes
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	No aplica.	No aplica

2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Elaborar un Plan de Emergencia y Contingencias para el Comedor Comunitario- Cocina Popular.	Se elaboró el plan de emergencias de acuerdo al modelo establecido y se radicó en SDIS el día 14 de octubre de 2022 con número de radicado E2022045687	Radicado Plan De Emergencias.
2. Contar con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año, de la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos.	Se solicitó visita y se realizó el pago a Unidad Administrativa, cuerpo oficial de bomberos.	Se adjunta solicitud de visita la cual se realizó el día 13 de octubre de 2022, Así como el soporte de pago, a la fecha nos encontramos a la espera de la visita.
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 comedor comunitario con los elementos solicitados por anexo técnico	Listado de elementos que se encuentran en el botiquín
4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	Se cuenta con 2 extintores Se mantiene protegidas las instalaciones eléctricas	Evidencia fotográfica, solicitud capacitación en teoría del fuego.
	Se contó con ficha de ingreso de visitantes y cuaderno de novedades durante el periodo reportado, sin	ficha de ingreso de visitantes.

Compromisos	Actividades	Soportes
5. Mantener actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular.	embargo, no se ha registrado ninguna novedad en el cuaderno de novedades	
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Durante el periodo del presente informe se establecieron turno y horarios de la siguiente manera grupos de 20 participantes de acuerdo al núcleo familiar para evitar aglomeraciones en el 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
	NO APLICA		

* 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
	NO APLICA	

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

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

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-02-004 CCCP ZONA FRANCA

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular: Norma Galindo

*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
	NO APLICA			

* 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

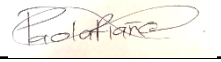
Fecha Visita	N º Variable Calificada No Cumple	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
15/03/2023		El dia 15 de marzo se recibió visita de supervisión de nutrición en la cual se cerraron todas las variables del componente.	

ALIMENTA 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 1 AL 31 DE ENERO DE 2023

CONVENIO Nº 7144 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113763-02-004 CCCP ZONA FRANCA

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**JULIETH PAOLA RIAÑO PEÑALOZA**