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

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 08 DE MARZO DE 2023**

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

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

## 1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

| | |
|---|---|
| **Periodo del Informe** | 01 al 08 de Marzo de 2023 |
| **Número Convenio / Vigencia** | 7149/2022 |
| **Nombre del Asociado** | Corporación para El Desarrollo Social y Comunitario La Siembra |
| **Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular** | 113563-CCCP08-007 EL AMPARO |
| **Localidad** | Kennedy 08 |
| **Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular** | Carrera 81 F #42-37 sur |
| **Teléfonos (Fijo – Móvil)** | 3053030592 |
| **Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular** | comedorelamparo@outlook.com |
| **Fecha de Inicio Convenio** | 08/09/2022 |
| **Fecha de Finalización Convenio** | 08/03/2023 |
| **Nombre Responsable del Servicio** | Jhon Edinson Soto Quintero |
| **Cobertura Diaria Contratada** | 400 participantes |
| **Nº Participantes En Atención** | 400 participantes |
| **Nº Participantes Autorizados Plan de Compras** | 400 participantes |

## 2. CUMPLIMIENTO DE COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

### 2.1. Compromisos Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| 1. Implementar los procesos, procedimientos y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad, del Comedor Comunitario - Cocina Popular, establecido en el anexo técnico, así como los generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria. | Durante el presente periodo de ejecución por parte del asociado se llevó a cabo la implementación década uno de los formatos socializados por la subdirección de nutrición y abastecimiento para el componente, apoyo alimentario, vigilancia nutricional y promoción de estilos de vida saludable | 1.Análisis nutricional para cada uno de los grupos etarios en estado En Atención en la unidad operativa.<br>2.Estandarización de minutas a través del formato de minuta patrón para cada uno de los menús programados por la SDIS<br>3.Formato de recepción de alimentos<br>4.Formato de entradas y salidas<br>5.Formato de verificación de vehículos transportadores<br>6.Formato de intercambios de preparación<br>7.Plan de Estilos de vida<br>8.Cronograma de Estilos de vida<br>9.Actas de capacitación, Minuta Patrón, Estandarización de utensilios, emergencia sanitaria y de capacitación en BPM<br>10.Listados de asistencia de capacitaciones<br>11.Listados de Go Global de Talla y peso<br>12.Formato de datos antropométricos<br>13.Formato de pruebas organolépticas<br>14.Formato de peso servido<br>15.Formato de acompañamiento mensual y semanal por la nutricionista del asociado |

| | | |
|---|---|---|
| 2. Aplicar de manera mensual el "Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados. | Se diligenció el Formato de Autodiagnóstico de acuerdo a los hallazgos descritos en el acta del concepto sanitario N°AS02C 100360 de fecha 14/10/2022 | Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación. |
| 3. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año. El profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular deberá enviar la propuesta de menú especial antes del 14 de diciembre al profesional en nutrición y dietética del proyecto 7745 asignado a la Subdirección Local. | No se ofreció ningún menú especial durante el mes de enero. | 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 participante, acorde a las condiciones establecidas en el anexo técnico. | Se implementó las 24 minutas establecidas en el ciclo de menús de acuerdo al análisis nutricional de cada grupo etario.<br><br>Se suministró a los participantes los gramajes de servido establecido para cada grupo etario | formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). |
| 5. Realizar una encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular, dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. | Se realizó la encuesta a un total de 124 participantes el día 27/09/2022 mediante la socialización de que consiste un menú vegetariano y encuesta de manera presencial | 1. Encuesta de Menú Vegetariano<br>2. Acta de análisis<br>3. Correo soporte a nutricionista local |
| 6. Suministrar una preparación vegetariana previa autorización de la Subdirección de Nutrición, de acuerdo con los resultados del sondeo de opinión realizado a los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular y a las especificaciones establecidas en el Anexo Técnico. Dicha preparación no implica costos adicionales | De acuerdo a los resultados de la encuesta aplicada a los participantes, se presentó la NO aceptación del menú vegetariano. | No aplica |

| | | |
|---|---|---|
| para la SDIS. | | |
| 7. Mantener disponible en un lugar visible del servicio del Comedor Comunitario - Cocina Popular, las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. | Se dispuso de las minutas patrón y el ciclo de menús al personal manipulador en área de cocina, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes en zona comedor | Soporte fotográfico donde se dispone de las minutas para manipuladoras y participantes |
| 8. Realizar las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento “análisis nutricionales” de cada uno de los 24 menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón. | Se realizó las preparaciones establecidas de cada minuta garantizando pesos netos en cada uno de los planes de compra semanales para el periodo Enero para una cobertura de 400 participantes | Plan de compras mensual ( FOR-PSS-226) |
| 9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales”, y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria. | Se realizó capacitación de minuta patrón y de ciclos de menús el día 12/09/22,06/10/2022, 14/10/2022,05/11/2022,12/01/2023 y 18/01/2023<br>Se socializó procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales”, | Un solo PDF que incluya: Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (cada vez que haya cambio de personal) |
| 10. Realizar estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializar a las personas manipuladoras de alimentos los primeros 6 días de inicio de operación, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido. | Se realizó capacitación los días 12/09/22,06/10/2022,05/11/2022,12/01/2023 y 26/01/2023. | Acta de capacitación, listado de asistencia y registro fotográfico |

| | | |
|---|---|---|
| 11. Acoger las especificaciones del anexo técnico para la realización y solicitudes de intercambios de alimentos, los cuales deben encontrarse debidamente justificados y diligenciados en los formatos correspondientes. El formato "Autorización cambio de preparaciones", debe encontrarse diligenciado y firmado por el profesional en Nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular. | Se solicitó intercambios de la minuta 16, Minuta 21 correspondiente a los días 02/03/2023,08/03/2023. | Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 |
| 12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas. | La nutricionista participó en el fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas por la SDIS el día 08/06/2021 | Soporte de asistencia 08/06/2021 |
| 13. Realizar la toma de datos antropométricos garantizando una toma semestral al participante de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, para lo anterior el IDIPRON debe contar con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad. | Durante el periodo reportado no se llevó a cabo jornada de talla y peso por tiempo de ejecución y se cumplio con la me ta exigida del 33% para el lapso de ejecutado durante el primer semestre en el mes de febrero y no hubo ingreso de participantes nuevos. | N/A |
| 14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. | No se realizo toma de talla y peso durante el periodo reportado. | N/A |
| 15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición. | Se realizo la orientación, abordaje y canalización por parte de la nutricionista del asociado a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo a la línea técnica establecida por la subdirección de nutrición el día 10/11/2022. | FORMATO FOR-PSS-397<br>Acta Canalizaciones |

| | | |
|---|---|---|
| 16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS. | No se desarrolló actividad en promoción de estilos de vida saludable durante el periodo reportado por tiempos de ejecución y el cronograma establecido por la nutricionista del asociado y aprobado por la nutricionista local estaba hasta el mes de Febrero 2023 | N/A |
| 17. Definir e implementar el cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente. | Se envío cronograma a nutricionista local el día 23/09/2022, 03/01/2023 el cual fue aprobado el día 27/09/2022, 21/01/2023 | 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. | No se desarrolló actividad física durante el periodo reportado por tiempos de ejecución y el cronograma establecido por la nutricionista del asociado y aprobado por la nutricionista local estaba hasta el mes de Febrero 2023 | N/A |
| 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 se realizaron actividades IEC, para el periodo de Reportado | N/A |
| 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. | No se Realizo entrega a nutricionista local informe cuantitativo de las acciones desarrolladas en el mes en promoción en estilos de vida saludable ya que por tiempos de ejecución no se realizaron actividades. | N/A |
| 21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a | Se presenta en visita financiera realizada por el equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento | N/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. | | |

**2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad**

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

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

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

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 08 DE MARZO DE 2023**

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

| | | |
|---|---|---|
| 1. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. | Se realizó los procesos de limpieza y desinfección a diario de las áreas del comedor | Acta Concepto Sanitario vigente |
| 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><br>Se realizó los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas | Soporte Protocolo lavado manos<br>Formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento |
| 3. Implementar el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos IDIPRON a este. | No se realizo seguimiento a la operación de la entrega de los alimentos para llevar a cabo el buen proceso de este según lo establecido y teniendo en cuenta los documentos y formatos de porciones servidas e inspección por tiempos de ejecución durante el periodo reportado. | N/A |
| 4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta; para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, adicionalmente, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año. | Se cuenta con los conceptos sanitarios del proveedor pollo y carne11/08/2022 favorable, lácteos 24/01/2023, abarrotes 24/01/2023 pulpa de frutas Solicitud de visita con fecha 21/11/2021. | Conceptos sanitarios vigentes de los proveedores<br><br>☐ Cárnicos<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. | Se llevo a cabo a cargo del responsable del servicio la verificación de cada uno de los conceptos de los vehículos de los distribuidores de alimentos en la unidad operativa. | Formato verificación transporte de alimentos” FOR-PSS-232 |

| | | |
|---|---|---|
| 6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. | Se llevo a cabo el registro de manera diaria sobre los alimentos por entrada según plan de compras mensual, dando cumplimiento al presente anexo técnico | PDF del formato de entradas y salidas de alimentos y formato de recepción de materia prima. |
| 7. Cumplir con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”, así como las Resoluciones 834, 4142 y 4143 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social. | se llevó a cabo el cumplimiento con la adquisición de equipos y menaje según el presente anexo técnico | Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor |
| 8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. | se realizo la toma de contramuestras diarias, para un periodo de almacenamiento de 72 horas . | Registro fotográfico toma de muestras |
| 9. Elaborar, divulgar y actualizar el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SDIS, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética. | Para el periodo reportado se llevó a cabo de manera continua el diligenciamiento de los formatos de control mensual del plan de saneamiento | Formatos de control mensual del plan de saneamiento |
| 10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes. | Se llevó a cabo controles de calidad mediante el diligenciamiento de los formatos establecidos de recepción de materia prima, preparación de alimentos, control de temperaturas | Formato Recepción materia prima<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<br>− Alistamiento de personal<br>− Almacenamiento de agua potable<br>− Instalaciones sanitarias - baterías sanitarias<br>− Higienización de elementos de aseo<br>− 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 21/12/2022 por la empresa Fuminsect con el certificado numero 7499 | 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 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. | Para el periodo del presente informe no se realizó capacitación al personal operativo por tiempos de ejecución. | N/A |

| | | |
|---|---|---|
| 14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular. | Para el periodo del presente informe se dispuso del plan de mantenimiento de los equipos que se encuentran en el comedor | Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos con respectivos mantenimientos realizados)<br><br>Formato de verificación de básculas y grameras".<br>formato de termómetros |
| 15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidos por la normatividad nacional y los parámetros internos de la SDIS para los análisis a muestras de materias primas, productos terminados y agua de consumo. | Para el periodo reportado no se realizaron pruebas microbiológicas. | NA |
| 16. Cumplir con los parámetros microbiológicos internos establecidos por la Autoridad sanitaria para los análisis de frotis de manos de personal manipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS. | Para el periodo reportado no se realizaron pruebas microbiológicas. | NA |
| 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 reportado no se realizaron pruebas microbiológicas. | NA |
| 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 reportado no se realizaron pruebas microbiológicas. | NA |
| 19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible | Durante el periodo del presente informe la SDIS no presento evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria. | NA |

| | | |
|---|---|---|
| contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA. | | |

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

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| 1. Elaborar un Plan de Emergencia y Contingencias para el Comedor Comunitario- Cocina Popular. | Se elaboró el plan de emergencias de acuerdo al modelo establecido y se radico en nivel central el día 6/10/2022 con número de radicado E2022043969 | Plan de emergencias<br>Soporte radicación plan de emergencias |
| 2. Contar con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año, de la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. | Se solicitó visita en la página habilitada<br>Se realizó el pago a la Unidad administrativa especial del cuerpo de bomberos por valor 66666 el día 3/10/2022 | solicitud de visita<br>soporte de pago |
| 3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro. | Se cuenta con botiquín tipo A ubicado en el área del salón de la unidad operativa con los elementos solicitados por anexo técnico | Listado de elementos que se encuentran en el botiquín |
| 4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura. | Se cuenta con dos extintores<br>Se mantiene protegidas las instalaciones eléctricas | Evidencias ubicación extintores, detectores de humo<br><br>Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud |
| 5. Mantener actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular. | Durante el periodo del presente informe se llevó a cabo el registro de los visitantes y adicionalmente registro de novedades | Ficha ingresos visitantes, cuaderno de novedades |
| 6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no | Durante el periodo del presente informe se establecieron turno y horarios de las siguiente manera desde las 10:30 am hasta las 12:00 ingresan adultos | Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor |

| | | |
|---|---|---|
| genere aglomeraciones. | mayores y estudiantes de la jornada de la tarde, 12:00 hasta 16:00 ingreso de adultos mayores y estudiantes de la jornada de la mañana para evitar aglomeraciones en el momento del servicio | |

## 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 |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |

* 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 |
|---|---|---|
| | | |

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

*Actividad: Toma de datos antropométricos / Orientaciones y abordajes a casos de malnutrición / Socialización diagnóstico a participantes.
*Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de actividades realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada actividad)

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

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 08 DE MARZO DE 2023**

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

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

## 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 |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |

* Tipo de Actividad: 1. Acción IEC alimentación y nutrición y Actividad física
* Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de actividades realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada actividad)

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

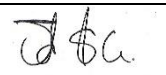
| Fecha Visita | Nº Variable Calificada No Cumple | Descripción Hallazgo | Acción Correctiva |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

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

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

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 08 DE MARZO DE 2023**

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

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