DEPENDENCIA:	**DIRECCIÓN DE ELIMINACIÓN DE VIOLENCIAS CONTRA LAS MUJERES Y ACCESO A LA JUSTICIA.**				
PROCESO:	**PREVENCIÓN Y ATENCIÓN INTEGRAL A MUJERES VICTIMAS DE VIOLENCIA.**				
TIPO DE REUNION:	**EXTERNA.**				
FECHA DE REUNIÓN:	18	08	2022	**HORA:**	**11:00 AM – 3:30 PM**

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Rural.
PARTICIPANTES:	DIANA VERA – Coordinadora Técnica Casa Refugio Rural ÁNGELA POVEDA CARREÑO – Nutricionista Casa Refugio Rural PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Registrar las intervenciones colectivas realizadas con las mujeres y sus sistemas familiares mes a mes.	Nutricionista Casa Refugio Rural	Permanente
Realizar un taller de cualificación con las operarias de cocina sobre minuta patrón, ciclo menús, porciones, etc., buenas prácticas de manufactura, plan de saneamiento, verificación de gramajes y pruebas organolépticas.	Nutricionista Casa Refugio Rural	31/08/2022
Realizar taller sobre huerta agroecológica con las mujeres y sistemas familiares acogidos.	Nutricionista Casa Refugio Rural	31/08/2022
Actualizar el certificado higiénico sanitario del proveedor *"Carnes Cajicá"* que venció el 17/08/2022.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	31/08/2022
Hacer adecuaciones en el área de cocina: unión piso pared en todo el servicio, cambio de techo en el área de almacenamiento a uno liso, el piso debe ser igual entre la cocina y la bodega (color blanco) y la mesa de aluminio debe repararse por presentar óxido.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	31/08/2022
Señalizar las canecas de basura del servicio de alimentos y las que se encuentran en el shut.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	31/08/2022
Certificado de calibración de la gramera de alimentos.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	31/08/2022

Reunión de fortalecimiento técnico del área de nutrición.	Paola Andrea Gustín Apoyo a la supervisión Secretaría Distrital de la Mujer	25/08/2022

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: se da inicio de manera presencial a la reunión de apoyo a la supervisión con la coordinadora técnica y la nutricionista de la Casa Refugio Rural a las 11:00 am del 18/08/2022. En esta se dio revisión al servicio de alimentación en general, el estado de las materias primas, la entrega de los tiempos de comida a las mujeres y sus sistemas familiares y las prácticas de saneamiento básico.

Se socializó la evidencia de supervisión generando los siguientes compromisos como oportunidades de mejora para el área:

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Registrar las intervenciones colectivas realizadas con las mujeres y sus sistemas familiares mes a mes.	Nutricionista Casa Refugio Rural	Permanente
Realizar un taller de cualificación con las operarias de cocina sobre minuta patrón, ciclo menús, porciones, etc., buenas prácticas de manufactura, plan de saneamiento, verificación de gramajes y pruebas organolépticas.	Nutricionista Casa Refugio Rural	31/08/2022
Realizar taller sobre huerta agroecológica con las mujeres y sistemas familiares acogidos.	Nutricionista Casa Refugio Rural	31/08/2022
Actualizar el certificado higiénico sanitario del proveedor *"Carnes Cajicá"* que venció el 17/08/2022.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	31/08/2022
Hacer adecuaciones en el área de cocina: unión piso pared en todo el servicio, cambio de techo en el área de almacenamiento a uno liso, el piso debe ser igual entre la cocina y la bodega (color blanco) y la mesa de aluminio debe repararse por presentar óxido.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	31/08/2022
Señalizar las canecas de basura del servicio de alimentos y las que se encuentran en el shut.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	31/08/2022
Certificado de calibración de la gramera de alimentos.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	31/08/2022
Reunión de fortalecimiento técnico del área de nutrición.	Paola Andrea Gustín Apoyo a la supervisión Secretaría Distrital de la Mujer	25/08/2022

ANEXOS FOTOGRÁFICOS:

Imagen 1. Refrigerador dos con óxido en sus rejillas.

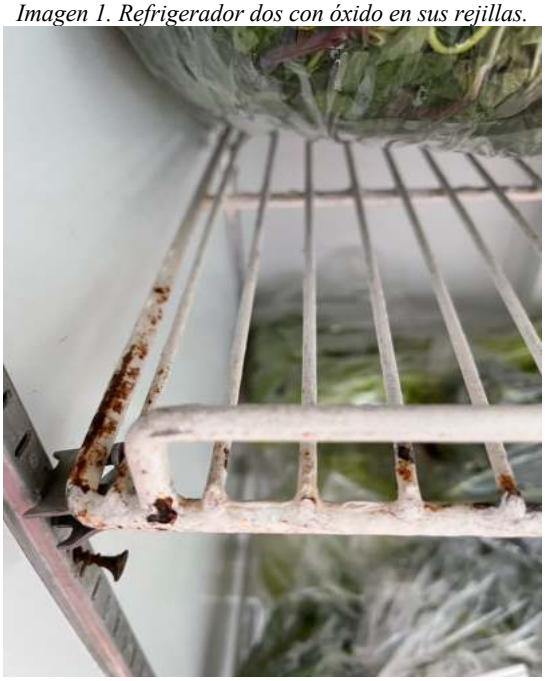


Imagen 2. Alimento en mal estado.



Imagen 3. Puerta servicio de alimentos a patio, sellar la parte de abajo.



Imagen 4. Shut con paredes deterioradas.



FIN DE LA REUNIÓN: después de socializar lo observado en la visita y resolver algunas dudas, el apoyo a la supervisión se da por terminado a las 3:30 pm del 08 de agosto de 2022.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 5 de 5

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Rural.
FECHA:	18/08/2022	LUGAR:	Casa Refugio Rural
HORARIO:	11:00 am – 3:30 pm	AREA SDMujer A CARGO:	Dirección de Eliminación de Violencias Contra las Mujeres y Acceso a la Justicia.

DOCUMENTO DE IDENTIDAD		NOMBRES Y APELLIDOS	SEXO			INSTITUCION/ ENTIDAD/ AREA / OTRO	CARGO	TELEFONO DE CONTACTO	EMAIL	FIRMA
CC	NUMERO		MUJER	HOMBRE	INTERSEXUAL					
X	52698372	DIANA VERA	X			Casa Refugio Rural	Coordinadora Técnica	3166172082	casarefugiorural@gmail.com	Diana Vera
X	53197487	ÁNGELA POVEDA CARREÑO	X			Casa Refugio Rural	Nutricionista	3172686476	casarefugiorural@gmail.com	
X	1061753809	PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA	X			SDMujer / DEVCMAJ	Apoyo a la Supervisión	3003040523	pgustin@sdmujer.gov.co	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

BOGOTÁ Secretaría de la Mujer	**SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER** **SUBSECRETARÍA DE FORTALECIMIENTO DE OPORTUNIDADES Y CAPACIDADES** **DIRECCIÓN DE ELIMINACIÓN DE VIOLENCIAS CONTRA LAS MUJERES Y ACCESO A LA JUSTICIA** *INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN ESTRATÉGICA DE CONDICIONES DE CALIDAD Y OBLIGACIONES CONTRACTUALES EN EL AREA DE NUTRICIÓN*	

IMPORTANTE: La presente herramienta de verificación estratégica, así como las condiciones de calidad y obligaciones contractuales incluidas en este instrumento, no exime a la Casa Refugio del cumplimiento de la totalidad de las condiciones de calidad y al contratista del cumplimiento de todas las obligaciones contenidas en el contrato de prestaciones de servicios, suscrito con La Secretaria Distrital de la Mujer. Así mismo, no limita al supervisor del contrato de prestación de servicios en realizar el seguimiento, vigilancia y control al 100% de las cláusulas contenidas en el contrato.

1. DATOS GENERALES DEL DILIGENCIAMIENTO DEL INSTRUMENTO					
Hora Inicio	11:00 a. m.	**Hora Finalización**	3:30 p. m.	**Fecha**	18/08/22
Profesional que realiza la verificación (1)	Paola Andrea Gustín Morera				
Perfil del profesional	Apoyo a la supervisión técnica				
Profesional que realiza la verificación (2)	No aplica				
Perfil del profesional	No aplica				
Persona que recibe la visita (1)	Ángela Poveda Carreño				
Cargo	Nutricionista Dietista				
Persona que recibe la visita (2)	Diana Vera				
Cargo	Coordinadora Técnica				
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista	Corporación Orientar para Crecer				
Nit	900085682-2				
Dirección	Carrera 22 #62-25				
Nombre del(a) Representante Legal	Claudio José Vega Ojeda				
Correo electrónico	casarefugiorural@gmail.com				

Instrucción: Antes de desplazarse a la Casa Refugio se sugiere realizar verificación y consolidación de reportes del Sistema de Información Misional que le permitirán contrastar su cumplimiento e implementación en la prestación del servicio al momento de la verificación en sitio. Para ello revise: reporte de sistemas familares acogidos, talento humano y seguimiento nutricional de las personas acogidas en la Casa Refugio, lo cual servirá como base documental para la verificación.

.

NUMERAL	VERIFICAR	VERIFICADOR	RESPUESTA	OBSERVACIONES
1		Se realizó una (1) valoración nutricional inicial durante los primeros cinco (5) días hábiles de acogida, evaluando los datos generados en la anamnesis alimentaria, valoración antropométrica de la mujer y personas a su cargo; indagando antecedentes médicos, familiares, alimentarios, nutricionales e indicadores nutricionales: peso, talla, perímetro cefálico (niños y niñas menores de 2 años), perímetro braquial (6 a 60 meses de edad), circunferencia cintura (mayores de 18 años) a partir de estos datos clasificará nutricionalmente a la población acogida.	**CUMPLE**	Ver archivo: *"Evidencia valoraciones área nutrición CR Rural_18082022.xls"*
2		Se estableció un (1) plan alimentario inicial para las personas acogidas y un plan de acción individual, fundamentándose en los resultados de la valoración y anamnesis nutricional y alimentaria de la mujer y su sistema familiar.	**CUMPLE**	Ver archivo: *"Evidencia valoraciones área nutrición CR Rural_18082022.xls"*
3		Se realizó una (1) valoración al egreso de cada grupo familiar, en la cual se identificó el goce efectivo al derecho a la alimentación durante el tiempo de acogida en la Casa Refugio, de conformidad con el plan de acción establecido en la valoración inicial.	**CUMPLE**	Ver archivo: *"Evidencia valoraciones área nutrición CR Rural_18082022.xls"*
4		La profesional en nutrición apoya la elaboración del Informe de Egreso con información del área, detallando aspectos del plan de atención, avances, logros, dificultades, entre otros aspectos principales del proceso de atención brindado a las mujeres y sus personas a cargo.	**CUMPLE**	Ninguna
5		Se realiza el seguimiento a que tienen derecho las mujeres egresadas de conformidad con los lineamientos de tiempo establecidos por la Secretaría Distrital de la Mujer, el cual se podrá llevar a cabo a través de llamadas telefónicas, visitas domiciliaria y/o encuentros establecidos previamente.	**NO APLICA**	Actualmente, la nutricionista no está realizando seguimientos posteriores al egreso.

6		Se realizó un (1) seguimiento mensual a los planes de acción individuales de gestantes o lactantes con bajo peso, niños y niñas con estados de desnutrición aguda moderada o severa (sin complicaciones), mujeres adultas con enfermedades crónicas no transmisibles asociadas al sobrepeso o la obesidad y/o toda persona que lo requiera, según la valoración inicial.	**CUMPLE**	La nutricionista realizó dos (2) seguimientos a un niño y un bebé por riesgo de desnutrición y desnutrición aguda moderada. Ver archivo: *"Evidencia valoraciones área nutrición CR Rural_18082022.xls"*
7		La nutricionista activó la ruta para el manejo de alteraciones nutricionales según los protocolos establecidos para Casas Refugio.	**NO APLICA**	No se han presentado casos de desnutrición aguda moderada o severa para la activación de la ruta correspondiente.
8		Se realizó mínimo una (1) asesoría mensual de carácter individual y/o colectiva en diferentes temas relacionados con salud, nutrición, lactancia materna, actividad física, entre otros, para todos los diferentes ciclos de vida.	**CUMPLE**	La nutricionista realizó un taller para las mujeres acogidas sobre *"Conmemoración Mes de Lactancia Materna"*. Fecha: 11/08/2022, total de participantes: ocho (8) ciudadanas. Pendiente realizar e imprimir planeador para imprimir.
9		Se articulan acciones interdisciplinarias para el desarrollo de actividades del espacio de la huerta agroecológica.	**NO APLICA**	Pendiente desarrollar un taller relacionado a la huerta agroecológica.
10		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	**CUMPLE**	El último pedido de alimentos se recepcionó el 13/08/2022. En visita de apoyo a la supervisión se encontró una adecuada cantidad de insumos, de acuerdo a la ocupación de la Casa Refugio.
11		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**CUMPLE**	Se encontraron diligenciadas las listas de chequeo del mes de agosto; solo de un producto (avena molida) no se tenía la información registrada.
12		Los alimentos (carnes, verduras, frutas, lácteos, huevos y no perecederos) se encuentran en buen estado (sin magulladuras, sobre madurados, sin mal olor, sin moho, sin viscosidad y no vencidos) de acuerdo a lo descrito en el manual de buenas prácticas de manufactura de la Casa Refugio.	**NO CUMPLE**	Se encontraron algunos alimentos sin rótulo en las canastillas y refrigeradores, pero fueron corregidos por la operaria de cocina, mientras se realizaba la revisión del servicio. En cuanto al estado físico de los alimentos, se halló un pimentón en descomposición almacenado en unos de los refrigeradores y un pan mogolla con fecha de vencimiento del 19/08/2022. El primero se eliminó y el segundo se utilizó en las onces de la tarde.
13		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**CUMPLE**	Se identificaron algunos alimentos con corta fecha de vencimiento: mini chocorramos (22/08/2022) y panadería en general (31/08/2022). Se recomienda su rápido consumo.
14		La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	**CUMPLE**	El certificado higiénico sanitario del establecimiento y el carro de *"Carnes Cajicá"* se venció el 17/08/2022 (el contratista realizó la solicitud al proveedor sobre el nuevo documento; ante lo cual se recomendó, por lo menos, contar con el correo de solicitud de visita como soporte) y el 07/09/2022, respectivamente. Asimismo, el concepto del sitio de expendio y del carro transportador de "Super Plaza" vencerán el 26/01/2023 y 07/02/2023, respectivamente. Los carnet de manipulación del proveedor de abarrotes y carnes caducarán el 01/04/2023.

15		La Casa Refugio cuenta con actas de cualificación en minuta patrón, ciclos de menú, lista de intercambios y porciones de alimentos a los manipuladores de alimentos.	**NO APLICA**	La nutricionista tiene pendiente la realización de un taller en agosto sobre minuta patrón, ciclos de menús, intercambios, porciones, etc.
16		La nutricionista realiza seguimiento alimentario a las mujeres y sistemas familiares, respecto a la tolerancia de los alimentos servidos, porción, preparaciones a través de proceso de observación en los diferentes tiempos de comida.	**CUMPLE**	Ninguna
17		Se determinar la dosis del suministro de formula láctea a menores de un año, coordinando con las profesionales del área de Primeros Auxilios el plan para acompañar a la mujer acogida en la preparación y consumo de este.	**CUMPLE**	Se está suministrando fórmula láctea de inicio a un bebé de cuatro meses con estado desnutrición aguda moderada, con la siguiente dosis: 3 a 2 onzas cada 3 horas. Este producto está siendo entregado por la Empresa Promotora de Salud (EPS).
18		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	**CUMPLE**	En la visita del día de hoy (18/08/2022) correspondía al menú número 18 y se verificó que el almuerzo y onces estaba compuesto por las preparaciones escritas en el ciclo. Se interambió en el almuerzo: atún por alas de pollo y onces: galletas de ajedrez por mogolla.
19		El formato de autorización de modificaciones al ciclo de menú esté debidamente diligenciado y autorizado por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer, si se presentase alguna variación en el menú correspondiente al día.	**NO APLICA**	Ninguna
20		El formato entrega de alimentos esté acorde a los tiempos de comida que recibe la mujer y su sistema familiar. Asimismo, a la vinculación académica, jornadas laborales y eventos de hospitalización.	**CUMPLE**	Ninguna
21		El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	**CUMPLE**	En el momento de servido y distribución del almuerzo del día, se observan porciones mayores a las dispuestas en la minuta patrón; esto es debido a los acuerdos realizados con los mujeres por su costumbres y hábitos alimentario. Pendiente realizar la evidencia sobre la verificación de gramajes de las preparaciones servidas en agosto.
22		En el servicio de alimentos de la Casa Refugio se cuenta con elementos aforados (cucharas medidoras y gramera) para el servido de los alimentos, que garanticen la estandarización de porciones y el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón.	**CUMPLE**	Ninguna
23		Las características organolépticas de la alimentación servida son óptimas. Nota: tener en cuenta el color, presentación, apariencia y olor.	**CUMPLE**	Pendiente realizar la evidencia sobre las pruebas organolépticas de las preparaciones servidas en agosto.

24		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	**NO CUMPLE**	Se encuentra el ciclo de menús publicado en el servicio de alimentos, pero no en el área de comedor o zona común como se ha solicitado en anteriores ocasiones.
25		En el momento del consumo de alimentos, el talento humano de la Casa Refugio garantiza que la mascarilla (tapabocas) de las personas acogidas se retire totalmente y se coloqué en un lugar seguro (bolsa o bolsillo personal), disponiendo de un espacio con las medidas higiénico sanitarias; así mismo, se mantienen las medidas de distanciamiento físico.	**CUMPLE**	Ninguna
26	 	La Casa Refugio identifica y reportar de forma oportuna los casos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	**NO APLICA**	No se han presentado brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.
27	 	Existe un Plan de Saneamiento Básico (PSB), un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y un flujograma de procedimientos operativos, donde se describan los procesos de: compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido o distribución de alimentos.	**CUMPLE**	El Plan de Saneamiento Básico y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de la Casa Refugio Rural fueron aprobados el 13/07/2022 por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer.
28	 	Cuenta con actas de socialización sobre el manual de BPM y PSB al talento humano de la Casa Refugio, de acuerdo con el programa de capacitación continuo y permanente.	**NO APLICA**	Pendiente desarrollar los talleres de agosto sobre buenas prácticas manufactura y plan de saneamiento básico.
29	 	Cuenta con acta o concepto higiénico sanitario **favorable** emitido por la autoridad competente, correspondiente al domicilio donde funciona la Casa Refugio. Si no se cuenta con este soporte, debe estar la solicitud de visita de inspección sanitaria a la autoridad competente, no mayor a un mes. (Semestral).	**CUMPLE**	La Secretaría Distrital de Salud el 01/06/2022 visitó la Casa Refugio Rural, en la cual dio un concepto higiénico sanitario *"Favorable con Requerimientos"*. Está pendiente el relacionado al servicio e alimentos.
30		El almacenamiento se da por grupos de alimentos. En refrigeración: frutas, verduras, lácteos; congelación: carnes y en seco: cereales, tubérculos y leguminosas. Las bolsas se manejan adecuadamente y los alimentos presentan olor y color característicos, libre de manchas y magulladuras.	**CUMPLE**	Ninguna
31		Los alimentos se encuentran separados de pisos y paredes, en estibas o anaqueles. El material y estado de estos se encuentran en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.	**CUMPLE**	Recomendación: separar las canastillas de las paredes con el fin de evitar su deterioro. En cuanto a los anaqueles, su material (madera) es inadecuado y no higiénico para emplear en la bodega de alimentos. Se deberán cambiar por unos de aluminio.
32		El espacio de almacenamiento de alimentos es de uso exclusivo para alimentos, ausente de elementos como: enseres, maquinaria, artículos de aseo (jabones, desinfectantes), insecticidas, entre otros. Estos están en un área exclusiva, rotulados y bajo llave.	**NO CUMPLE**	El desengrasante, jabón lavamanos y jabón azul en barra (borroso), dispuestos en el área del servicio de alimentos, no contaban con rótulo. Los demás productos de aseo para la Casa Refugio se encuentran bajo llave y los elementos (escoba, trapeador, recogedor) están organizados o colgados en el cuarto de residuos o patio.

33		El registro y control de temperatura se encuentra en los equipos de almacenamiento en frío para garantizar la conservación de los productos y se realiza periódicamente la verificación de los termómetros.	**CUMPLE**	Se hizo verificación de las temperaturas de cada equipo, las cuales fueron correctas para el equipo más nuevo; pero para el otro su dato mínimo fue de 10,1ºC. Se aconsejó nombrar cada uno de los equipos: *"Equipo 1"* y *"Equipo 2", y hacer mantenimiento al equipo que está registrando altas temperaturas y óxido en sus rejillas.*
34		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE**	No se encontró en la lista de chequeo los datos de temperatura de algunas preparaciones, como: avena cubana, peto dulce y atún con huevos.
35		Existen medidas para que no haya contacto de alimentos crudos con cocidos, y de alimentos no lavados y no desinfectados con alimentos lavados y desinfectados.	**CUMPLE**	Ninguna
36		Verificar que la cantidad y capacidad de menaje, utensilios y equipos, sean suficientes y adecuados para el servicio de alimentos. Al igual que el proceso de limpieza, desinfección y secado de estos.	**CUMPLE**	Ninguna
37		El servido y distribución de los alimentos se realiza en el menor tiempo posible, se mantienen protegidos de la contaminación ambiental cuando se requiere esperar entre una etapa de elaboración de alimentos y la siguiente, y se sirve en utensilios pertinentes, garantizando adecuadas temperaturas de los alimentos, estableciendo turnos y espacios para su distribución con el fin de evitar aglomeraciones y óptimas condiciones de inocuidad. Nota: Es importante que el tiempo entre la cocción y el servido sea el menor posible.	**CUMPLE**	Ninguna
38		Verificar que las áreas del servicio de alimentación están delimitadas visualmente y la existencia de avisos para el personal de lavado de manos.	**CUMPLE**	Ninguna
39		Todas las superficies de contacto directo con los alimentos cuentan con un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afecten la inocuidad del alimento. La iluminación es adecuada y suficiente, natural o artificial con rejilla de protección o anjeos.	**CUMPLE**	Recomendación: en el área de preparaciones frías un mueble elaborado en madera (material no higiénico, absorbente y difícil de higienizar). Este deberá ser cambiado por un material que cumpla con la normatividad sanitaria. Asimismo, reparar la mesa de aluminio que presenta en sus patas óxido y peladuras. Colocar la unión piso-pared en toda la cocina y el techo de la bodega de alimentos deberá modificarse a uno totalmente liso.
40		Las áreas de elaboración de alimentos poseen sistemas de ventilación directa o indirecta, evitando la contaminación del espacio o incomodidad del personal, previniendo la condensación del vapor, polvo y facilitando la remoción del calor y las aberturas para circulación del aire están protegidas con malla anti-insectos de material no corrosivo, removibles para su fácil limpieza y reparación.	**CUMPLE**	Ninguna
41		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	Lista de chequeo de agosto completamente diligenciada hasta la fecha (18/08/2022).

42		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	**NO CUMPLE**	Se recomienda aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección de las mesas y sillas del comedor, ya que tras realizar cualquier actividad (comer o intervenciones colectivas) con ellas quedan sucias y con pelos.
43		Validar la implementación del programa de limpieza y desinfección (insumos, conocimiento del personal, aplicación de proceso en las diferentes etapas del servicio de alimentos, registros diligenciados, diligenciamiento de las listas de chequeo).	**CUMPLE**	Lista de chequeo de agosto completamente diligenciada hasta la fecha (18/08/2022). Se recuerda colocar los nombres de los responsable de verificación y el apartado sobre aspecto personal, solo podrá ser diligenciado por la nutricionista.
44		Validar la implementación del programa de manejo de residuos: conocimiento del personal, ubicación, señalización, suficiencia en recipientes (canecas y bolsas del mismo color), recolección interna adecuada, registros diligenciados, entre otros.	**CUMPLE**	El servicio de alimentos ya cuenta con dos canecas de basura (negra y verde), las cuales faltan señalizar al igual las que se encuentran en el shut. Reparar las paredes internas y externas del cuarto de almacenamiento, ya que presenta múltiples peladuras. Lista de chequeo de agosto completamente diligenciada hasta la fecha (18/08/2022).
45		Verificar la implementación del programa de control de agua: existencia de tanque de reserva, protección del mismo, limpieza y desinfección (mínimo cada 6 meses), registros diligenciados, entre otros aspectos. (Semestral).	**CUMPLE**	Limpieza del tanque de agua se realizó el 28 de julio 2022 y está vigente hasta el 28/01/2023, por la empresa *"Fumigacol Grupo Ambiental"* quien tiene un certificado higiénico sanitario Favorable del 28/01/2023.
46		Se verifica la implementación del programa de control de vectores: ausencia de huellas o daños causados, dispositivos de control bien ubicados como rejillas, anjeos, certificación de fumigación expedida por empresa autorizada según la frecuencia definida, fichas técnicas de productos empleados y cronograma. (A necesidad).	**CUMPLE**	El control de plagas se realizó el 28 de julio 2022 y está vigente hasta el 28/01/2023, por la empresa *"Fumigacol Grupo Ambiental"* quien tiene un certificado higiénico sanitario Favorable del 20/01/2022. Nuevamente, se recomienda colocar en la cocina, cerca al lavaplatos, una puerta pequeña que tape el hueco y sellar la parte de abajo de la puerta que da hacia el patio. Finalmente, la lista de chequeo *del mes sobre "Control de hermeticidad de la edificación" está aún* sin diligenciar.
47		Los espacios destinados para almacenamiento, preparación, distribución y servido de alimentos, se encuentran libres de animales (en general), vectores como: roedores e insectos.	**CUMPLE**	Ninguna
48		Los accesos y alrededores del servicio de alimentación se encuentran limpios, libres de acumulación de basuras y apartados de la generación de polvo, estancamiento de aguas, suciedades y plagas.	**CUMPLE**	Se recomienda tener la puerta del servicio de alimentos queda contra el área de aseo, cerrada, para evitar el ingreso de cualquier plaga.
49		Se valida el cumplimiento de normas básicas para el procesamiento e ingreso al servicio de alimentos: cabello recogido y cubierto totalmente, mediante malla o gorro, tapabocas utilizado durante todas las etapas de la manipulación de los alimentos, uñas cortas, limpias y sin esmalte, así como libre de anillos, aretes, joyas u otros accesorios. Calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. Uniforme limpio, sin botones, de color claro y sin bolsillos por encima de la cintura.	**CUMPLE**	Ninguna
50		Todo el personal manipulador de alimentos evita prácticas como comer, beber, fumar, toser, masticar chicle, rascarse, sonarse la nariz, usar el celular, probar los alimentos (reutilizando el utensilio o con la mano) y el alimento se sirve evitando el contacto con las manos.	**CUMPLE**	Ninguna

51		Todo el personal manipulador de alimentos se lava y desinfecta con jabón desde las manos hasta los codos de manera frecuente y con cada cambio de actividad. En caso de uso de guantes estos están sin roturas, se lavan y se desinfectan.	**CUMPLE**	Ninguna
52		Se verifica que el ingreso al servicio de alimentación por personas ajenas se realiza con: gorro, tapabocas y bata de color claro. Así como la no intervención del personal de aseo en actividades de manipulación de los alimentos.	**NO CUMPLE**	Durante la verificación del servicio de alimentación, se encontró a una operaria de aseo en el área y manipulando alimentos. Esta persona no cuenta con carnet de manipulación y demás certificados que garanticen dicha acción; por lo tanto, no podrá volver a ingresar, a menos que cuente con los documentos que exige la normatividad sanitaria.
53		Validar la existencia de certificaciones de salud, cursos en manipulación de alimentos y exámenes de laboratorio, expedidos por entidades autorizadas, de cada una de las personas que trabajará en el servicio de alimentación.	**CUMPLE**	Las dos (2) operarias de cocina tienen el certificado médico, los exámenes de laboratorio y el carnet de manipulación actualizado, los cuales vencen el 11/01/2023
54		En la Casa Refugio se observa que entre mujeres y sus sistemas familiares y talento humano no se comparten utensilios de bebidas o comidas donde se pueda intercambiar saliva o material liquido o mucoso de la nariz (mocos), para reducir el riesgo de contagio por virus. Ejemplo: cucharas, vasos, alimentos, frutas, entre otros.	**CUMPLE**	Ninguna
55		Se verifica la existencia y estado físico de los equipos necesarios para la toma de medidas antropométricas (tallímetros, infantómetro, pesa bebés y pesa de pie), recepción de materias primas y porciones de alimentos servidos (báscula, gramera y termómetro).	**CUMPLE**	Ninguna
56		Se verifica la existencia de un manual o documento de instrucciones de uso, sensibilidad y capacidad de los equipos antropométricos, termómetro(s), báscula y gramera (coordinación administrativa).	**CUMPLE**	Ninguna
57		Se valida la existencia de un procedimiento y cronograma de mantenimiento preventivo de equipos antropométricos y almacenamiento (refrigeradores, congeladores, estufas, horno, entre otros) (coordinación administrativa).	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con este cronograma de mantenimiento para los equipos antropométricos y del servicio de alimentos.
58		Se verifica la existencia de los certificados de calibración y mantenimiento preventivo de los equipos antropométricos y de los equipos de medición del servicio de alimentos emitidos por una entidad certificada (coordinación administrativa).	**CUMPLE**	La Casa Refugio realizó el proceso de calibración el 02/07/2022 de los siguientes equipos: pesa de adultos, termómetro de punzón y báscula de recepción de materias primas, por la *"Compañía Colombiana de Metrología (C.C.M)"*. Sigue pendiente el certificado de la gramera de alimentos y el resto cuentan con la factura de compra menor a un año.