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:	25	08	2022	**HORA:**	**9:20 AM – 1:30 PM**

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Rosa Elvira Cely.
PARTICIPANTES:	JESSICA HERRERA – Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira Cely. MARTHA PEÑA – Coordinadora Técnica Casa Refugio Rosa Elvira Cely. PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Realizar los talleres con las mujeres, sistemas familiares y las operarias de cocina correspondientes a agosto	Nutricionista Casa Refugio Rosa Elvira	31/08/2022
Actualización y entrega de certificados de los proveedores de alimentos. Al igual que los carnet de manipulación.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	16/09/2022
Reparar la caneca del punto ecológico ubicada en el patio de la Casa y continuar con la sensibilización sobre adecuada segregación de residuos con las personas acogidas y el talento humano.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	09/09/2022
Reparar lámparas pequeñas del techo de la cocina.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	16/09/2022
Actualizar el certificado de lavado y desinfección del tanque de agua potable	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	17/09/2022
Actualizar carnet de manipulación de una operaria de cocina que vence	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	28/09/2022

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: se da inicio de manera presencial a la reunión de apoyo a la supervisión en la Casa Refugio Rosa Elvira Cely a las 9:20 am del 25/08/2022. 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.

Finalmente, se socializó la evidencia con las coordinadoras de la Casa Refugio, ya que no asistió la nutricionista. Durante esta visita surgieron los siguientes compromisos a cumplir como oportunidad de mejora del área:

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Realizar los talleres con las mujeres, sistemas familiares y las operarias de cocina correspondientes a agosto	Nutricionista Casa Refugio Rosa Elvira	31/08/2022
Actualización y entrega de certificados de los proveedores de alimentos. Al igual que los carnet de manipulación.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	16/09/2022
Reparar la caneca del punto ecológico ubicada en el patio de la Casa y continuar con la sensibilización sobre adecuada segregación de residuos con las personas acogidas y el talento humano.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	09/09/2022
Reparar lámparas pequeñas del techo de la cocina.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	16/09/2022
Actualizar el certificado de lavado y desinfección del tanque de agua potable	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	17/09/2022
Actualizar carnet de manipulación de una operaria de cocina que vence	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	28/09/2022

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 1:30 pm del 25 de agosto de 2022.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA 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 3 de 3

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Rosa Elvira Cely.
FECHA:	25/08/2022	LUGAR:	Casa Refugio Rosa Elvira Cely.
HORARIO:	9:20 am – 1:30 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	INTER-SEXUAL					
X	52216750	MARTHA PEÑA	X			Casa Refugio Rosa Elvira Cely	Coordinadora Técnica	3103121494	casarefugioes2021@gmail.com	
X	1030612471	JESSICA HERRERA	X			Casa Refugio Rosa Elvira Cely	Coordinadora Administrativa	3102894775	casarefugioes2021@gmail.com	JESSICA HERRERA
X	1061753809	PAOLA ANDREA GUSTÍN	X			SDMUJER / DEVAJ	Apoyo a la Supervisión	3003040523	pgustin@sdmujer.gov.co	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

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	9:20 a. m.	**Hora Finalización**	1:30 p. m.	**Fecha**	25/08/22
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)	Anys Arias Vásquez				
Cargo	Nutricionista Dietista				
Persona que recibe la visita (2)	Martha Peña y Jessica Herrera				
Cargo	Coordinadora Técnica y Administrativa				
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista	Unión Temporal Estrategia Prosperidad				
Nit	901.510.988-8				
Dirección	Calle 23F #75-92				
Nombre del(a) Representante Legal	Carlos Alberto Pinzón Molina				
Correo electrónico	casarefugioes2021@gmail.com				

3. VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD

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		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 malnutrición por déficit para la activación de la ruta correspondiente.
2		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.	NO APLICA	Pendiente realizar intervención colectiva de agosto con las mujeres y sus sistemas familiares. Fecha límite de cumplimiento: 31/08/2022.
3		Se Implementaron estrategias para la promoción de la práctica de la lactancia materna, en forma exclusiva para niñas y niños menores de seis meses de edad y en forma complementaria de los seis meses a los dos años o más, con el talento humano de la Casa Refugio y las mujeres acogidas.	NO APLICA	Pendiente realizar intervención colectiva o individual sobre lactancia materna en agosto con las mujeres y sus sistemas familiares. Fecha límite de cumplimiento: 31/08/2022.
4		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	CUMPLE	La última recepción de materias primas correspondió al pedido del 20/08/2022. Adecuada cantidad de alimentos de acuerdo a los menús de la semana y el número de personas acogidas en Casa Refugio.
5		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	CUMPLE	Las listas de chequeo de los pedidos 06 y 13 de agosto se encuentran totalmente diligenciadas, pero la del 20 de agosto aún tenían las columnas de número de lote y fecha de vencimiento sin datos para varios productos. Una de las operarias de cocina empezó a completar esta actividad tras la observación.

6		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.	**CUMPLE**	En canastillas, anaqueles y equipos de almacenamiento en frío no se hayan alimentos en mal estado, sobremadurados o vencidos. Un 95% de los productos tenían su rótulo y los que no, fueron corregidos inmediatamente por las operarias de cocina.
7		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**CUMPLE**	Se encontró en uno de los refrigeradores varios sobres de salsa de tomate con fecha de vencimiento del 29/08/2022, por lo cual se pidió utilizarlos a más tardar el sábado (27/08/2022) o cambiarlos con el proveedor. Adicional, varios productos de panadería, pastelería y derivados lácteos caducarán la primera semana del mes de septiembre, sin embargo, serán consumidos por las personas acogidas antes de dicho período.
8	 	La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	**NO CUMPLE**	El contratista cuenta con varios proveedores de alimentos, como se indica a continuación: *"El Palacio del Trigo"* del 13/11/2021 con concepto "Favorable con requerimientos". *"Yanimar"* del 02/02/2022 con concepto "Favorable con requerimientos", la visita al carro transportador de estos alimentos se realizó el 08/04/2022 con concepto "Favorable". *"Tiendas de D1"* del 27/05/2022 con concepto "Favorable con requerimientos" (pendiente de documento actualizado). *"La Frontera Wor SAS"* del 14/06/2022 con concepto "Favorable", el del carro transportador no ha sido entregado. "Comercializadora de carnes J.G." del 11/10/2021 con concepto "Favorable con requerimientos" y el del carro fue "Favorable" del 13/11/2021. No se cuenta con el certificado del establecimiento que provee los productos lácteos y el concepto del carro transportador es del 23/01/2021, el cual está vencido. En cuanto a los exámenes y carnet de manipulación de las personas que se encargan de la entrega de los alimentos a la Casa Refugio, se conoce lo siguiente: Victor Alfonso Silva (frutas, verduras y abarrotes) del 10/08/2021 (venció, deberá actualizarse) y Luis Fernando Arias (carnes) del 23/03/2022.
9	 	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**	Pendiente realizar taller con las operarias de cocina correspondiente a agosto. Fecha límite de cumplimiento: 31/08/2022.
10		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**	Una de las profesionales de la Casa Refugio vigila el consumo de los alimentos en el tiempo de comida del almuerzo. En la visita del día de hoy (25/08/2022) no se reconocieron dificultades de consumo en ninguna persona acogida.
11	 	Se determina 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 aprobó el suministro de fórmula láctea de inicio para dos (2) bebés prematuros el 19/08/2022. Dosis: dos (2) onzas x doce (12) tomas.
12		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	**CUMPLE**	La visita del día de hoy (25/08/2022) se entregó el menú número dieciocho (18) del ciclo tres (3). Las medias nueves: sorbete de tomate de árbol y roscón de arequipe (se cambió por pan con relleno de bocadillo) y el almuerzo: sopa de plátano colicero, arroz con arveja verde, pescado frito, envuelto de mazorca, calabacín en salsa y jugo de manzana. Solo se presentaron intercambios en las onces y la cena (hígado por carne de res, debido a la baja aceptación de las personas por este alimento).
13	 	El formato de autorización de modificaciones al ciclo de menú está 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**	Pendiente la solicitud de autorización de cambio de menú para el día de mañana 26/08/2022 por celebración de cumpleaños de las personas acogidas en Casa Refugio.

14		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
15		El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	**CUMPLE**	Se observó las porciones de alimentos entregadas en el tiempo de comida del almuerzo a las diferentes personas acogidas en la Casa Refugio, identificando que se cumple con la minuta patrón.
16		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
17		Las características organolépticas de la alimentación servida son óptimas. Nota: tener en cuenta el color, presentación, apariencia y olor.	**CUMPLE**	Se realizó prueba organoléptica de los tiempos de comida: medidas nueves y el almuerzo, los cuales registraron buenas características en textura, olor, sabor, color y presentación.
18		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	**CUMPLE**	El ciclo de menús se encuentra publicado en el área del comedor para el conocimiento de las personas acogidas y demás visitantes de la Casa Refugio.
19		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**	Algunas mujeres se encontraron en el tapabocas en el área del cuello, por lo cual se recomendó retirar. Recomendación: reforzar esta acción educativa con las personas acogidas.
20		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 y/o reportado casos de enfermedades trasmitidas por alimentos en la Casa Refugio.
21		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**	La Casa Refugio cuenta con un Plan de Saneamiento Básico y un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, el cual fue aprobado por el apoyo a la supervisión el 06/09/2022.
22		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 realizar taller con las operarias de cocina correspondiente a agosto. Fecha límite de cumplimiento: 31/08/2022.

23		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**	Solo cuenta con el certificado higiénico sanitario del 13/12/2022, correspondiente a la infraestructura de la Casa Refugio. Este tuvo un concepto Favorable con requerimientos. Está pendiente recibir una segunda visita de la Secretaría Distrital de Salud para que se revise la subsanación de las anteriores observaciones y el certificado del servicio de alimentos.
24		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
25		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 de la pared los productos organizados en los anaqueles y limpiarlos con mayor frecuencia. Se llevó a cabo la observación de pintar con pintura époxica la estructura porque presentaban cierto deterioro.
26		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**	Se acogieron las recomendaciones brindadas en los anterios apoyos a la supervisión sobre: rotulación de productos químicos, semaforización de elementos de aseo y organización. Sin embargo, se recuerda que el rótulo no solo le corresponde a los recipientes más grandes, sino también a aquellos en los que se reenvasa un producto. Nuevamente, se encontraron algunos productos sin este elemento en el área de la lavandería y cocina (jabón de manos).
27		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**	Los formatos de registro se hallaron al día y se verificó la temperatura de los refrigeradores y congeladores que se encuentran en el área del servicio de alimentos, regitrándose buenos datos. Recomendación: se solicita una mayor frecuencia de limpieza en el área donde se congelan las carnes y demás.
28		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE**	Formato de registro adecuadamente diligenciado y al día.
29		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
30		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
31		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

32		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
33		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**	Los cajones, puertas y demás espacios donde se guardan los elementos de cocina están elaborados en un material (madera) no adecuado e higiénico para un servicio de alimentos. El techo de la cocina se encontró reparado en la visita, pero con unas pequeñas fisuras. Por lo anterior, se recomienda lo siguiente: 1) No guardar objetos mojados y verificar que los muebles estén secos. 2) Limpiar el polvo y demás rastros de granos o especias que quedan en las alacenas, frecuentemente. 3) Revisión del techo. 4) Reparar las pequeñas lámparas de la cocina, ya que varias de ellas se encuentran a punto de caer o deterioradas. Se acogió la observación de cambiar las bisagras que estaban oxidadas en la cocina.
34		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**	El angeo que se encuentra en la ventana de la bodega de alimentos presenta algunos rastros de polvo, por lo cual, se recomienda aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección de este elemento.
35		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	La lista de chequeo de elementos en desuso de agosto se encuentra completamente diligenciada.
36		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	**CUMPLE**	Ninguna
37		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).	**NO CUMPLE**	Las listas de chequeo del mes de agosto se encontraron al día, pero nuevamente se evidenció que el espacio diligenciado por la nutricionista, sobre el aspecto personal de las operarias de cocina, ya estaba dilgenciado (25/08/2022) cuando no asistió a la Casa Refugio. Adicionalmente, se recomienda cambiar la palabra enfermería por área de primeros auxilios.
38		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.	**NO CUMPLE**	Nuevamente se encontró sin tapa una de las canecas (verde) del punto ecológico ubicado en el patio, situación que se ha evidenciado desde mayo, junio y julio. Durante este mes colocaron una barrera de plástico y papel, lo cual no cumple con la normatividad sanitaria, se solicita comprar una nueva. Es importante resaltar que para el dia de hoy se observó que ha mejorado la clasificación de los residuos. La lista de chequeo de agosto se encuentró completamente diligenciada.
39		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**	La Casa Refugio cuenta con un certificado de lavado y desinfección del tanque de agua del 17/03/2022 (vence el 17/09/2022), realizado por la empresa *"A & R Fumigaciones y Servicios"*; quien cuenta con un concepto higiénico sanitario "Favorable" del 27/12/2021.
40		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 certificado de fumigación del 22/07/2022 realizado por la empresa *"A & R Fumigaciones y Servicios"*, quien cuenta con un concepto higiénico saniario "Favorable" del 27/12/2021. Listas de chequeo de agosto: 1) Presencia de plagas y 2) Hermeticidad se encuentran totalmente diligenciadas.

41		Los espacios destinados para almacenamiento, preparación, distribución y servido de alimentos, se encuentran libres de animales (en general), vectores como: roedores e insectos.	**CUMPLE**	Recomendación: realizar 2 a 3 veces al día aspersión en las diferentes áreas de la Casa Refugio.
42		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**	Ninguna
43		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
44		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**	Se recuerda a las operarias de cocina no hacer uso del celular en el servicio de alimentos, ni consumir alimentos o tomar bebidas en este espacio.
45		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
46		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.	**CUMPLE**	Se recomienda que las profesionales encargadas de entregar los alimentos a los niños y niñas en el área de pedagogía utilicen tapabocas y cofia. Las operarias de cocina no son las encargadas de subir los alimentos a dicho espacio, ya que no se recomienda su salida hasta tanto terminen la jornada.
47		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**	Actualmente la Casa Refugio solo cuenta con dos (2) operarias de cocina, quienes tienen los exámenes y carnet de manipulación al día, como se indica a continuación: Dora Luz Machacón del 12/01/2022 y Jessica Nivia Hernández del 03/05/2022 (exámenes) y 28/09/2021 (carnet). El operador ha realizado diferentes gestiones para la contratación de una nueva manipuladora, pero no se ha logrado con éxito.
48		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

49		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
50		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. (Coordinadora administrativa).	**CUMPLE**	Fueron entregadas las fichas técnicas de los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adulto, tallímetro e infantómetro) y de cocina (gramera y termómetros digitales de punzón).
51		Se valida la existencia de un procedimiento y cronograma de mantenimiento preventivo de equipos antropométricos y almacenamiento (refrigeradores, congeladores, estufas, horno, entre otros). (Coordinadora administrativa).	**CUMPLE**	Ninguna
52		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. (Coordinadora administrativa).	**CUMPLE**	Se calibraron el 18/04/2022 los siguientes equipos: pesa bebés y báscula de adultos, por la empresa "Ekimédicos". La gramera y termómetro de punzón fueron compradas en el mes de abril, por lo cual se recomienda que adjunten a los demás documentos la factura de compra.