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:	26	08	2022	**HORA:**	**10:50 AM – 2:30 PM**

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Policarpa.
PARTICIPANTES:	LUZ ESPERANZA RODRÍGUEZ – Nutricionista Casa Refugio Policarpa JANETH PACHÓN – Coordinadora Técnica Casa Refugio Policarpa MILENA VELOZA – Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa. PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Actualización del concepto higiénico sanitario del carro del proveedor *"Carnes Cajicá"* y los carnets de manipulación de las personas de esta empresa.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	16/09/2022
Reparar el área cerca al lavaplatos que nuevamente está *"abullonada o levantada"* por la humedad.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	16/09/2022
Actualización certificado médico, exámenes de laboratorio y carnet de manipulación que vence en septiembre.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	06/09/2022

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: se da inicio de manera presencial a la reunión de apoyo a la supervisión con la nutricionista y las coordinadoras de la Casa Refugio Policarpa a las 11:00 am del 22/07/2022, en la cual 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 con la profesional y las coordinadoras, generando los siguientes compromisos como oportunidades de mejora:

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Actualización del concepto higiénico sanitario del carro del proveedor *"Carnes Cajicá"* y los carnets de manipulación de las personas de esta empresa.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	16/09/2022
Reparar el área cerca al lavaplatos que nuevamente está *"abullonada o levantada"* por la humedad.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	16/09/2022

Actualización certificado médico, exámenes de laboratorio y carnet de manipulación que vence en septiembre.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	06/09/2022

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS:

Imagen 1. Alimentos sobre-madurados



Imagen 2. Alacena cerca al lavaplatos deteriorada por humedad.



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 2:30 pm del 26 de agosto de 2022.

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Policarpa.
FECHA:	26/08/2022	LUGAR:	Casa Refugio Policarpa
HORARIO:	10:50 am – 2:30 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	52955697	ESPERANZA RODRÍGUEZ	X			Casa Refugio Policarpa	Nutricionista	7031123	casarefugiopolicarpa@gmail.com	
X	35421567	JANET PACHÓN	X			Casa Refugio Policarpa	Coordinadora Técnica	7031123	casarefugiopolicarpa@gmail.com	
X	52154285	MILENA VELOZA BENÍTEZ	X			Casa Refugio Policarpa	Coordinadora Administrativa	7031123	admon.policarpa@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*	

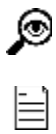
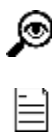
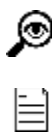
IMPORTANTE: La presente herramienta de verificación estratégica, así como las condiciones de calidad y obligaciones contractuales incluidas en este instrumento, no exime a la Casa Refugio del cumplimiento de la totalidad de las condiciones de calidad y al contratista del cumplimiento de todas las obligaciones 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.

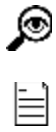
1. DATOS GENERALES DEL DILIGENCIAMIENTO DEL INSTRUMENTO					
Hora Inicio	10:50 a. m.	**Hora Finalización**	2:30 p. m.	**Fecha**	26/08/22
Profesional que realiza la verificación (1)	Paola Andrea Gustín Morera				
Perfil del profesional	Apoyo a la supervisión técnica				
Profesional que realiza la verificación (2)	No aplica				
Perfil del profesional	No aplica				
Persona que recibe la visita (1)	Luz Esperanza Rodríguez				
Cargo	Nutricionista Dietista				
Persona que recibe la visita (2)	Janeth Pachón y Milena Veloza				
Cargo	Coordinadora Técnica y Coordinadora Administrativa				
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista	Corporación Orientar para Crecer				
Nit	900085682-2				
Dirección	Carrera 36 #54-19				
Nombre del(a) Representante Legal	Claudio José Vega Ojeda				
Correo electrónico	casarefugiopolicarpa@sdmujer.gov.co				

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		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**	Ninguna
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**	Ninguna
3		Se realizó mínimo una (1) valoración de seguimiento bimensual a cada grupo familiar para evaluar el proceso de atención, mantenimiento y/o recuperación del estado nutricional según la clasificación establecida al ingreso, así como los seguimientos a las activaciones de ruta para el manejo de alteraciones nutricionales.	**CUMPLE**	Ninguna
4		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**	Ninguna

5		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
6		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.	**CUMPLE**	La nutricionista tiene a cargo tres (3) seguimientos a mujeres que egresaron: una (1) en febrero y dos (2) en mayo.
7		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.	**NO APLICA**	Pendiente realizar y/o registrar en SiMisional dos (2) valoraciones de seguimiento por malnutrición de una mujer lactante y una niña, con clasificaciones de delgadez y riesgo de delgadez, respectivamente. Fecha límite de cumplimiento: 31/08/2022.
8		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, severa o algun otro que amerite activación de la ruta.
9		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 dos (2) intervenciones colectivas con las mujeres acogidas el 07/08/2022 sobre: *"Celebración de la Semana Mundial de la Lactancia Materna"* (17 personas) y el 23/08/2022 acerca *"Hábitos saludables"* (7 ciudadanas).
10		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.	**CUMPLE**	Se realizó el 01/08/2022 una intervención individual con una ciudadana sobre lactancia materna y alimentación complementaria.
11		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	**CUMPLE**	Se observó poca cantidad frutas, verduras y algunos abarrotes almacenados en el servicio de alimentos, sin embargo, el contratista recepcionará el pedido de la semana el día de hoy (26/08/2022).
12		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**CUMPLE**	Ninguna

13		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 dos (2) alimentos vencidos: ponqué gala (17/08/2022) y galletas integrales (21/08/2022). Adicional, algunos productos almacenados en canastillas se hallan sobremadurados, como: papaya, guanabana y plátano amarillo. Se solicita realizar intercambios alimentarios en los menús de los próximos días para consumirlos lo más pronto posible.
14		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**NO CUMPLE**	Esta actividad se relaciona con la anterior y asimismo, se encontraron algunos productos próximos a caducar el 28, 29, 30 y 31 de agosto. Por lo tanto, se solicitó realizar intercambios alimentarios en los menús de los próximos días para evitar la perdida de cichos alimentos.
15		La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	**CUMPLE**	El certificado higiénico sanitario del proveedor "Super Plaza" está vigente y Favorable, con fecha del 07/02/2022; al igual que el del vehículo. En cuanto al de "Carnes Cajicá", este es Favorable del 09/07/2022; el del carro transportador también tiene el mismo concepto pero caduca el 07/09/2022. Los carnet de manipulación de las personas encargadas de cada empresa, ya se tienen actualizados: Super Plaza caducan el 01/04/2023 y Carnes Cajicá venció el 16/07/2022, quien no ha entregado a la Casa Refugio el nuevo soporte.
16		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.	**CUMPLE**	El 24/08/2022 se realizó un taller sobre el *"Aporte nutricional de las porciones servidas"*.
17		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**	Es realizado por la nutricionista, pero también puede ser llevado a cabo por otra profesional y remitir las novedades al área. Se observó el consumo de alimentos en el tiempo de comida del almuerzo, en el cual no se identificar dificultades o rechazos.
18		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.	**NO APLICA**	En este momento no se cuenta con personas que requieran del producto.
19		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	**CUMPLE**	El menú servido el día de hoy 26/08/2022 fue el número doce (12) del ciclo dos (2). No se identificaron intercambios en el tiempo de comida del almuerzo.
20		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.	**CUMPLE**	La nutricionista solicitó la autorización de un cambio de menú en el almuerzo para el 07/08/2022, por motivo de la celebración de las fiestas patrias.

21		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
22		El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	**CUMPLE**	La nutricionista realizó una verificación de gramajes en porción servida el 24/08/2022 para el grupo etario de 13 a 17 años y en el tiempo de comida del almuerzo. Evidenciando un cumplimiento del 102%.
23		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
24		Las características organolépticas de la alimentación servida son óptimas. Nota: tener en cuenta el color, presentación, apariencia y olor.	**CUMPLE**	Se realizó la prueba organoléptica del almuerzo del día de hoy (26/08/2022), el cual tenía buenas características de color, olor, sabor, textura y presentación.
25		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	**CUMPLE**	Ninguna
26		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
27		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 casos sobre enfermedades transmitidas por alimentos.
28		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 para la Casa Refugio fue aprobado el 14/06/2022.

29		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 realizarl el miércoles 30/08/2022 el taller de BPM y PSB con las operarias de cocina y aseo general.
30		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 realizó la visita el 05/05/2022 con concepto higiénico sanitario *"Favorable"* . Pendiente la correspondiente del servicio de alimentos de la Casa Refugio.
31		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
32		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: no pegar las canastillas a la pared en el área de almacenamiento para evitar su deterioro.
33		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.	**CUMPLE**	Ninguna
34		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**	En la visita de apoyo a la supervisión del día de hoy (26/08/2022) se verificó la temperatura de cada uno de los equipos de almacenamiento en frío (congeladores y refrigeradores); todos se encontraron en rangos normales. En cuanto a los formatos de registro, todos estaban al día.
35		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE**	Ninguna.
36		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.

37		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**	Se requiere la compra de unos coladores, ya que los que se hallan en el servicio están deteriorados por el uso.
38		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.
39		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.
40		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.	**NO CUMPLE**	Las alacenas y gavetas están hechas de madera (material no higiénico, ni apto para un servicio de alimentos) y varias de sus bisagras necesitan cambio por oxidación (observación subasanada para agosto). La zona cerca del lavaplatos (en la parte de abajo) sigue presentado abullonamientos debido a la humedad.
41		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**	Se encuentra el angeo limpio y sin acumulación excesiva de polvo.
42		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	Lista de chequeo sobre los elementos en desuso estaban diligenciadas para el mes de agosto.
43		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	**CUMPLE**	Ninguna
44	 	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**	La listas de chequeo de limpieza y desinfección de agosto se encontraron actualizadas.

45		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**	Tanto en el servicio de alimentos y el área de almacenamiento de basuras, se encuentran dos canecas (verde y negra) con su respectiva bolsa, organizadas y señalizadas, como se solicitó en anteriores reuniones de apoyo a la supervisión. Finalmente, se recomendó continuar con las sensibilizaciones al talento humano y las personas acogidas sobre la segregación adecuada de residuos y siempre tener colgados en el cuarto los elementos de aseo (escobas, recogedores y trapeadores). Lista de chequeo de residuos actualizada para el mes de agosto.
46		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 limpieza y desinfección del tanque de agua potable del 26/08/2022 (vence el 26/02/2023), realizado por la empresa "Fumigalcol Grupo Ambiental", quien tiene un concepto higiénico sanitario Favorable del 20/01/2022. Pendiente la entrega del documento físico por parte de la entidad contratada.
47		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**	La Casa Refugio cuenta con un certificado de fumigación del 16/05/2022 (vence el 15/11/2022), realizado por la empresa *"Fumigalcol Grupo Ambiental"* , quien tiene un concepto higiénico sanitario Favorable del 20/01/2022.
48		Los espacios destinados para almacenamiento, preparación, distribución y servido de alimentos, se encuentran libres de animales (en general), vectores como: roedores e insectos.	**CUMPLE**	Listas de chequeo de inspección de plagas y hermeticidad se encuentran diligenciadas para agosto.
49		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 que la puerta de vidrio esté la mayor parte del tiempo cerrada.
50		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**	Se recomienda no hacer uso del celular en el servicio de alimentos en ningún momento.
51		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.
52		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.

53		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**	Ninguna.
54		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**	Certificados médicos, exámenes de laboratorio y carnet de manipulación de las tres operarias de cocina, caducan en las siguientes fechas: Zoila Moreno Beltrán, vencen: 25/01/2023; María del Carmen Sacramento Cruz, vencen: 03/03/2023 y Marisol Tatiana Estupiñán, vencen el 06/09/2022.
55		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.
56		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**	Uno de los termómetros digitales de punzón del servicio de alimentos no enciende, ya que requiere cambio de pila.
57		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 elaboradas las fichas técnicas del infantómetro, tallímetro, estadiómetro, pesa bebés y adultos, gramera, báscula recepción de materias primas y termómetros.
58		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**	La Casa Refugio cuenta con una cronograma de mantenimiento y calibración para los diferentes equipos (cocina, biomédicos, antropométricos y aseo).
59		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**	La Casa Refugio ya cuenta con los certificados de calibración de los siguientes equipos: pesa para adultos, pesa bebés y termómetros de punzón. Procedimiento que fue realizado el 25/06/2022 por la empresa "Compañia Colombiana de Metrología (CCM)". La calibración de la báscula de recepción de materias primas fue hecha por la empresa *"Ingenería Biomédica de Colombia"* 16/08/2022.