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:	19	09	2022	**HORA:**	**12:41 PM - 6:30 PM**

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Rosa Elvira Cely.
PARTICIPANTES:	ANYS ARIAS VÁSQUEZ – Nutricionista Casa Refugio Rosa Elvira Cely. PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Realizar, diligenciar en SiMisional e imprimir las valoraciones de inicio, permanencia y seguimientos al plan de acción pendientes a la fecha.	Nutricionista Casa Refugio Rosa Elvira	20/09/2022 23/09/2022 30/09/2022
Realizar los talleres con las mujeres, sistemas familiares y las operarias de cocina correspondientes a septiembre.	Nutricionista Casa Refugio Rosa Elvira	30/09/2022
Actualización y entrega de certificados de los proveedores de alimentos *("Tiendas D1" y "Frontera Wor SAS").* Al igual que el carnet de manipulación de quien prepara el pan.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	14/10/2022
Continuar con la sensibilización sobre adecuada segregación de residuos con las personas acogidas y el talento humano.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	Permanente
Reparar la puerta de una alacena que se encuentra caída, el lavaplatos que presenta una fuga de agua y el angeo separado de la bodega de alimentos.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	07/10/2022
Actualizar el certificado de lavado y desinfección del tanque de agua potable que venció el 17/09/2022.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	Inmediato
Reparación del vidrio de la puerta de ingreso a la Casa Refugio.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	Inmediato

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 12:41 pm del 19/09/2022. 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 la nutricionista 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, diligenciar en SiMisional e imprimir las valoraciones de inicio, permanencia y seguimientos al plan de acción pendientes a la fecha.	Nutricionista Casa Refugio Rosa Elvira	20/09/2022 23/09/2022 30/09/2022
Realizar los talleres con las mujeres, sistemas familiares y las operarias de cocina correspondientes a septiembre.	Nutricionista Casa Refugio Rosa Elvira	30/09/2022
Actualización y entrega de certificados de los proveedores de alimentos *("Tiendas D1" y "Frontera Wor SAS").* Al igual que el carnet de manipulación de quien prepara el pan.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	14/10/2022
Continuar con la sensibilización sobre adecuada segregación de residuos con las personas acogidas y el talento humano.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	Permanente
Reparar la puerta de una alacena que se encuentra caída, el lavaplatos que presenta una fuga de agua y el angeo separado de la bodega de alimentos.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	07/10/2022
Actualizar el certificado de lavado y desinfección del tanque de agua potable que venció el 17/09/2022.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	Inmediato
Reparación del vidrio de la puerta de ingreso a la Casa Refugio.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	Inmediato

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS:

Imagen 1 y 2. Caja retirar de bodega de alimentos y papaya sobre madurada.



Imagen 3, 4 y 5. Productos vencidos (19/09/2022, 20/09/2022 y 16/09/2022).

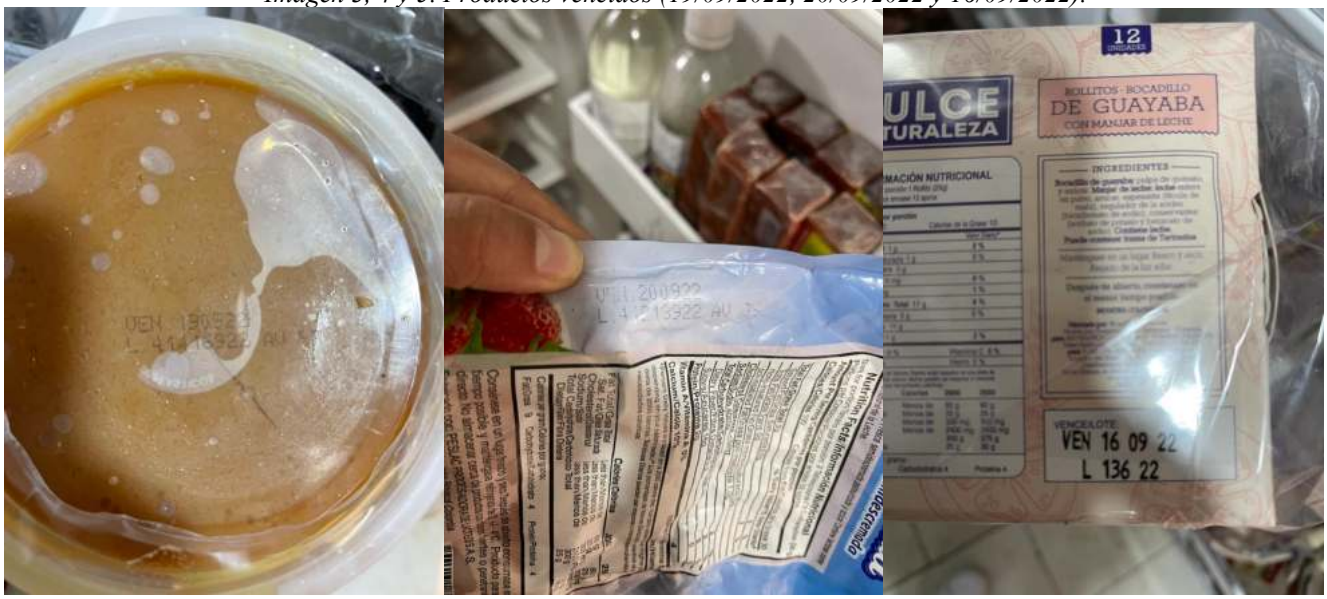


Imagen 6 y 7. Puerta de alacena caída y angeo separado de soporte de ventana.



Imagen 8. Puerta de vidrio quebrada al ingreso de la Casa Refugio.



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 6:30 pm del 19 de septiembre 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 Rosa Elvira Cely.
FECHA:	19/09/2022	LUGAR:	Casa Refugio Rosa Elvira Cely.
HORARIO:	12:41 pm – 6:30 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	1123731040	ANYS ARIAS VÁSQUEZ	X			Casa Refugio Rosa Elvira Cely	Nutricionista	3002197283	casarefugioes2021@gmail.com	
X	1061753809	PAOLA ANDREA GUSTÍN	X			SDMUJER / DEVAJ	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	12:41:00 p.m.	**Hora Finalización**	6:30:00 p.m.	**Fecha**	19/09/22
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)	No aplica				
Cargo	No aplica				
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		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**	Pendiente registrar en SiMisional e imprimir la valoración de inicio de dos (2) sistemas familiares, uno vence el día mañana 20/09/2022 (ingresó 13/09/2022) y otro el 23/09/2022 (ingresó el 16/09/2022).
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**	Pendiente registrar en SiMisional el plan de acción de dos (2) sistemas familiares, uno vence el día mañana 20/09/2022 (ingresó 13/09/2022) y otro el 23/09/2022 (ingresó el 16/09/2022).
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.	**NO APLICA**	Quedan pendientes tres (3) valoraciones de permanencia a ciudadanas, con fecha de límite de cumplimiento hasta el 30/09/2022.
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 actualmente realiza seguimientos a dos (2) sistemas familiares que egresaron en abril y junio. No han sufrido hechos de violencia, sus hijos e hijas se encuentran estudiando y sin contacto con sus agresores. La mujer que egresó en abril ha tenido múltiples intentos de suicidio, con ingresos a clínicas de salud mental para tratamiento.
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 cinco (5) seguimientos a plan de acción por malnutrición, correspondiente a: dos (2) mujeres, dos (2) niñas y un (1) niño, con fecha límite de cumplimiento hasta el 30/09/2022.
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 malnutrición por déficit para la activación de la ruta correspondiente.
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.	**NO APLICA**	Pendiente realizar intervención colectiva de septiembre con las mujeres y sus sistemas familiares. Fecha límite de cumplimiento: 21/09/2022.
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.	**NO APLICA**	Pendiente realizar en septiembre una intervención individual sobre el uso adecudo de la fórmula láctea para una mujer. Fecha límite de cumplimiento: 30/09/2022.
11		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 17/09/2022. Adecuada cantidad de alimentos de acuerdo a los menús de la semana y el número de personas acogidas en Casa Refugio.
12		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**NO APLICA**	Pendiente elaborar la lista de chequeo de recepción de primas correspondiente al 17/09/2022. Asimismo, corregir y complementar algunos formatos de los anteriores pedidos que han llegado en el mes.
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**	En las canastillas de la bodega de alimentos se haya una papaya sobre madurada, por lo tanto, se solicitó prealistar y almacenar en frío. Adicional, en uno de los refrigeradores se encontró tres (3) productos vencidos: rollos de bocadillo (16/09/2022), arequipe (19/09/2022) y leche condensada (20/02/2022). Todos los productos fueron retirados del servicio de almacenamiento. En cuanto a la rotulación, la mayoría de los productos no lo estaban porque el fin de semana llegó el pedido y no se realizó dicha tarea.
14		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**NO CUMPLE**	Esta acción va relacionada con la anterior para evitar el vencimiento y pérdida de los alimentos.

15		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"* venció el 27/05/2022 con concepto "Favorable con requerimientos" (pendiente de documento actualizado). *"La Frontera Wor SAS"* venció el 03/06/2022 con concepto "Favorable" y del carro está vigente del 16/03/2022 "Favorable". *"Comercializadora de carnes J.G."* del 05/04/2022 con concepto "Favorable con requerimientos" y el del carro fue "Favorable" del 13/11/2021. 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: Robinson Andrés Peña (pan) venció el 16/06/2022, Victor Alfonso Silva (frutas, verduras y abarrotes) del 31/01/2022, Luis Fernando Arias (pescado) del 23/03/2022 y José Antonio Ángulo del 17/06/2022 (carnes).
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.	**NO APLICA**	Pendiente realizar taller con las operarias de cocina correspondiente a septiembre. Fecha límite de cumplimiento: 17/09/2022.
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**	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 (19/09/2022) no se reconocieron dificultades de consumo en ninguna persona acogida.
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.	**CUMPLE**	Continua el suministro de fórmula láctea de inicio para dos (2) bebés prematuros, aprobado desde el 19/08/2022. Dosis: cuatro (4) a cinco (5) onzas x siete (7) tomas al día.
19		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 (19/09/2022) se entregó el menú número dieciocho (18) del ciclo tres (3). Almuerzo: sopa de pajarilla, arroz blanco, carne de res asada, arepa de harina de maíz asada, ensalada mimosa y jugo de mora. No se presentaron modificaciones a menú, ni intercambios.
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.	**NO APLICA**	Ninguna
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**	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. Adicional, está pendiente la evidencia correspondiente a septiembre sobre la verificación de gramajes en porción servida.

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.	**NO APLICA**	Pendiente la evidencia correspondiente a septiembre sobre la evaluación de las características organolépticas de las preparacioens servidas cada día en Casa Refugio.
25		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.
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 y/o reportado casos de enfermedades trasmitidas por alimentos en la Casa Refugio.
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**	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.
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 realizar taller con las operarias de cocina correspondiente a septiembre. Fecha límite de cumplimiento: 21/09/2022.
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**	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.
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: separar de la pared los productos organizados en los anaqueles y limpiarlos con mayor frecuencia.
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**	Se acogieron las recomendaciones brindadas en los anterios apoyos a la supervisión sobre: rotulación de productos químicos, semaforización de elementos de aseo y organización.
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**	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.
35		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**NO CUMPLE**	En el formato se encuentra diligenciado la temperatura de la proteína a servir en la cena (pollo a la naranja), cuando este aún no había sido cocido, ni servido. Se explica a las operarias de cocina la importancia y el por qué de dicha acción, como buena práctica de manufactura.
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**	Ninguna
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.	**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. 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) En la visita se encontró una puerta caída porque la bisagra se desprendió, de manera que deberá repararse. 4) Debajo del lavaplatos cae agua y esta se recoge en un recipiente, pero lo ideal sería darle revisión y arreglo a este punto.

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**	Recomendación: aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección del angeo que se encuentra en la bodega de alimentos, ya que guarda a diario polvo en su estructura. Adicional, volver a pegar al soporte de ventana debido a que está separado.
42		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 septiembre se encuentra completamente diligenciada.
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**	Las listas de chequeo del mes de septiembre se encontraron al día. Nuevamente, se recomienda cambiar la palabra enfermería por área de primeros auxilios.
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**	El operador acogió la recomendación de comprar una caneca verde para el punto ecológico ubicado en el patio, sin embargo, nuevamente se presentan confusiones en la clasificación de residuos en los recipientes de color verde y blanco; continuar reforzando este tema. La lista de chequeo de septiembre se encuentró completamente diligenciada.
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).	**NO APLICA**	La Casa Refugio cuenta con un certificado de lavado y desinfección del tanque de agua del 17/03/2022 realizado por la empresa *"A & R Fumigaciones y Servicios"*; quien tiene con un concepto higiénico sanitario "Favorable" del 27/12/2021. Este proceso venció el 17/09/2022 y aún el contratista tiene pendiente realizarlo.
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**	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 septiembre: 1) Presencia de plagas y 2) Hermeticidad se encuentran totalmente diligenciadas.
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**	Recomendación: realizar 2 a 3 veces al día aspersión en las diferentes áreas de la Casa Refugio.
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**	Ninguna

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.	**NO CUMPLE**	Las operarias usan el tapabocas hasta la boca y no tapando nariz y boca. Se recomienda mejorar esta acción.
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**	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.
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**	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.
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**	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, Luz Marina Ostos del 18/08/2022 (exámenes y curso de manipulación) y 23/08/2022 (certificación médica). El día de mañana inicia labores la tercera operaria, María del Pilar Rey con carnet de manipulación del 12/09/2022 y certificado médico y exámenes del 15/09/2022, ya que las anteriores han renunciado de manera repentina o al poco tiempo de estar laborando.
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**	Ninguna
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 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).
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**	Ninguna
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**	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.