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:	27	09	2022	**HORA:**	**2:06 PM – 6:30 PM**

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Esmeralda.
PARTICIPANTES:	CAROLINA PABÓN – Coordinadora Técnica PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Realizar las valoraciones de permanencia (tres (3)) y el seguimiento al plan de acción (uno (1)) correspondientes a septiembre. Asimismo, el taller a las operarias sobre plan de saneamiento básico.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	30/09/2022
Reparar puertas y alacenas de la cocina que encuentran con una alta humedad o con un gran deterioro. Asimismo, en la bodega de alimentos paredes deterioradas.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	16/09/2022
Acomodación de tallímetro en el área de primeros auxilios.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	30/09/2022
Reforzar la cualificación sobre la segregación adecuada de los residuos en el servicio de alimentos con las ciudadanas y talento humano de la Casa Refugio.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	Permanente

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: se da inicio de manera presencial a la reunión de apoyo a la supervisión en la Casa Refugio Esmeralda a las 2:06 pm del 27/09/2022, 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. Finalmente, se socializó la evidencia de supervisión con la coordinadora técnica a partir de la cual se generaron algunos compromisos como oportunidades de mejora.

ANEXOS Y EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS: a continuación, se muestran algunas evidencias fotográficas sobre lo encontrado en el servicio de alimentos:

Imagen 1. Angeo separado del marco ventana de la cocina.



Imagen 2. Tallmímetro mal instalado (torcido).



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 el 27 de septiembre a las 6:30 pm.

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Esmeralda.
FECHA:	27/09/2022	LUGAR:	Casa Refugio Esmeralda.
HORARIO:	2:06 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	52791516	CAROLINA PABÓN	X			Casa Refugio Esmeralda	Coordinadora Técnica	3504701810	cresmeralda2021@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	2:06 p. m.	**Hora Finalización**	6:30 p. m.	**Fecha**	27/09/22
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)	Carolina Pabón				
Cargo	Coordinadora Técnica				
Persona que recibe la visita (2)	No aplica				
Cargo	No aplica				
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista	Corporación Social para el Desarrollo de los Grupos Étnicos y Culturales – Multiétnias.				
Nit	830018406-7				
Dirección	Carrera 28A #39A - 54/58				
Nombre del(a) Representante Legal	María del Carmen García de González				
Correo electrónico	cresmeralda2021@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**	*Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Esmeralda_27092022".*
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**	En revisión del SiMisional el 27/09/2022, no se encuentra registrado el plan de acción del niño. Fecha límite de cumplimiento: 20/09/2022. *Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Esmeralda_27092022".*
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**	Pendiente realizar tres (3) valoraciones de permanencia de una mujer, un niño y un bebé. Fecha límite de cumplimiento: 30/09/2022. *Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Esmeralda_27092022".*
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**	*Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Esmeralda_27092022".*

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**	Ninguna
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 el seguimiento al plan de acción de una mujer en estado de malnutrición por exceso. Fecha límite de cumplimiento: 30/09/2022. *Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Esmeralda_27092022".*
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 una intervención colectiva el 26/09/2022 sobre la *"Consumo de azúcar"* . En esta participaron nueve (09) mujeres.
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 han realizado cuatro (4) intervenciones individuales en septiembre sobre promoción de la lactancia materna, uso adecuado de fórmula láctea, no uso de chupo e inicio de alimentación complementaria a ciudadanas lactantes o con hijos(as) lactantes.
11		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	**CUMPLE**	En visita de apoyo a la supervisión del día (27/09/2022) se identificó la recepción del pedido de alimentos de la semana.
12		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**CUMPLE**	Listas de chequeo de septiembre al día.

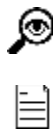
13		Los alimentos (carnes, verduras, frutas, lácteos, huevos y no perecederos) se encuentran en buen estado (sin magulladuras, sobre madurados, sin mal olor, sin moho, sin viscosidad y no vencidos) de acuerdo a lo descrito en el manual de buenas prácticas de manufactura de la Casa Refugio.	**CUMPLE**	No se encuentran alimentos vencidos, sobre madurados o próximos a vencer.
14		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**CUMPLE**	Ninguna
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 *"Porvenir"* vence el 06/07/2023 y el del vehículo el 08/11/2022. La empresa *"Cadecam" obtuvo el concepto* el 28/06/2022, el cual fue "Favorable". En cuanto a los carnet de manipulación del personal de Porvenir y Cadecam, caducarán el 08/02/2023 y 24/02/2023; respectivamente.
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**	Durante la verificación de gramajes en porción servida se realizó un taller de estandarización para las operarias de cocina, el cual se llevó a cabo el 14/09/2022.
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**	Ninguna
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**	Se continua suministrando fórmula láctea de inicio y continuación a dos (2) bebés, que fueron aprobadas por el apoyo a la supervisión de la SDMujer.
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 27/09/2022 fue el número nueve (9) del ciclo dos (2). No se presentaron modificaciones o intercambios en los tiempos de comida del almuerzo, onces y cena.
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**	Se solicitó una autorización de cambio de menú para el 16/09/2022 en el tiempo de comida del almuerzo por celebración del Día de Amor y Amistad.

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 el 14/09/2022 al tiempo de comida del almuerzo y para cada grupo de edad. Esto sirvió como taller de estandarización.
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 del mes sobre los resultados de las diferentes pruebas organolépticas realizadas en septiembre.
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 completo está expuesto en el área del comedor para todas las personas acogidas, el talento humano de la Casa Refugio y demás personas visitantes.
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 14/06/2021 y fue nuevamente enviado para su revisión el 25/04/2022, con el fin de identificar los ajustes solicitados por la Secretaría Distrital de Salud y el programa de medidas preventivas y correctivas sobre el estado de salud de las manipuladoras de alimentos. En junio se solicitó la corrección de algunos apartados que no correspondían al contexto de la Estrategia y el 08/07/2022 fue remitido por la nutricionista para revisión y aprobación.

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.	**CUMPLE**	Se desarrolló un taller de BPM sobre *"Almacenamiento de alimentos"* el 27/09/2022. Pendiente el de PSB que se llevará a cabo el jueves 29/09/2022.
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**	La Secretaría Distrital de Salud realizó una visita el 22/11/2021, otorgando un concepto **DESFAVORABLE** para la infraestructura de la Casa Refugio; quedando pendiente el certificado del servicio de alimentos. Es de resaltar que La Casa Refugio ha estado realizando diferentes trámites mensuales para lograr en el menor tiempo posible una nueva visita.
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**	Se acogió la recomendación sobre que los productos organizados en los anaqueles no se peguen a la pared.
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**	Los productos de aseo se encuentran en otro espacio de la Casa Refugio y fueron rotulados como se solicitó en los anteriores apoyos a la supervisón.
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**	El equipo No. 2 de refrigeración recibió mantenimiento en el mes y el día de hoy en visita se obtuvo adecuados datos de temperatura (3,9ºC). La otra nevera también registró buenos datos. Listas de chequeo de septiembre 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**	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**	Se colocó una puerta al ingreso del servicio de alimentos, como una barrera para que las personas acogidas y demás no ingresen sin las medidas de protección correspondientes. Sin embargo, esta no garantiza la hermeticidad del área.
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 la zona debajo del lavaplatos conserva una alta humedad que se comprueba con el olor y estado de la alacena. Continua pendiente cambiar el material (madera a MDF) de las muebles que hacen parte de la cocina.
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**	La ventilación en la bodega de alimentos es excasa, al igual que en la cocina; motivo por el cual se colocó un ventilador que requiere de la limpieza y desinfección semanal para evitar el cúmulo de polvo en este elemento. Se encontró el angeo de la ventana de la cocina separado del marco, por lo tanto, deberá nuevamente instalarse y no olvidar su proceso continuo de higienización.
42		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	Lista de chequeo de septiembre al día.
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 de septiembre se encontraron al día, pendiente en una (Piso 1, área de comedor, primeros auxilios, etc.) el diligenciamiento del dia de ayer y hoy (26 y 27 de septiembre). No olvidar colocar el responsable de la acción.

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**	Se colocaron en el servicio de alimentos las bolsas de color verde (orgánico/residuos aprovechables) y negro (residuos ordinarios) como se indicó en la anterior visita de apoyo a la supervisión y mejoró la clasificación de los residuos. El shut se halla organizado y los puntos ecológicos fueron señalizados, sin embargo, se requiere continuar con la sensibilización sobre la separación de residuos. Lista de cheque de septiembre al día.
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 14/07/2022, realizado por la empresa *"Fumiclean"*, quien tiene un concepto higiénico sanitario Favorable con Requerimientos del 28/01/2022.
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 14/07/2022 realizado por la empresa *"JG Fumigaciones"*, quien tiene un concepto higiénico sanitario Favorable del 18/11/2021. Lista de chequeo de septiembre sobre inspección de plagas se encontró al día y quedó pendiente la de hermeticidad.
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**	Ninguna.
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.	**CUMPLE**	Ninguna.
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**	Recomendación: evitar el ingreso de las mujeres, niños y niñas al servicio de alimentación.
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**	Orfaneris del Carmen Arias: carnet de manipulación (vence: 07/06/2023), certificado médico y exámenes de laboratorio vencen el 06/06/2023. Kiracidth Astrid Cotrino: carnet de manipulación, certificado médico y exámenes de laboratorio vencen el 11/02/2023. Andrea Liliana Fuentes: carnet de manipulación (vence: 07/06/2023), certificado médico y exámenes de laboratorio vencen el 06/06/2023.
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**	Recomendación: ubicar adecuadamente el tallímetro en el área de primeros auxilios porque se encuentra torcido.
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**	Ninguna
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**	La Casa Refugio cuenta con los certificados de calibración de los equipos antropométricos (pesa bebés y báscula de adultos) y del servicio de alimentos (gramera y termómetro de punzón), estos fueron realizados el 24/04/2022 por la empresa *"Compañía Colombiana de Metrología"*.