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:	**28**	**09**	**2022**	**HORA:**	**12:00 PM – 4:30 PM**

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Amarú.
PARTICIPANTES:	DIANA YANETH YEPES CASTAÑO – Nutricionista Casa Refugio Amarú PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Continuar con las modificaciones de cambio de color de las canecas de basura del punto ecológico y utilizar la bolsa del color correspondiente. Adicional, reforzar la educación sobre una adecuada segregación de residuos con las mujeres y talento humano.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	14/10/2022
Reparar el cuarto refrigerador y congelador que se encuentra del servicio de alimentación para que no esté en desuso.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	31/10/2022

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: se da inicio de manera presencial a la reunión de apoyo a la supervisión con la nutricionista de la Casa Refugio Amarú a las 12:00 pm del 28/09/2022, 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 generando compromisos como oportunidades de mejora para el área:

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Continuar con las modificaciones de cambio de color de las canecas de basura del punto ecológico y utilizar la bolsa del color correspondiente. Adicional, reforzar la educación sobre una adecuada segregación de residuos con las mujeres y talento humano.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	14/10/2022
Reparar el cuarto refrigerador y congelador que se encuentra del servicio de alimentación para que no esté en desuso.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	31/10/2022

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 4:30 pm del 28 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 Amarú.
FECHA:	28/09/2022	LUGAR:	Casa Refugio Amarú
HORARIO:	12:00 PM – 4:30 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	37394048	DIANA YANETH YEPES CASTAÑO	X			Casa Refugio Amarú	Nutricionista	3043420509	dianayepes19@gmail.com	
X	1061753809	PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA	X			SDMujer / DEVCMAJ	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.

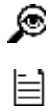
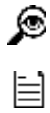
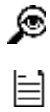
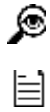
1. DATOS GENERALES DEL DILIGENCIAMIENTO DEL INSTRUMENTO					
Hora Inicio	12:00 p. m.	**Hora Finalización**	4:30 p. m.	**Fecha**	28/09/22
Profesional que realiza la verificación (1)	Paola Andrea Gustín Morera				
Perfil del profesional	Apoyo a la supervisión técnica				
Profesional que realiza la verificación (2)	No aplica				
Perfil del profesional	No aplica				
Persona que recibe la visita (1)	Diana Yepes Castaño				
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 Amarú				
Nit	901510595-7				
Dirección	Calle 49 #95-40				
Nombre del(a) Representante Legal	Adriana Casas				
Correo electrónico	casarefugioamaru748@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 imprimir y firmar la valoración de inicio de un sistema familiar que ingresó el 15/09/2022.
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**	En revisión del Sistema Misional el 28/09/2022 no se encontró registrado el plan de acción de un niño Tiempo límite de cumplimiento: 27/09/2022. La nutricionista lo subsana durante la reunión de apoyo a la supervisión.
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 cuenta con un seguimiento al egreso de un (1) sistema familiar que egresó en abril de 2022 y otro se cerró en este mes.

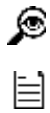
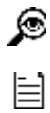
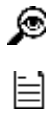
7		Se realizó un (1) seguimiento mensual a los planes de acción individuales de gestantes o lactantes con bajo peso, niños y niñas con estados de desnutrición aguda moderada o severa (sin complicaciones), mujeres adultas con enfermedades crónicas no transmisibles asociadas al sobrepeso o la obesidad y/o toda persona que lo requiera, según la valoración inicial.	**CUMPLE**	Ninguna
8		La nutricionista activó la ruta para el manejo de alteraciones nutricionales según los protocolos establecidos para Casas Refugio.	**NO APLICA**	No ingresaron casos de desnutrición aguda moderada o sereva en septiembre, con quienes se activara la ruta de atención 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.	**CUMPLE**	Se realizó el 23/09/2022 una intervención colectiva con las mujeres y sistemas familiares acogidos sobre las *"Codigo de colores y manejo de residuos"* . Asistentes: ocho (8) personas.
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 registrar tres (3) intervenciones individuales correspondientes a septiembre sobre lactancia materna y/o 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**	El pedido de la semana se recepcionó el lunes 26/09/2022 y la Casa Refugio cuenta con los insumos necesarios para la preparación de los menús.
12		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**CUMPLE**	Recomendación: no realizar tachones o sobre marcaciones en los formatos.
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**	Se encontró un alimento (melón) sobre madurado, el cual se procesó, picó y almacenó en los equipos de refrigeración. Adicionalmente, la nutricionista reportó durante la visita que los huevos recibidos en el pedido de la semana presentan un mal olor, por lo tanto, no se están utilizando y se solicitó al proveedor el cambio de estos.
14		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**CUMPLE**	Algunos productos, como: pongué, fríjoles, ajonjolí tienen una corta fecha de vencimiento (01 al 06 de octubre), por lo cual se indicó a las operarias y nutricionista gastar de manera prioritaria para evitar su pérdida.
15		La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	**CUMPLE**	El contratista cambió el proveedor *"Porvenir"* por *"Cooperativa de carnes La Hacienda Ganadera I.D."* , el cual cuenta con un concepo higiénico sanitario "Favorable con requerimientos" del 27/09/2022 y el del carro transportador de alimentos del 24/06/2022 "Favorable". En cuanto a los carnets de manipulación de los trabajadores, se conoce lo siguiente: Fernando Zuluaga del 15/07/2022 y Diego Alexander Abad del 15/07/2022.
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**	Taller de estandarización de gramajes el 19/09/2022 con las operarias de cocina, se evaluó el menú número 15 en el tiempo de comida del almuerzo para todos los grupos etarios.

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**	Las mujeres, sus hijos e hjas consumieron todas las preparaciones servidas en el tiempo de comida del almuerzo y onces en la visita del día de hoy (28/09/2022).
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**	Un bebé está consumiendo Pediasure, el cual es suministrado por la EAPB debido a su estado de malnutrición.
19		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	**CUMPLE**	En la visita del 28/09/2022 se suministró el menú número tres (3), correspondiente a la semana uno (1), el cual no presentó modificaciones. Sin embargo, en el desayuno se realizó el intercambio de huevos revueltos por sanduche de queso, debido al mal estado de los huevos. La nutricionista realizó la solicitó de cambio durante el apoyo a la supervisión.
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 CUMPLE**	No se solicitó el cambio de menú para el tiempo de comida del almuerzo del 21/09/2022, día en el cual se desarrolló una jornada pedagógica por fumigación. De acuerdo a lo referido por la nutricionista se ofreció hamburguesa, papas y refresco a las personas acogidas.
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 realizó verificación de gramajes en porción servida el 19/09/2022 al menú número 15 del ciclo de menús, en el tiempo de comida del almuerzo y para todos los grupos etarios.
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**	El día de hoy (28/09/2022) se realizó prueba de textura, color, sabor, olor y presentación del almuerzo servido a las mujeres y sus sistemas familiares, sin presentarse alguna novedad. La nutricionista también realizó este mismo ejercicio los días: 06, 13, 20 y 26 de septiembre en el almuerzo, obteniendo buenos resultados.
25		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	**CUMPLE**	Se encuentra en el área de comedor y fue elaborado por las mujeres y sistemas familiares acogidos.
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/reportados casos/brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en la Casa Refugio Amarú.
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 Amarú cuenta con un Plan de Saneamiento Básico y un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura que fue entregado en septiembre del anterior año y aprobado por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer el 06/09/2021.
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 realizó taller con las operarias de saneamiento básico el 26/09/2022 acerca de: *"Manejo de sustancias químicas"* y buenas prácticas de manufactura sobre *"Etiquetado y rotulado de alimentos"* el 12/09/2022.
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 Casa Refugio Amarú cuenta con un certificado higiénico sanitario "Favorable" del 12/05/2021, el cual se encuentra vencido para el presente año. Sin embargo, el contratista ya realizó una nueva solicitud de visita el 16/05/2022.
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**	Se acogió la recomendación de separar con una bandeja u otro elemento, las verduras y tubérculos congelados, de la carne, pollo y demás productos cárnicos.
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**	Los anaqueles fueron pintados y adecuados, como se solicitó en los anteriores apoyos a la supervisión.
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**	La Casa Refugio cuenta con otros tres equipos para el almacenamiento de los alimentos, a los cuales se les realizó verificación de temperatura en la visita de hoy (28/09/2022); arrojando buenos datos. Continua uno de los refrigeradores y congeladores fuera de servicio, el cual se solicitó retirar del servicio de alimentos en el anterior apoyo a la supervisión; pero el operador insiste que este va ser reparado.
35		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE**	Se encuentra en la lista de chequeo un día (21 de septiembre) sin datos de las preparaciones servidas en el almuerzo. Esto se debió a la realización de una jornada pedagógica por fumigación en la Casa Refugio.
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**	Se realizaron las adecuaciones solicitadas en el anterior apoyo a la supervisión, como la adecuación de la pared detrás de uno de los refrigeradores.
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**	El espacio del servicio y almanacenamiento de alimentos no es muy grande, lo que a veces ha ocasionado la concentración del calor en el lugar.
42		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	Listas 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**	Listas de chequeo de septiembre al día.
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.	**NO CUMPLE**	En visita se encontró que estaban cambiando el color de las canecas del punto ecológico ubicado en el patio de la Casa Refugio, como se solicitó en el anterior apoyo a la supervisión. Sin embargo, se encontró una inadecuada segregación de residuos, por lo tanto, continuar reforzando este tema al talento humano y las mujeres acogidas. Lista de chequeo de septiembre está 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 el certificado de limpieza y desinfección del tanque de agua potable con fecha del 21/09/2022 (vence: 21/03/2023), realizado por la empresa *"HB Fumigaciones & Servicios",* quien cuenta con un concepto sanitario "Favorable" a vencer el 18/01/2023.
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 el certificado de fumigación del 21/09/2022 (vence: 21/03/2023),realizado por la empresa *"HB Fumigaciones & Servicios",* quien cuenta con un concepto sanitario "Favorable" a vencer el 18/01/2023. Al día las listas de chequeo de hermeticidad e inspección de plagas de septiembre.
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**	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**	Las tres operarias de cocina cuentas con los documentos al día, como se indica a continuación: Nohora Elisa Chantré (exámenes y carnet del 23/07/2022), Amanda González Valvuena (exámenes 22/03/2022 y carnet 19/08/2022) y Claudia Patricia Herrera (exámenes 04/03/2022 y carnet 24/08/2022).
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**	Se recomienda cuidar la gramera de alimentos, ya que el plato se encuentra flojo. En visita se verificó que el equipo arrojara datos adecuados, a través del pesaje de algunos productos.
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**	La Casa Refugio cuenta con las fichas técnicas de los equipos del servicio de alimentos (termómetros, gramera y báscula de recepción de materias de primas) y antropométricos (tallímetro, infantómetro, báscula pesa adultos y pesa bebés).
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 un cronograma para el año 2022 sobre el mantenimiento preventivo de los equipos antropométricos y de cocina.
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 del 11/07/2022 de los siguientes equipos: báscula de recepción de materias primas, pesa bebés, pesa para adultos y gramera. Este proceso fue realizado por la empresa *"Compañía Colombia de Metrología (CCM)"*. Los demás cuentan con factura de compra, correspondiente a un uso menor a un año.