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:	29	09	2022	**HORA:**	**12:00 PM – 4:30 PM**

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión del servicio de alimentos de la Casa Refugio Modelo Intermedio.
PARTICIPANTES:	PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer CATALINA COVALEDA – Coordinadora Técnica y Administrativa Casa Refugio Modelo Intermedio.

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Diligenciar las listas de chequeo correspondientes al servicio de alimentos: a) recepción de materias primas, b) temperaturas de alimentos cocidos y c) temperaturas de equipos de almacenamiento en frío.	Operarias de cocina Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Diligenciar las listas de chequeo correspondientes a la ejecución del plan de saneamiento básico: a) limpieza y desinfección, b) inspección de plagas, c) elementos en desuso, y d) recolección de residuos.	Operarias de cocina y aseo general Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Realizar mensualmente y entregar la evidencia sobre los talleres de cualificación con las operarias: a) minuta patrón, ciclo de menús, estandarización y manejo de equipos de medición, b) buenas prácticas de manufactura, c) plan de saneamiento básico, d) verificación de gramajes y e) pruebas organolépticas.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Realizar adecuaciones estructurales en el área del servicio de alimentos para garantizar la hermeticidad del espacio, como: el encontrado detrás de uno de los congeladores (almacena carne), la puerta caída de una de las alacenas y la adecuación de un mueble deteriorado.	Operarias de cocina y aseo general Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	15/10/2022
Destinar un barril para el almacenamiento de residuos aprovechables (bolsa color blanco), pintarlos del color correspondiente y señalizarlos.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	15/10/2022
Comprar otro termómetro (para un total de dos (2)) y entregar las fichas técnicas de la gramera, báscula de recolección de materias primas y el termómetro.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	08/10/2022

Reparar gotera y zona de humedad en el área administrativa.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	15/10/2022

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: se da inicio de manera presencial a la reunión de apoyo a la supervisión a las 12:00 pm del 29/09/2022 en la Casa Refugio Modelo Intermedio. 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.

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS:

Imagen 1, 2 y 3. Alimentos sobre madurados o mal estado.



Imagen 4, 5 y 6. Adecuaciones a realizar en el servicio de alimentación.



Imagen 7. Cambiar aceite de mezclas vegetales por soya como lo establece el Anexo Técnico.



FIN DE LA REUNIÓN: el apoyo a la supervisión se da por terminado a las 4:30 pm del 29 de septiembre de 2022.

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión del servicio de alimentos de la Casa Refugio Modelo Intermedio.
FECHA:	29/09/2022	LUGAR:	Casa Refugio Modelo Intermedio.
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	1061753809	PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA	X			SDMujer / DEVCMAJ	Apoyo a la Supervisión	3003040523	pgustin@sdmujer.gov.co	
X	53038796	CATALINA COVALEDA	X			Casa Refugio Modelo Intermedio	Coordinadora Técnica y Administrativa	3165288678	coordinacion4@convetursas.com	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

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**	4:00 p. m.	**Fecha**	29/09/22
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)	Catalina Covaleda				
Cargo	Coordinadora técnica y administrativa				
Persona que recibe la visita (2)	No aplica				
Cargo	No aplica				
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista	Convetur S.A.S				
Nit	830043969-7				
Dirección	Avenida Calle 53 # 66A-59				
Nombre del(a) Representante Legal	Javier Arnulfo Campos				
Correo electrónico	coordinacioncps920@gmail.com				

NUMERAL	VERIFICAR	VERIFICADOR	RESPUESTA	OBSERVACIONES
1		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	**CUMPLE**	Se evidencia poca cantidad de alimentos en la bodega y equipos de almacenamiento, por lo cual, la operaria de cocina se encontraba realizando la lista de productos que se requerían para la siguiente semana.
2		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**NO CUMPLE**	Nuevamente, se encuentran las listas de chequeo diligenciadas de manera parcial, ya que las columnas de número de lote, proveedor, temperatura y fecha de vencimiento estaban en blanco. Por lo tanto, se explica a las operarias de cocina cómo realizarlo y el por qué de esta acción.
3		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 encuentran algunos alimentos sobre madurados: *plátano amarillo, mandarina y pimentón.*
4		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**CUMPLE**	No se encontraron en el servicio de alimentos productos próximos a vencer.
5		La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	**CUMPLE**	La Casa Refugio tiene tres (3) proveedores de alimentos: 1) Makro: abarrotes, huevo, leche y derivados lácteos, cuenta con el certificado higiénico: *"Favorable con requerimientos"* del 09/05/2022. 2) Carnes La 33: carne, pollo, cerdo y pescado, su concepto fue *"Favorable con requerimientos"* del 22/12/2021 y 3) Fruver J.J.: frutas y verduras, concepto higiénico "Favorable" del 14/09/2022 y el del carro está pendiente por entregar.
6		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 CUMPLE**	No se realizó en septiembre. El contratista argumenta que esta actividad no está especificada en el anexo técnico.

7		Se 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.
8		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	**NO CUMPLE**	En la visita de apoyo a la supervisión de hoy (29/09/2022) se entregó el menú número tres (3) (tiempo de comida almuerzo: sopa de patacones, arroz con fideos, ensalada Waldorf, pollo en fricasé, papa criolla dorada y jugo de melón), el cual presentó las siguientes modificaciones: sopa sin plátano, se sirvió aparte el patacón, la salsa y verduras del pollo se licuó y ensalada Waldorf se cambió por ensalada de lechuga, tomate y pepino.
9		El formato de autorización de modificaciones al ciclo de menú esté 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 para el 12/09/2022 un cambio de menú en el tiempo de comida de las onces (torta de vainilla y sorbete de curuba por torta de banano y yogurt), con motivo de la celebración de un cumpleaños.
10		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.
11		El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	**NO CUMPLE**	Al momento de servir las preparaciones de los menús del día no se utilizan elementos o equipos que ayuden en la estandarización de las porciones y como tal el cumplimiento de los gramajes. Adicionalmente, no se cuenta con la evidencia del mes sobre el ejercicio de verificación.
12		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.	**NO CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con cucharas medidoras y gramera para la estandarización de porciones, pero no son utilizadas por las operarias en el momento del servir las preparaciones del día.
13		Las características organolépticas de la alimentación servida son óptimas. Nota: tener en cuenta el color, presentación, apariencia y olor.	**CUMPLE**	El contratista implementó este mes un formato para registrar los resultados sobre las pruebas organolépticas realizadas a las preparaciones servidas en los diferentes tiempos de comida; sin embargo, deberán generar una evidencia (acta) que resuma los datos obtenidos en el mes. En visita, se identificó que la salsa del pollo estaba salada.
14		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	**CUMPLE**	Se cuenta con el ciclo de menús publicado en el servicio de alimentos y el área de comedor para el conocimiento de las mujeres y sistemas familiares.
15		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**	Solo consumieron alimentos dos niños y un bebé, ya que las mujeres/madres se encontraban fuera de Casa Refugio.

16		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 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en la Casa Refugio durante septiembre.
17		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 aprobado por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer el 25/05/2022.
18		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 CUMPLE**	Se realizó un taller de Buenas Prácticas de Manufactura del 30/08/2022 y sobre Saneamiento Básico el 20/08/2022. En septiembre no se realizaron, debido a que el contratista argumenta que dicha acción o actividad no está descrita en el Anexo Técnico.
19		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 cuenta con la solicitud de visita a la Secretaría Distrital de Salud del 23/03/2022 con numero de radicado: 39153.
20		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.
21		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**	El anaquel de aluminio fue reparado (lijado, pintado y columnas en vertical) como se había solicitado en los anteriores apoyos a las supervisión.
22		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 elementos y productos de aseo se encuentran en otro espacio de la Casa Refugio bajo lleve, excepto los que se utilian en el día para las acciones diarias. Sin embargo, se recuerda no olvidar rotular los productos químicos tanto los que se encuentran en envases grandes, como aquellos en los que se reenvasan. Este puede estar conformado de la siguiente manera: *Nombre, fecha de apertura, fecha de reenvase y fecha de vencimiento.*
23		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.	**NO CUMPLE**	La Casa Refugio adquirió un termómetro digital de punzón, con el cual se tomó la temperatura de los equipos (dos (2) refrigeradores y dos (2) congeladores) que se encuentran en el servicio de alimentación. Los datos obtenidos estuvieron en el rango adecuado. En cuanto al diligenciamiento de los formatos, todos quedaron hasta el 25/09/2022.
24		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE**	Corregir las fechas del formato de registro de temperaturas de los alimentos, ya que todas aparecen del mes de octubre y en el encabezado está el mes de septiembre.

25		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.
26		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.
27		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.
28		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.**
29		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**	La mayor parte del servicio de alimentos es elaborado en madera (gavetas, alacenas, puertas y demás), un material no higiénico según la normatividad sanitaria vigente. En la visita de hoy (29/09/2022) se encontró una puerta caída y otra necesita ser reparada, porque está deteriorada.
30		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**	Ninguna.
31		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	Los elementos en desuso se encuentran limpios y organizados en el área de la cocina. La lista de chequeo del mes de septiembre al día.
32		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	**CUMPLE**	Ninguna.
33	 	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. Se recomienda quitar algunos ítems que no se tienen en la Casa Refugio, como el área de lavacolas.

34		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**	Se acogió la recomendación de señalizar en el shut el tipo de residuos que se almacenan, pero es importante dejar un barril para los desechos aprovechables que se depositan en la bolsa de color blanco, como se mencionó en anteriores apoyos a la supervisión (pintar los barriles del color correspondiente: verde, negro y blanco). La lista de chequeo de septiembre se encuentra al día
35		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 una certificado de la lavado y desinfección de tanque de agua potable realizado por la empresa FUMPLAG el 04/04/2022 (vence: 04/10/2022, se programó la jornada en la Casa para este día) con concepto higiénico sanitario "*Favorable*" del del 18/06/2021, el cual se encuentra vencido. Debido a que la empresa aún no cuenta con el documento actualizado, entregó al contratista el soporte (radicado 45803 del 21 de julio de 2022) de solicitud de una nueva visita frente a la Secretaría Distrital
36		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 una certificado de fumigación de instalaciones realizado por la empresa FUMPLAG el 04/04/2022 (vence: 04/10/2022, se programó la jornada en la Casa para este día) con concepto higiénico sanitario "Favorable" del 18/06/2021, el cual se encuentra vencido. Debido a que la empresa aún no cuenta con el documento actualizado, entregó al contratista el soporte (radicado 45803 del 21 de julio de 2022) de solicitud de una nueva visita frente a la Secretaría Distrital de Salud.
37		Los espacios destinados para almacenamiento, preparación, distribución y servido de alimentos, se encuentran libres de animales (en general), vectores como: roedores e insectos.	**CUMPLE**	Lista de chequeo de septiembr sobre inspección de plagas al día.
38		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.
39		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 cambiar las cofias de las operarias todos los días, ya que es un elemento desechable al igual que el tapabocas. Adicionalmente, la cofia debe cubrir completamente la cabeza para que no quede cabello por fuera que pueda contaminar los alimentos. En cuanto al tapabocas, este tiene que cubrir nariz, boca y parte del cuello.
40		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.**
41		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.
42		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.

43		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**	La Casa Refugio cuenta con dos (2) operarias de cocina: Adriana Lugo Zambrano (certificado médico del 22/07/2022, exámenes de laboratorio del 21/07/2022 y carnet de manipulación del 28/07/2022) y Soleidys del Valle (certificado médico y exámenes de laboratorio del 02/06/2022 y carnet de manipulación del 31/05/2022); y una operaria de aseo (que también ingresa al servicio de alimentos): Leidy Jazmín Arias (certificado médico y exámenes de laboratorio del 08/06/2022 y carnet de
44		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.
45		Se verifica la existencia y estado físico de los equipos necesarios para la recepción de materias primas y porciones de alimentos servidos (báscula, gramera y termómetro).	**CUMPLE**	Se recomienda adquirir otro termómetro, con el fin que uno sea utilizado en la toma de temperaturas de los equipos de almacenamiento en frío y otro en los alimentos cocidos.
46		Se verifica la existencia de un manual o documento de instrucciones de uso, sensibilidad y capacidad de los termómetro(s), báscula y gramera.	**CUMPLE**	Pendiente la entrega de las fichas técnicas u hoja de vida de los siguientes equipos: báscula de recepción de materias primas, gramera y termómetro de punzón.
47		Se valida la existencia de un procedimiento y cronograma de mantenimiento preventivo de equipos de almacenamiento (refrigeradores, congeladores, estufas, horno, entre otros).	**CUMPLE**	La Casa Refugio entregó un cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo, pero faltan incluir otros equipos que hacen parte de la cocina, como: estufas y horno microondas.
48		Se verifica la existencia de los certificados de calibración y mantenimiento preventivo de los equipos de medición del servicio de alimentos emitidos por una entidad certificada.	**NO APLICA**	Los equipos (gramera, báscula de recepción de materias primas y termómetro) con los que cuenta la Casa Refugio son nuevos, por lo tanto, no requieren de esta acción.