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:	**15**	**03**	**2023**	**HORA:**	**8:31 AM – 4:00 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 ADRIANA CARRANZA – Coordinadora Técnica Casa Refugio Amarú PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Desarrollar intervenciones individuales o colectivas sobre lactancia materna, alimentación complementaria o fórmula láctea.	Nutricionista Casa Refugio Amarú	31/03/2023
Retirar el cuarto refrigerador y congelador que se encuentra en desuso en el servicio de alimentación, como se había solicitado en anteriores oportunidades y la SDS lo reafirmó.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	Inmediato
Llevar a cabo el lavado y desinfección del tanque de agua y la fumigación de la Casa Refugio, ya que están próximos a vencer (21/03/2023). Adicional, solicitar a la empresa *"HB Fumigaciones y servicios"* que actualice su certificado higiénico sanitario.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	21/03/2023
Actualizar los exámenes de laboratorio y la certificación médica de una operaria de cocina que vence el 22/03/2023.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	22/03/2023
En la compra de alimentos solicitar al proveedor entregar a la Casa Refugio: atún en agua y aceite de soya, como se específica en el Anexo Técnico.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	Permanente
Reforzar la educación sobre una adecuada segregación de residuos con las mujeres y talento humano.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	Permanente

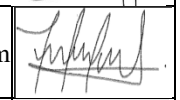
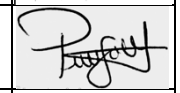
DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

Se dio inicio a la reunión de apoyo a la supervisión en la Casa Refugio Amarú a las 8:31 am del 15/03/2023, en la cual se revisó las valoraciones e intervenciones con las mujeres y sus sistemas familiares, el servicio de alimentación en general, el estado de las materias primas, la entrega de los tiempos de comida y las prácticas de saneamiento básico. Finalmente, se socializó el formato de supervisión (anexo a esta evidencia) generando compromisos como oportunidades de mejora para el área:

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Desarrollar intervenciones individuales o colectivas sobre lactancia materna, alimentación complementaria o fórmula láctea.	Nutricionista Casa Refugio Amarú	31/03/2023
Retirar el cuarto refrigerador y congelador que se encuentra en desuso en el servicio de alimentación, como se había solicitado en anteriores oportunidades y la SDS lo reafirmó.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	Inmediato
Llevar a cabo el lavado y desinfección del tanque de agua y la fumigación de la Casa Refugio, ya que están próximos a vencer (21/03/2023). Adicional, solicitar a la empresa *"HB Fumigaciones y servicios"* que actualice su certificado higiénico sanitario.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	21/03/2023
Actualizar los exámenes de laboratorio y la certificación médica de una operaria de cocina que vence el 22/03/2023.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	22/03/2023
En la compra de alimentos solicitar al proveedor entregar a la Casa Refugio: atún en agua y aceite de soya, como se específica en el Anexo Técnico.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	Permanente
Reforzar la educación sobre una adecuada segregación de residuos con las mujeres y talento humano.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	Permanente

FIN DE REUNIÓN: la reunión de apoyo a la supervisión del área de nutrición se terminó a las 4:00 pm del 15/03/2023.

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:	15/03/2023			LUGAR:	Casa Refugio Amarú.
HORARIO:	8:31 am – 4:00 pm			AREA SDMujer A CARGO:	Dirección de Eliminación de Violencias Contra las Mujeres y Acceso a la Justicia.

¿Autoriza el tratamiento de datos personales?		DOCUMENTO DE IDENTIDAD		NOMBRES Y APELLIDOS	SEXO	IDENTIDAD DE GÉNERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	INSTITUCION/ ENTIDAD/ AREA / OTRO	CARGO	TELEFONO DE CONTACTO	EMAIL	FIRMA
SI	NO	TIPO	NÚMERO									
X		CC	37394048	DIANA YANETH YEPES CASTAÑO	M	F	H	Casa Refugio Amarú	Nutricionista	3043420509	casarefugioamaru748@gmail.com	
X		CC	52081987	ADRIANA CARRANZA PEÑA	M	F	H	Casa Refugio Amarú	Coordinadora Técnica	3124903059	casarefugioamaru748@gmail.com	
X		CC	1061753809	PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA	M	F	H	SDMujer / DEVCMAJ	Apoyo a la Supervisión	3003040523	pgustin@sdmujer.gov.co	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Tratamiento de datos personales: Mediante el registro en el presente formato, usted autoriza a la Secretaría Distrital de la Mujer para la recolección, almacenamiento y uso datos personales. Como Titular de la información usted tiene derecho a conocer, actualizar y rectificar sus datos personales, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea procedente. Ley 1581 de 2012.

CONVENCIONES TIPO DE DOCUMENTO: CC: Cédula de ciudadanía / **TI:** Tarjeta de Identidad / **CE:** Cédula de Extranjería / **NIP:** Número de Identificación Personal / **NUIP:** Número Único de Identificación personal / **PA:** Pasaporte / **PPT:** Permiso por Protección Temporal / **RUMV:** Registro Único de Migrantes Venezolanos / **Otro**
CONVENCIONES SEXO: M: Mujer / **H:** Hombre / **I:** Intersexual. **CONVENCIONES IDENTIDAD DE GÉNERO: F:** Femenino / **M:** Masculino / **TF:** Transfemenino / **TM:** Transmasculino.
CONVENCIONES ORIENTACIÓN SEXUAL: H: Heterosexual / **B:** Bisexual / **G:** Gay / **L:** Lesbiana

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	8:31 a. m.	**Hora Finalización**	4:00 p. m.	**Fecha**	15/3/2023
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				
Cargo	Nutricionista Dietista				
Persona que recibe la visita (2)	Adriana Carranza				
Cargo	Coordinadora Técnica				
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista	Unión Temporal Amarú				
Nit	901510595-7				
Dirección	Información sensible				
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**	Ninguna. Ver anexo: *"Evidencia valoraciones área nutrición Amarú_15032023".*
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.	**NO APLICA**	Pendiente registrar en SiMisional los planes de acción del sistema familiar que llegó el 04/03/2023. Tiempo límite de cumplimiento: 10/03/2023. Ver anexo: *"Evidencia valoraciones área nutrición Amarú_15032023".*
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 y/o registrar en SiMisional siete (7) valoraciones de permanencia. Tiempo límite de cumplimiento: 31/03/2023 . Ver anexo: *"Evidencia valoraciones área nutrición Amarú_15032023".*
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. Ver anexo: *"Evidencia valoraciones área nutrición Amarú_15032023".*
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 el seguimiento al egreso de tres (3) sistemas familiares que egresaron en octubre (1), diciembre (1) y febrero (1). Estos quedan registrados en el SiMisional.

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**	Pendiente el seguimiento a una mujer en delgadez y su hija en riesgo de desnutrición. Ver anexo: *"Evidencia valoraciones área nutrición Amarú_15032023".*
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 marzo, 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.	**NO APLICA**	Pendiente realizar la intervención colectiva con las mujeres y sus sistemas familiares, la cual está programada para el 17/03/2023.
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 llevar a cabo en marzo intervenciones individuales o colectivas sobre lactancia materna, alimentación complementaria o uso de fórmula láctea.
11	Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	**CUMPLE**	Se observó que el pedido de la semana se recibió el 13/03/2023, por lo tanto, la Casa Refugio cuenta con los insumos necesarios para la preparación de los menús y la cantidad de personas acogidas.
12	La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**CUMPLE**	Se encontraron las listas de chequeo de marzo actualizadas hasta el 06/03/2023, las del último pedido (13/03/2023) aún se están diligenciando. 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**	En la visita de apoyo a la supervisión (15/03/2023) no se encontraron alimentos sobre madurados o en mal estado físico; sin embargo, se hallaron varios productos con corta fecha de vencimiento, como: queso (17/03/2023), pan rollo, pan tajado (25/3/2023) y arveja seca (31/03/2023), los cuales se recomienda consumir antes de dichas fechas y evitar su pérdida. Adicionalmente, se solicita cambiar el atún en aceite y los frascos con aceite de mezclas vegetales por los que se solicitan en el Anexo Técnico.
14	La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**CUMPLE**	
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**	Se realizó un taller con las operarias de cocina el 13/03/2023 sobre *"Inocuidad alimentaria"*. Pendiente la elaboración del planeador para firmar.

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**	No se presentaron inconvenientes con el consumo de las preparaciones servidas en el almuerzo. La nutricionista u otra profesional de la Casa Refugio realiza el seguimiento a comedor.
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**	En marzo se continuó el suministro de fórmula láctea a dos (2) bebas de tres meses y una (1) beba de seis meses que fueron aprobadas el 24/02/2023 y 28/02/2023, respectivamente, por el apoyo a la supervisión en nutrición de la Secretaría Distrital de la Mujer.
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 15/03/2023 se suministró el menú número tres (3), no se presentaron modifcaciones al menú o intercambios alimentarios.
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**	No se ha solicitado la aprobación de los cambios de menús en lo corrido del mes.
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 15/03/2023 al menú número tres (3) del ciclo de menús, en el tiempo de comida del desayuno y medias nueves para todos los grupos etarios. Pendiente la evidencia del mes sobre la verificación de gramajes desarrollado por la nutricionista de la Casa Refugio.
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 (15/03/2023) se realizó prueba de textura, color, sabor, olor y presentación del almuerzo servido a las mujeres y sus sistemas familiares, sin presentarse alguna novedad. Pendiente la evidencia del mes sobre las pruebas realizadas por la nutricionista u otra profesional de la Casa Refugio.
25		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	**CUMPLE**	Uno se encuentra en el servicio de alimentos y otro en el área de comedor, el cual fue elaborado por las mujeres y los sistemas familiares acogidos. Este último está siendo reparado porque se cayó una parte.
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 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 desarrolló el 13/03/2023 el taller de saneamiento básico con las operarias sobre *"Inocuidad alimentaria"*. Pendiente la intervención de buenas prácticas y la elaboración de los planeadores para firmar.
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 atendió la primera visita de la Secretaría Distrital de Salud (SDS) el 01/09/2022 en la cual obtuvo un concepto *"Favorable con requerimientos"* para la estructura de la Casa Refugio. Las principales observaciones fueron: paredes sin pintura o deteriorada y techos de baños con humedad. Estas ya se ejecutaron. Otra visita se recibió el 14/12/2022 en el servicio de alimentación, logrando un resultado de "Favorable con requerimientos", las recomendaciones ajustar fueron las siguientes: 1) Retirar nevera en desuso, 2) Emplear una caneca con tapa para el descomide de las personas, 3) Colocar un lavamanos con pedal, 4) Angeo en techo para que se ajuste a las paredes, 5) Continuidad de baldosas en una de las pocetas, 6) Limpieza de los empaques y renovación de pintura en el congelador que se encuentra en la bodega y 7) Uñas de las operarias de cocina siempre cortas.
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: aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección de los anaqueles porque los productos organizados en estos se encontraban con polvo.
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**	Recome
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.	**NO CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con tres (3) equipos para el almacenamiento de los alimentos, a los cuales se les realizó verificación de temperatura en la visita de hoy (15/03/2023); arrojando buenos datos. Observación: continua uno de los refrigeradores y congeladores fuera de servicio, el cual se ha solicitado retirar del servicio de alimentos en repetidas ocasiones.
35		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE**	Se encontró la lista de chequeo de marzo actualizada a la fecha (15/03/2023).

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**	Ninguna
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 que ocasiona 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 marzo actualizadas a la fecha (15/03/2023).
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 la cocina y demás espacios de la Casa Refugio se encontraron actualizadas a la fecha (15/03/2023).
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**	La lista de chequeo sobre evacuación de residuos se encontró actualizada hasta la fecha (15/03/2023). Recomendación: continuar con las jornadas de sensibilización para los sistemas familiares y el talento humano sobre la segregación adecuada de los residuos en Casa Refugio.

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"* que venció 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"* que venció el 18/01/2023. Listas de chequeo de hermeticidad e inspección de plagas de marzo actualizadas a las fecha (15/03/2023).
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**	Recomendación: durante la permanencia en el servicio de alimentos las operarias de cocina deben usar el tapabocas, cubriendo nariz y boca para evitar la contaminación de los alimentos.
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 Esperanza Urbano Gutiérrez (exámenes de laboratorio y carnet de manipulación 26/01/2023 y certificado médico 04/02/2023).
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**	Nuevamente 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 2023 sobre el mantenimiento preventivo de los equipos antropométricos y de cocina. Este se está actualizando mes a mes.
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.