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:	**09**	**05**	**2023**	**HORA:**	**10:25 AM – 4:30 PM**

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Rosa Elvira Cely.
PARTICIPANTES:	JESSICA HERRERA – Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira Cely. MARTHA PEÑA – Coordinadora Técnica Casa Refugio Rosa Elvira Cely. PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Realizar los talleres de alimentación y nutrición a las personas acogidas en Casa Refugio. Adicional, la cualificación sobre estandarización de gramajes, buenas prácticas y saneamiento básico con las operarias de cocina y aseo general.	Nutricionista Casa Refugio Rosa Elvira	31/05/2023
Entregar actualizados los certificados de los siguientes proveedores de alimentos: *"Yanimar"* (venció el del establecimiento: 02/02/2023 y el del carro: 08/04/2023), *"Frontera Wor SAS"* (carro vencerá 16/03/2023), "Tiendas D1 (venció 03/05/2023) y el carnet de manipulación del señor Luis Fernando Arias (proveedor pescado, vencerá el 23/03/2023).	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	31/05/2023
Pegar el angeo de la ventana, correspondiente a la bodega de alimentos, adecuar una de las paredes del comedor y colocar una puerta o malla de protección donde se encuentra la llave de paso.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	31/05/2023
Llevar a cabo el proceso de calibración de los siguientes equipos: pesa bebés, gramera, termómetros y báscula de recepción de materias primas, ya que los certificados vencieron o cumplieron su año de uso.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	31/05/2023
Rotular los productos químicos y salvaguardar en un lugar seguro para evitar su uso y consumo por parte de las personas acogidas (aplica al servicio de alimentos y área de aseo).	Nutricionista Operarias de cocina y aseo Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	Permanente
Continuar con la sensibilización sobre una adecuada segregación de residuos con las personas acogidas y el talento humano de la Casa Refugio.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	Permanente

Las fórmulas lácteas deben custodiarse en el área de primeros auxilios como un medicamento y no en el servicio de alimentos, ya que esta área solo se encarga de entregar a la mujer el recipiente y el agua necesaria para mezclar el polvo.	Nutricionista Primeros Auxilios Casa Refugio Rosa Elvira	Permanente

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se dio inicio a la reunión de apoyo a la supervisión en la Casa Refugio Rosa Elvira Cely a las 10:25 am del 09/05/2023, 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.

Durante la visita no estuvo presente la profesional de nutrición, por lo tanto, fue atendida por las coordinadoras técnica y administrativa, con quienes se socializó el formato de supervisión (anexo a esta evidencia) y se generaron compromisos como oportunidades de mejora para el área:

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Realizar los talleres de alimentación y nutrición a las personas acogidas en Casa Refugio. Adicional, la cualificación sobre estandarización de gramajes, buenas prácticas y saneamiento básico con las operarias de cocina y aseo general.	Nutricionista Casa Refugio Rosa Elvira	31/05/2023
Entregar actualizados los certificados de los siguientes proveedores de alimentos: *"Yanimar"* (venció el del establecimiento: 02/02/2023 y el del carro: 08/04/2023), *"Frontera Wor SAS"* (carro vencerá 16/03/2023), "Tiendas D1 (venció 03/05/2023) y el carnet de manipulación del señor Luis Fernando Arias (proveedor pescado, vencerá el 23/03/2023).	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	31/05/2023
Pegar el angeo de la ventana, correspondiente a la bodega de alimentos, adecuar una de las paredes del comedor y colocar una puerta o malla de protección donde se encuentra la llave de paso.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	31/05/2023
Llevar a cabo el proceso de calibración de los siguientes equipos: pesa bebés, gramera, termómetros y báscula de recepción de materias primas, ya que los certificados vencieron o cumplieron su año de uso.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	31/05/2023
Rotular los productos químicos y salvaguardar en un lugar seguro para evitar su uso y consumo por parte de las personas acogidas (aplica al servicio de alimentos y área de aseo).	Nutricionista Operarias de cocina y aseo Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	Permanente
Continuar con la sensibilización sobre una adecuada segregación de residuos con las personas acogidas y el talento humano de la Casa Refugio.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	Permanente
Las fórmulas lácteas deben custodiarse en el área de primeros auxilios como un medicamento y no en el servicio de alimentos, ya que esta área solo se encarga de entregar a la mujer el recipiente y el agua necesaria para mezclar el polvo.	Nutricionista Primeros Auxilios Casa Refugio Rosa Elvira	Permanente

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS:

Image 1. Lista de chequeo limpieza y desinfección incompleta e Imagen 2. Jabón de platos sin rotular.

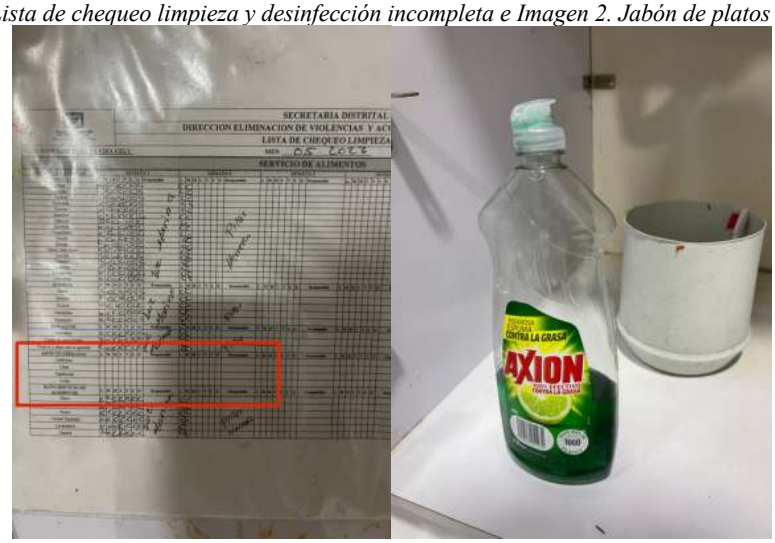
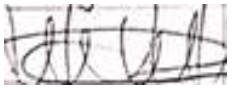


Imagen 3. Pared con humedad y llave de paso sin tapar e Imagen 4. Angeo suelto.



FIN DE REUNIÓN: la reunión de apoyo a la supervisión del área de nutrición se terminó a las 4:30 pm del 09/05/2023.

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Rosa Elvira Cely.
FECHA:	09/05/2023	LUGAR:	Casa Refugio Rosa Elvira Cely.
HORARIO:	10:25 am – 4:30 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	1030612471	JESSICA HERRERA	M	[redacted]		Casa Refugio Rosa Elvira Cely	Coordinadora Administrativa	[redacted]	[redacted]	
X		CC	52216750	MARTHA PEÑA	M			Casa Refugio Rosa Elvira Cely	Coordinadora Técnica			
X		CC	1061753809	PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA	M			SDMujer / DEVCMAJ	Apoyo a la Supervisión		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	10:25 a. m.	**Hora Finalización**	4:30 p. m.	**Fecha**	9/05/23
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)	Jessica Herrera				
Cargo	Coordinadora Administrativa				
Persona que recibe la visita (2)	Martha Peña				
Cargo	Coordinadora Técnica				
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista	Unión Temporal Estrategia Prosperidad				
Nit	901.510.988-8				
Dirección	Información sensible				
Nombre del(a) Representante Legal	Carlos Alberto Pinzón Molina				
Correo electrónico	[redacted]				

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 una valoración de inicio de un sistema familiar que ingresó el 04/05/2023. Tiempo de cumplimiento: 10/05/2023.
2		Se estableció un (1) plan alimentario inicial para las personas acogidas y un plan de acción individual, fundamentándose en los resultados de la valoración y anamnesis nutricional y alimentaria de la mujer y su sistema familiar.	**CUMPLE**	Pendiente plan de inicio de un sistema familiar que ingresó el 04/05/2023. Tiempo de cumplimiento: 10/05/2023.
3		Se realizó mínimo una (1) valoración de seguimiento bimensual a cada grupo familiar para evaluar el proceso de atención, mantenimiento y/o recuperación del estado nutricional según la clasificación establecida al ingreso, así como los seguimientos a las activaciones de ruta para el manejo de alteraciones nutricionales.	**NO APLICA**	Pendiente realizar y registrar en SiMisional la valoración de permanencia de cuatro (4) sistemas familiares equivalentes a ocho (8) personas. Tiempo de cumplimiento: 31/05/2023.
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**	

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.	**CUMPLE**	Se recomienda realizar el seguimiento al plan de acción de dos (2) bebés y un (1) niño en estado de riesgo de desnutrición aguda.
8		La nutricionista activó la ruta para el manejo de alteraciones nutricionales según los protocolos establecidos para Casas Refugio.	**NO APLICA**	No se han presentado casos de malnutrición por déficit para la activación de la ruta correspondiente.
9		Se realizó mínimo una (1) asesoría mensual de carácter individual y/o colectiva en diferentes temas relacionados con salud, nutrición, lactancia materna, actividad física, entre otros, para todos los diferentes ciclos de vida.	**NO APLICA**	Pendiente el taller de mayo sobre nutrición y alimentación con las mujeres y sistemas familiares acogidos en Casa Refugio.
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 intervenciones individuales sobre lactancia materna y alimentación complemetaria o familiar con las mujeres acogidas en Casa Refugio.
11		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	**CUMPLE**	La última recepción de materias primas correspondió al pedido del 06/05/2023. Adecuada cantidad de alimentos de acuerdo a los menús de la semana y el número de personas acogidas en Casa Refugio.
12		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**CUMPLE**	Se encontraron las listas de chequeo de recepción de materias primas actualizadas hasta el 06/05/2023, ya que fue el último pedido que recibió la Casa Refugio para la semana. Observación: faltaba anotar el número de lote, proveedor y fecha de vencimiento del pan, esto debido a que se está comprando en la panadería de la esquina. Las operarias desconocen si el operador de este producto se va a cambiar.
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 hallaron alimentos sobre madurados o en descomposición, ni tampoco vencidos. Observación: faltaba rotular algunos productos de panadería (galletas y ponqué), las manzanas (canastilla), el maíz tierno y las yucas en uno de los congeladores.
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.	**NO CUMPLE**	El contratista cuenta con varios proveedores de alimentos, como se indica a continuación: 1) *"Panadería y Pastelería El Tiben"* del 09/12/2022 con concepto *"Favorable con requerimientos"*, 2) *"Yanimar"* del 02/02/2022 con concepto *"Favorable con requerimientos"*, la visita al carro transportador de estos alimentos se realizó el 08/04/2022 con concepto *"Favorable"*, 3) *"Tiendas de D1"* con concepto *"Favorable con requerimientos"* del 03/05/2022, 4) *"La Frontera Wor SAS"* del 14/06/2022 con concepto *"Favorable"* y del carro está vigente del 16/03/2022 *"Favorable"*, 5) *"Comercializadora de carnes J.G."* del 07/02/2023 con concepto *"Favorable con requerimientos"* y el del carro fue *"Favorable "* del 19/07/2022. En cuanto a los exámenes y carnet de manipulación de las personas que se encargan de la entrega de los alimentos a la Casa Refugio, se conoce lo siguiente: Carlos Alberto Ávila (pan) del 08/02/2023 (vencerá el 08/02/2024), Victor Alfonso Silva (frutas, verduras y abarrotes) del 13/02/2023 (vencerá el 13/02/2024), Luis Fernando Arias (pescado) del 23/03/2022 y José Antonio Ángulo del 17/06/2022 (carnes).
16		La Casa Refugio cuenta con actas de cualificación en minuta patrón, ciclos de menú, lista de intercambios y porciones de alimentos a los manipuladores de alimentos.	**NO APLICA**	Pendiente la cualificación de las operarias de cocina frente a los temas de minuta patrón, ciclos de menús y estandarización.
17		La nutricionista realiza seguimiento alimentario a las mujeres y sistemas familiares, respecto a la tolerancia de los alimentos servidos, porción, preparaciones a través de proceso de observación en los diferentes tiempos de comida.	**CUMPLE**	Una de las profesionales (área jurídica) de la Casa Refugio vigila el consumo de los alimentos en los diferentes tiempos de comida. En la visita del día de hoy (09/05/2023) las mujeres y sus sistemas familiares consumieron sin problema las preparaciones servidas en el almuerzo.
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 aprobó la compra y suministro de fórmula láctea de continuación a dos (2) bebés en las siguientes fechas: 24/04/2023 y 02/05/2023.
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 de hoy (09/05/2023) se entregó el menú número veintitrés (23) del ciclo cuatro, sobre el cual se realizó el intercambio de jugo de lulo por mora y ensalada por poteca de ahuyama.
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**	En lo corrido del mes de mayo no se ha solicitado la aprobación de cambios de menús o preparaciones.
21		El formato entrega de alimentos esté acorde a los tiempos de comida que recibe la mujer y su sistema familiar. Asimismo, a la vinculación académica, jornadas laborales y eventos de hospitalización.	**CUMPLE**	Ninguna

22		El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	**CUMPLE**	Se observó que las porciones de alimentos servidas en el almuerzo para las personas acogidas en la Casa Refugio eran un 5% a 10% mayor a lo establecido en la minuta patrón. Pendiente realizar la evidencia sobre la verificación de gramajes de mayor, la cual es elaborada por la nutricionista.
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**	Se realizó prueba organaléptica del almuerzo del día, encontrando adecuadas características de sabor (jugo , color, olor y textura. Pendiente elaborar la evidencia sobre los resultados obtenidos en las pruebas organolépticas del mes.
25		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	**CUMPLE**	El ciclo de menús se encuentra publicado en el área del comedor para el conocimiento de las personas acogidas y demás visitantes de la Casa Refugio.
26		En el momento del consumo de alimentos, el talento humano de la Casa Refugio garantiza que la mascarilla (tapabocas) de las personas acogidas se retire totalmente y se coloqué en un lugar seguro (bolsa o bolsillo personal), disponiendo de un espacio con las medidas higiénico sanitarias; así mismo, se mantienen las medidas de distanciamiento físico.	**CUMPLE**	Ninguna
27		La Casa Refugio identifica y reportar de forma oportuna los casos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	**NO APLICA**	No se han presentado y/o reportado casos de enfermedades trasmitidas por alimentos en la Casa Refugio.
28		Existe un Plan de Saneamiento Básico (PSB), un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y un flujograma de procedimientos operativos, donde se describan los procesos de: compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido o distribución de alimentos.	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con un Plan de Saneamiento Básico y un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, el cual fue aprobado por el apoyo a la supervisión el 06/09/2021.
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.	**NO APLICA**	Pendiente los talleres de BPM y PSB de mayos con las operarias de cocina y aseo general.
30		Cuenta con acta o concepto higiénico sanitario **favorable** emitido por la autoridad competente, correspondiente al domicilio donde funciona la Casa Refugio. Si no se cuenta con este soporte, debe estar la solicitud de visita de inspección sanitaria a la autoridad competente, no mayor a un mes. (Semestral).	**CUMPLE**	Solo cuenta con el certificado higiénico sanitario del 08/07/2022, correspondiente a la infraestructura de la Casa Refugio. Este tuvo un concepto *"Favorable"*. Está pendiente recibir una segunda visita de la Secretaría Distrital de Salud para el certificado del servicio de alimentos.

31		El almacenamiento se da por grupos de alimentos. En refrigeración: frutas, verduras, lácteos; congelación: carnes y en seco: cereales, tubérculos y leguminosas. Las bolsas se manejan adecuadamente y los alimentos presentan olor y color característicos, libre de manchas y magulladuras.	**CUMPLE**	Ninguna
32		Los alimentos se encuentran separados de pisos y paredes, en estibas o anaqueles. El material y estado de estos se encuentran en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.	**CUMPLE**	Ninguna
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**	Observación: falta rotular el jabón de platos ubicado en el área de cocina. Recomendación: mantener siempre cerrada el área de lavandería, con el fin de evitar accidentes o que alguna persona acogida acceda a los productos químicos.
34		El registro y control de temperatura se encuentra en los equipos de almacenamiento en frío para garantizar la conservación de los productos y se realiza periódicamente la verificación de los termómetros.	**CUMPLE**	Los formatos de registro se hallaron al día y se verificó la temperatura de los refrigeradores y congeladores del servicio de alimentos, registrando datos adecuados.
35		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE**	Observación: no se encontraron los datos de temperatura de los almuerzos del 05/04/2023 y 22/04/2023. Corregir.
36		Existen medidas para que no haya contacto de alimentos crudos con cocidos, y de alimentos no lavados y no desinfectados con alimentos lavados y desinfectados.	**CUMPLE**	Ninguna
37		Verificar que la cantidad y capacidad de menaje, utensilios y equipos, sean suficientes y adecuados para el servicio de alimentos. Al igual que el proceso de limpieza, desinfección y secado de estos.	**CUMPLE**	Ninguna
38		El servido y distribución de los alimentos se realiza en el menor tiempo posible, se mantienen protegidos de la contaminación ambiental cuando se requiere esperar entre una etapa de elaboración de alimentos y la siguiente, y se sirve en utensilios pertinentes, garantizando adecuadas temperaturas de los alimentos, estableciendo turnos y espacios para su distribución con el fin de evitar aglomeraciones y óptimas condiciones de inocuidad. Nota: Es importante que el tiempo entre la cocción y el servido sea el menor posible.	**CUMPLE**	Ninguna
39		Verificar que las áreas del servicio de alimentación están delimitadas visualmente y la existencia de avisos para el personal de lavado de manos.	**CUMPLE**	Ninguna

40		Todas las superficies de contacto directo con los alimentos cuentan con un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afecten la inocuidad del alimento. La iluminación es adecuada y suficiente, natural o artificial con rejilla de protección o anjeos.	**CUMPLE**	Los cajones, puertas y demás espacios donde se guardan los elementos de cocina están elaborados en un material (madera) no adecuado e higiénico para un servicio de alimentos. Por lo anterior, se recomienda: 1) No guardar objetos mojados y verificar que los muebles estén secos y 2) Limpiar el polvo y demás rastros de granos o especias que quedan en las alacenas.
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**	Observación: el angeo de la ventana de la bodega de alimentos se encontró despegado en la parte de arriba, por lo tanto, se deberá ajustar para garantizar la hermeticidad del espacio. Asimismo, limpiar y desinfectar con frecuencia, con el fin de evitar la acumulación de polvo.
42		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	La lista de chequeo de elementos en desuso de mayo se encontró diligenciada a la fecha (09/05/2023).
43		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	**CUMPLE**	Observación: en el área de comedor se encontró una pared con humedad para arreglar y una llave de paso sin tapa o malla de protección.
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).	**NO CUMPLE**	La lista de chequeo de mayo, sobre los procesos en el servicio de alimentos, se encontró parcialmente diligeciada, ya que faltaba lo correspondiente a la presentación personal de las operarias de cocina que es realizado por la nutricionista. Los formatos del resto de los espacios de la Casa Refugio (piso 1, 2 y 3) se hallaron completos.
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**	Recomendación: continuar reforzando con la población acogida y el talento humano el tema sobre segregación de residuos. Asimismo, ubicar los desechos de colorrojo o peligrosos junto a los de color negro, mientras la empresa Ecocapital realiza el proceso de recolección. La lista de chequeo de mayo se encontró actualizada hasta la fecha (09/05/2023).
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 lavado y desinfección del tanque de agua del 15/04/2023 (vence el 15/10/2023) realizado por la empresa *"Eficax Fumigaciones S.A.S."*, *q* uien cuenta con un concepto higiénico saniario *"Favorable"* del 25/05/2022 (vence el 25/05/2023).
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**	El certificado de fumigación del 04/04/2023 (vence el 04/10/2023) realizado por la empresa *"Eficax Fumigaciones S.A.S."*, quien cuenta con un concepto higiénico saniario *"Favorable"* del 25/05/2022 (vence el 25/05/2023). Listas de chequeo de mayo: 1) Presencia de plagas y 2) Hermeticidad, se encontraron diligenciadas a la fecha (09/05/2023).

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**	Recomendación: realizar dos a tres veces al día aspersión en las diferentes áreas de la Casa Refugio.
49		Los accesos y alrededores del servicio de alimentación se encuentran limpios, libres de acumulación de basuras y apartados de la generación de polvo, estancamiento de aguas, suciedades y plagas.	**CUMPLE**	Ninguna
50		Se valida el cumplimiento de normas básicas para el procesamiento e ingreso al servicio de alimentos: cabello recogido y cubierto totalmente, mediante malla o gorro, tapabocas utilizado durante todas las etapas de la manipulación de los alimentos, uñas cortas, limpias y sin esmalte, así como libre de anillos, aretes, joyas u otros accesorios. Calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. Uniforme limpio, sin botones, de color claro y sin bolsillos por encima de la cintura.	**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**	Recomendación: se recuerda a las operarias de cocina no hacer uso del celular en el servicio de alimentos, ni consumir alimentos o tomar bebidas en este espacio.
52		Todo el personal manipulador de alimentos se lava y desinfecta con jabón desde las manos hasta los codos de manera frecuente y con cada cambio de actividad. En caso de uso de guantes estos están sin roturas, se lavan y se desinfectan.	**CUMPLE**	Ninguna
53		Se verifica que el ingreso al servicio de alimentación por personas ajenas se realiza con: gorro, tapabocas y bata de color claro. Así como la no intervención del personal de aseo en actividades de manipulación de los alimentos.	**CUMPLE**	Recomendación: las operarias de cocina NO son las encargadas de desplazarse a otros espacios de la Casa para entregar los alimentos, ni organizar las personas en el comedor, ya que no se recomienda su salida hasta terminar la jornada. Adicional, las personas que realizan adecuaciones o profesionales de la Casa que deseen ingresar a la cocina, deberán hacerlo como mínino con gorro (cofia) y tapabocas.
54		Validar la existencia de certificaciones de salud, cursos en manipulación de alimentos y exámenes de laboratorio, expedidos por entidades autorizadas, de cada una de las personas que trabajará en el servicio de alimentación.	**CUMPLE**	Actualmente la Casa Refugio cuenta con tres (3) operarias de cocina, quienes tienen los exámenes y carnet de manipulación al día, como se indica a continuación: Dora Luz Machacón del 28/01/2023 (carnet de manipulación) y 30/01/2023 (exámenes y certificado médico), Luz Marina Ostos del 18/08/2022 (exámenes y curso de manipulación) y 23/08/2022 (certificación médica); y María del Pilar Rey con carnet de manipulación del 12/09/2022 y certificado médico y exámenes del 15/09/2022.
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**	Ninguna
57		Se verifica la existencia de un manual o documento de instrucciones de uso, sensibilidad y capacidad de los equipos antropométricos, termómetro(s), báscula y gramera. (Coordinadora administrativa).	**CUMPLE**	Fueron entregadas las fichas técnicas de los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adulto, tallímetro e infantómetro) y de cocina (báscula recepción de materias primas, gramera y termómetros digitales de punzón).
58		Se valida la existencia de un procedimiento y cronograma de mantenimiento preventivo de equipos antropométricos y almacenamiento (refrigeradores, congeladores, estufas, horno, entre otros). (Coordinadora administrativa).	**CUMPLE**	Ninguna
59		Se verifica la existencia de los certificados de calibración y mantenimiento preventivo de los equipos antropométricos y de los equipos de medición del servicio de alimentos emitidos por una entidad certificada. (Coordinadora administrativa).	**NO APLICA**	Sigue pendiente el proceso de calibración de los siguientes equipos: pesa bebés, gramera, termómetros y báscula de recepción de materias primas, ya que los certificados vencieron (18/04/2023) o cumplieron su año de uso. La coordinadora administrativa menciona que los equipos ya fueron enviados a la empresa encargada de este proceso.