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**	**05**	**2023**	**HORA:**	**11:40 AM – 4:30 PM**

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Policarpa.
PARTICIPANTES:	LUZ ESPERANZA RODRÍGUEZ – Nutricionista Casa Refugio Policarpa MILENA VELOZA – Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa. PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Llevar a cabo las valoraciones de inicio, permanencia y seguimiento al plan de acción de mayo, según los tiempos establecidos en el Anexo Técnico.	Nutricionista Casa Refugio Policarpa	16/05/2023 17/05/2023 31/05/2023
Desarollar los talleres con las operarias de cocina sobre estandarización, buenas prácticas y saneamiento básico.	Nutricionista Casa Refugio Policarpa	31/05/2023
Mejorar el proceso de rotulación de los alimentos, principalmente el dato de lote y fecha de vencimiento para evitar la pérdida de productos.	Operarias de cocina Nutricionista Casa Refugio Policarpa	Permanente
Ejecutar la fumigación de la Casa Refugio, ya que vence este mes. Si se desea realizar con la empresa *"Fumigacol Grupo Ambiental",* se debe solicitar el concepto higiénico sanitario actualizado.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	19/05/2023
Realizar las adecuaciones estructurales que hacen falta en la cocina: alacenas de madera y organización de mangueras y cables en el techo. Adicional, pintar las rejas blancas que se encuentran cerca al lavaplatos o que dividen la cocina de la bodega, porque se están oxidando y dos puertas de alacenas se hallaron flojas.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	31/05/2023
Llevar a cabo la calibración de los equipos antropométricos y de cocina, el cual se vencerá el próximo mes.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	25/06/2023
Mantener las sensibilizaciones al talento humano y las personas acogidas en la Casa Refugio sobre la adecuada segregación de residuos.	Casa Refugio Policarpa	Permanente

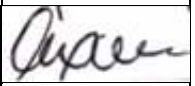
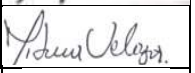
DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

Se dio inicio a la reunión de apoyo a la supervisión en la Casa Refugio Policarpa a las 11:40 am del 15/05/2023, 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. Finalmente, se socializó el formato de supervisión (anexo a esta evidencia) generando compromisos como oportunidades de mejora para el área:

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Llevar a cabo las valoraciones de inicio, permanencia y seguimiento al plan de acción de mayo, según los tiempos establecidos en el Anexo Técnico.	Nutricionista Casa Refugio Policarpa	16/05/2023 17/05/2023 31/05/2023
Desarollar los talleres con las operarias de cocina sobre estandarización, buenas prácticas y saneamiento básico.	Nutricionista Casa Refugio Policarpa	31/05/2023
Mejorar el proceso de rotulación de los alimentos, principalmente el dato de lote y fecha de vencimiento para evitar la pérdida de productos.	Operarias de cocina Nutricionista Casa Refugio Policarpa	Permanente
Ejecutar la fumigación de la Casa Refugio, ya que vence este mes. Si se desea realizar con la empresa *"Fumigacol Grupo Ambiental",* se debe solicitar el concepto higiénico sanitario actualizado.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	19/05/2023
Realizar las adecuaciones estructurales que hacen falta en la cocina: alacenas de madera y organización de mangueras y cables en el techo. Adicional, pintar las rejas blancas que se encuentran cerca al lavaplatos o que dividen la cocina de la bodega, porque se están oxidando y dos puertas de alacenas se hallaron flojas.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	31/05/2023
Llevar a cabo la calibración de los equipos antropométricos y de cocina, el cual se vencerá el próximo mes.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	25/06/2023
Mantener las sensibilizaciones al talento humano y las personas acogidas en la Casa Refugio sobre la adecuada segregación de residuos.	Casa Refugio Policarpa	Permanente

FIN DE LA REUNIÓN: la reunión de apoyo a la supervisión del área de nutrición se terminó a las 4:30 pm del 15/05/2023.

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS				OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Policarpa.
FECHA:	15/05/2023			LUGAR:	Casa Refugio Policarpa
HORARIO:	11:40 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	52955697	ESPERANZA RODRÍGUEZ	M	[redacted]	[redacted]	Casa Refugio Policarpa	Nutricionista	[redacted]	[redacted]	
X		CC	52154285	MILENA VELOZA	M			Casa Refugio Policarpa	Coordinadora Administrativa	[redacted]		
X		CC	1061753809	PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA	M			SDMujer / DEVCMAJ	Apoyo a la Supervisión	[redacted]	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	11:40 a. m.	**Hora Finalización**	4:30 p. m.	**Fecha**	15/05/23
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)	Luz Esperanza Rodríguez				
Cargo	Nutricionista Dietista				
Persona que recibe la visita (2)	Milena Veloza				
Cargo	Coordinadora Administrativa				
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista	Corporación Orientar para Crecer				
Nit	900085682-2				
Dirección	Información sensible				
Nombre del(a) Representante Legal	Claudio José Vega Ojeda				
Correo electrónico					

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 realizar y registrar en SiMisional la valoración de inicio de dos (2) sistemas familiares que ingresaron el 10/05/2023 y 11/05/2023. Ver Anexo: *"Evidencia valoraciones área nutrición CR Policarpa_15052023".*
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 realizar y registrar en SiMisional el plan de acción de dos (2) sistemas familiares que ingresaron el 10/05/2023 y 11/05/2023. Ver Anexo: *"Evidencia valoraciones área nutrición CR Policarpa_15052023".*
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 las valoraciones de permanencia de tres (3) sistemas familiares, equivalente a seis (6) personas. Tiempo límite de cumplimiento: 31/05/2023. Ver Anexo: *"Evidencia valoraciones área nutrición CR Policarpa_15052023".*
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 CR Policarpa_15052023".*

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 tiene asignados cuatro (4) seguimientos a mujeres y sus sistemas familiares de diciembre (2), enero (1) y abril (1). Estas comunicaciones se registran en el SiMisional en las fechas correspondientes.
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**	Recomendación: realizar el seguimiento al plan de acción de un (1) niño con riesgo de desnutrición aguda. *Ver Anexo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Policarpa_15052023".*
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 a la fecha (15/05/2023) casos de desnutrición aguda moderada, severa o algún otro que amerite activación de la ruta.
9		Se realizó mínimo una (1) asesoría mensual de carácter individual y/o colectiva en diferentes temas relacionados con salud, nutrición, lactancia materna, actividad física, entre otros, para todos los diferentes ciclos de vida.	**CUMPLE**	La nutricionista realizó dos (2) intervenciones colectivas con las mujeres acogidas, sobre: *"Conservación de alimentos"* (02/05/2023) y *"Reducción del consumo de sal"* (09/05/2023). Participaron: 11 y 12 personas, respectivamente.
10		Se Implementaron estrategias para la promoción de la práctica de la lactancia materna, en forma exclusiva para niñas y niños menores de seis meses de edad y en forma complementaria de los seis meses a los dos años o más, con el talento humano de la Casa Refugio y las mujeres acogidas.	**CUMPLE**	El 12/05/2023 la profesional en nutricionista realizó una intervención con una ciudadana sobre el suministro adecuado 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**	La Casa Refugio cuenta con una cantidad justa de insumos para la preparación de los menús y el número de población acogida. El pedido de esta semana llegará el próximo miércoles 17/05/2023.
12		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**CUMPLE**	Las listas de chequeo se encontraron completamente diligenciadas y al día hasta el 10/05/2023.

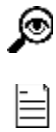
13		Los alimentos (carnes, verduras, frutas, lácteos, huevos y no perecederos) se encuentran en buen estado (sin magulladuras, sobre madurados, sin mal olor, sin moho, sin viscosidad y no vencidos) de acuerdo a lo descrito en el manual de buenas prácticas de manufactura de la Casa Refugio.	**NO CUMPLE**	Observación: se hallaron tres (3) paquetes (uno casi por finalizar) de harina de trigo vencidos del 06/05/2023, los cuales se desecharon inmediatamente. Adicional, se encontró en las canastillas algunas frutas deterioradas y/o sobre maduradas, como: durazno, tomate de árbol y papaya, unas se botaron y la otra se recomienda procesar para brindar al siguiente día en el desayuno. En cuanto al rotulado de los alimentos se evidenció que algunos productos no tenían los datos correctos en su rótulo (congelador) y otro no lo tenían por completo (congelador, alacenas y canastilla).
14		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**NO CUMPLE**	
15	 	La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	**CUMPLE**	El certificado higiénico sanitario del proveedor *"Super Plaza"* está vigente y *"Favorable"*, con fecha del 20/01/2023 y el del vehículo del 06/02/2023. En cuanto al de *"Carnes Cajicá"*, este es *"Favorable"* del 09/07/2022; el del carro transportador también tiene el mismo concepto del 21/08/2022. Los carnet de manipulación de las personas encargadas de cada empresa, ya se tienen actualizados: *"Super Plaza"* caducan el 30/03/2024 y *"Carnes Cajicá"* 09/07/2023.
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 el taller de mayo sobre estandarización con las operarias de cocina, el cual está programado para el 26/05/2023.
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**	Es realizado por la nutricionista, pero también puede ser llevado a cabo por otra profesional y remitir las novedades al área. Durante la visita no se presentaron novedades con el consumo de alimentos.
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 inicio para una bebé de tres meses de edad (dos meses edad corregida). Dosis: cuatro (4) onzas cada tres horas.
19		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	**CUMPLE**	El menú servido el día de hoy 15/05/2023 fue el número veintidos (22). En el tiempo de comida de las onces se cambió la preparación de natilla por leche con galletas ducales (corresponde al menú número veinticinco (25)).
20	 	El formato de autorización de modificaciones al ciclo de menú está debidamente diligenciado y autorizado por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer, si se presentase alguna variación en el menú correspondiente al día.	**CUMPLE**	La nutricionista solicitó el cambió de menú para el 14 y 15 de mayo en los tiempos de comida del almuerzo y onces, respectivamente. Motivos: Día de la Madre y confusión de las operarias de cocina.

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 durante la visita de apoyo a la supervisión (15/05/2023) la verificación de los gramajes del almuerzo, encontrando porciones adecuadas o inclusive un 2 a 5% por encima de lo dispuesto en la minuta patrón. Pendiente la evidencia del mes por parte de la profesional en nutrición de la Casa Refugio sobre este mismo ejercicio.
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 la prueba organoléptica del almuerzo del día de hoy (15/05/2023), el cual tenía buenas características de color, olor, sabor, textura y presentación. Pendiente la evidencia sobre las pruebas organolépticas realizadas en mayo por las profesionales 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**	El ciclo de menús está publicado al interior del servicio de alimentación para las operarias de cocina y en la parte de afuera para el conocimiento de las mujeres acogidas y sus sistemas familiares.
26		En el momento del consumo de alimentos, el talento humano de la Casa Refugio garantiza que la mascarilla (tapabocas) de las personas acogidas se retire totalmente y se coloqué en un lugar seguro (bolsa o bolsillo personal), disponiendo de un espacio con las medidas higiénico sanitarias; así mismo, se mantienen las medidas de distanciamiento físico.	**CUMPLE**	Ninguna
27		La Casa Refugio identifica y reportar de forma oportuna los casos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	**NO APLICA**	No se han presentado casos sobre enfermedades transmitidas por alimentos.
28		Existe un Plan de Saneamiento Básico (PSB), un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y un flujograma de procedimientos operativos, donde se describan los procesos de: compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido o distribución de alimentos.	**CUMPLE**	El plan de saneamiento para la Casa Refugio fue aprobado el 14/06/2022.

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 desarrollar los talleres de buenas prácticas y saneamiento básico con las operarias de cocina. Están pendientes a realizar 24/05/2023.
30		Cuenta con acta o concepto higiénico sanitario **favorable** emitido por la autoridad competente, correspondiente al domicilio donde funciona la Casa Refugio. Si no se cuenta con este soporte, debe estar la solicitud de visita de inspección sanitaria a la autoridad competente, no mayor a un mes. (Semestral).	**CUMPLE**	La Secretaría Distrital de Salud realizó la visita el 05/05/2022 con concepto higiénico sanitario *"Favorable"*, el cual corresponde a la estructura física de la Casa Refugio. Adicionalmente, el 23/09/2022 la entidad competente llevó acabo otra visita, en este ocasión al servicio de alimentos, obtenido un certificado *"Favorable con requerimientos"*. Las principales recomendaciones, fueron: cambiar o adecuar el material de las alacenas y cajones, mejorar el sistema de ventilación, cambiar el sistema de lavado de manos con pedal hacia afuera, colocar base a uno de los congeladores (almacena carnes), ampliar la capacidad almacenamiento de alimentos, mantenimiento de las rejillas detrás de los refrigeradores y el certificado de control de plagas debe contar con un diagnóstico.
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.	**NO APLICA**	Observación: se encontraron algunos paquetes de verduras y tubérculos en el congelador de carnes, porque donde estaban se dañó la división del equipo de frío. Se recomendó separar con una bandeja, mientras se adecua la nevera de nuevo.
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**	Ninguna
34		El registro y control de temperatura se encuentra en los equipos de almacenamiento en frío para garantizar la conservación de los productos y se realiza periódicamente la verificación de los termómetros.	**NO CUMPLE**	En la visita de apoyo a la supervisión (15/05/2023) se verificó la temperatura de cada uno de los equipos de almacenamiento en frío (congeladores y refrigeradores). Todos se encontraron en rangos normales. En cuanto a los formatos de registro estaban dilgenciados hasta el 12/05/2023.
35		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE**	Ninguna

36		Existen medidas para que no haya contacto de alimentos crudos con cocidos, y de alimentos no lavados y no desinfectados con alimentos lavados y desinfectados.	**NO CUMPLE**	Observación: se estaba realizando el proceso de descongelamiento del pollo debajo de las hornillas; por lo tanto, se solicitó llevar a refrigeración para evitar esta mala práctica y contaminación del alimento.
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.	**NO CUMPLE**	Las alacenas y gavetas están hechas de madera (material no higiénico, ni apto para un servicio de alimentos). Observación: continua la zona cerca del lavaplatos (en la parte de abajo) mostrando abullonamientos debido a la humedad y se visualizan cables sueltos en el techo. Adicional, se solicita pintar las rejas blancas que se encuentran cerca al lavaplatos o que dividen la cocina de la bodega, porque se están oxidando y dos puertas de unas alacenas se hallaron flojas. Recomendación: no guardar ollas y demás elementos de cocina mojados; secar antes de su almacenamiento para evitar el deterioro de los muebles.
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**	Recomendación: cambiar el angeo de la bodega de alimentos, porque se visualiza acumulación de polvo en este.
42		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	La lista de chequeo sobre elementos en des-uso se encontró actualizada.
43		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	**CUMPLE**	Ninguna

44		Validar la implementación del programa de limpieza y desinfección (insumos, conocimiento del personal, aplicación de proceso en las diferentes etapas del servicio de alimentos, registros diligenciados, diligenciamiento de las listas de chequeo).	**CUMPLE**	Las listas de chequeo de limpieza y desinfección de mayo, relacionadas a los diferentes espacios de la Casa Refugio y el servicio de alimentación se encontraron al día.
45		Validar la implementación del programa de manejo de residuos: conocimiento del personal, ubicación, señalización, suficiencia en recipientes (canecas y bolsas del mismo color), recolección interna adecuada, registros diligenciados, entre otros.	**CUMPLE**	Tanto en el servicio de alimentos y el área de almacenamiento de basuras, se encuentran dos canecas (verde y negra) con su respectiva bolsa, organizadas y señalizadas. La lista de chequeo de residuos de mayo se encontró al día. Observación: cambiar la caneca actual de descomide por una de color negro, con bolsa negra y tapa, y siempre mantener colgados los elementos de aseo (escobas, recogedores y trapeadores) en el shut o cuarto de almacenamiento de residuos. Recomendación: continuar con las sensibilizaciones al talento humano y las personas acogidas sobre la segregación adecuada de residuos.
46		Verificar la implementación del programa de control de agua: existencia de tanque de reserva, protección del mismo, limpieza y desinfección (mínimo cada 6 meses), registros diligenciados, entre otros aspectos. (Semestral).	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con un certificado de limpieza y desinfección del tanque de agua potable el 27/02/2023 (vence el 27/08/2023), realizado por la empresa *"Fumi-Integrales",* quien tiene un concepto higiénico sanitario *"Favorable"* del 04/10/2022.
47		Se verifica la implementación del programa de control de vectores: ausencia de huellas o daños causados, dispositivos de control bien ubicados como rejillas, anjeos, certificación de fumigación expedida por empresa autorizada según la frecuencia definida, fichas técnicas de productos empleados y cronograma. (A necesidad).	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con un certificado de fumigación del 19/11/2022 (vencerá el 19/05/2023), realizado por la empresa *"Fumigalcol Grupo Ambiental"*, quien tiene un concepto higiénico sanitario *"Favorable"* del 20/01/2022, el cual aún no ha sido actualizado por la empresa.
48		Los espacios destinados para almacenamiento, preparación, distribución y servido de alimentos, se encuentran libres de animales (en general), vectores como: roedores e insectos.	**NO CUMPLE**	Observación: se encontró proliferación de mosquitos en la bodega de alimentos, debido a la sobremaduración de algunos alimentos. Se recomendó la aspersión del espacio. La lista de chequeo sobre inspección de plagas de mayo se encontró al día. El formato de hermeticidad aún no estaba diligenciado, ya que se realizó a final de mes.
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**	Recomendación: la puerta de vidrio esté la mayor parte del tiempo cerrada, para garantizar la hermeticidad del servicio de alimentos.
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: no hacer uso del celular en el servicio de alimentos en ningún momento.
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**	Certificados médicos, exámenes de laboratorio y carnet de manipulación de las tres (3) operarias de cocina, caducan en las siguientes fechas: Zoila Moreno Beltrán, vencen: 22/12/2023; María del Carmen Sacramento Cruz, vencen: 11/03/2024 y Marisol Tatiana Estupiñán, vencen 03/09/2023.
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**	Los equipos se hallan en buen estado físico y funcional durante la visita de apoyo a la supervisión de hoy (15/05/2023).
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 elaboradas las fichas técnicas del infantómetro, tallímetro, estadiómetro, pesa bebés y adultos, gramera, báscula recepción de materias primas y termómetros.
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 una cronograma de mantenimiento y calibración para los diferentes equipos (cocina, biomédicos, antropométricos y aseo).
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 ya cuenta con los certificados de calibración de los siguientes equipos: pesa para adultos, pesa bebés y termómetros de punzón. Procedimiento que fue realizado el 25/06/2022 por la empresa "Compañia Colombiana de Metrología (CCM)". La calibración de la báscula de recepción de materias primas fue hecha por la empresa *"Ingenería Biomédica de Colombia"* 16/08/2022.