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:	**19**	**05**	**2023**	**HORA:**	**11:15 AM – 3:30 PM**

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Rural.
PARTICIPANTES:	INGRID MILENA GÓMEZ – Nutricionista Casa Refugio Rural SORAYA ROJAS – Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Realizar y registrar en SiMisional la valoración de inicio y plan de acción de un sistema familiar que ingresó en los anteriores días del mes de mayo.	Nutricionista Casa Refugio Rural	24/05/2023
Contar la próxima semana con el equipo pesa bebés para realizar las valoraciones de egreso de los sistemas familiares.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	23/05/2023

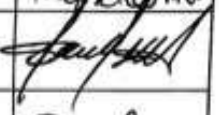
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se dio inicio a la reunión de apoyo a la supervisión en la Casa Refugio Rural a las 11:15 am del 19/05/2023, 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
Realizar y registrar en SiMisional la valoración de inicio y plan de acción de un sistema familiar que ingresó en los anteriores días del mes de mayo.	Nutricionista Casa Refugio Rural	24/05/2023
Contar la próxima semana con el equipo pesa bebés para realizar las valoraciones de egreso de los sistemas familiares.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	23/05/2023

FIN DE REUNIÓN: la reunión de apoyo a la supervisión del área de nutrición se terminó a las 3:30 pm del 19/05/2023.

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Rural.
FECHA:	19/05/2023	LUGAR:	Casa Refugio Rural
HORARIO:	11:15 am – 3:30 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	53118419	INGRID MILENA GÓMEZ	M	[redacted]	[redacted]	Casa Refugio Rural	Nutricionista	[redacted]	[redacted]	
X		CC	65716158	SORAYA LILIAN ROJAS MORENO	M	[redacted]	[redacted]	Casa Refugio Rural	Coordinadora Administrativa	[redacted]	[redacted]	
X		CC	1061753809	PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA	M	[redacted]	[redacted]	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

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	11:15 a. m.	**Hora Finalización**	3:30 p. m.	**Fecha**	19/05/23
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)	Ingrid Gómez				
Cargo	Nutricionista Dietista				
Persona que recibe la visita (2)	Diana Vera y Soraya Rojas				
Cargo	Coordinadora Técnica y 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					

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 las valoraciones de inicio de un (1) sistema familiar, el cual llegó el 17/05/2023. Tiempo límite de cumplimiento: 24/05/2023. *Ver Anexo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Rural_19052023".*
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 los planes de acción de un (1) sistema familiar, el cual llegó el 17/05/2023. Tiempo límite de cumplimiento: 24/05/2023. *Ver Anexo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Rural_19052023".*
3		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 Rural_19052023".*
4		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
5		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.	**NO APLICA**	Actualmente, la nutricionista no está realizando seguimientos posteriores al egreso.

6		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.	**NO APLICA**	La nutricionista no tiene pendiente realizar ningún seguimiento al plan de acción por malnutrición. Ver Anexo: *"Evidencia valoraciones área nutrición CR Rural_19052023".*
7		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 desnutrición aguda moderada o severa para la activación de la ruta correspondiente.
8		Se realizó mínimo una (1) asesoría mensual de carácter individual y/o colectiva en diferentes temas relacionados con salud, nutrición, lactancia materna, actividad física, entre otros, para todos los diferentes ciclos de vida.	**CUMPLE**	Se han desarrollado dos (2) talleres con los sistema familiares acogidos, sobre: *"Acciones en salud por las mujeres"* (13/05/2023) y *"Día Internacional de la donación de leche humana"* (17/05/2023).
9		Se articulan acciones interdisciplinarias para el desarrollo de actividades del espacio de la huerta agroecológica.	**CUMPLE**	La nutricionista realizó con las mujeres un taller sobre la huerta, denominado: *"Los colores de la huerta"* (03/05/2023).
10		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	**CUMPLE**	En visita de apoyo a la supervisión del 19/05/2023 se evidenció una adecuada cantidad de alimentos para la cantidad de personas acogidas y los menús de la semana. El último de pedido se recibió el 17/05/2023.
11		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**CUMPLE**	Las listas de chequeo de recepción de materias de mayo se encontraron diligenciadas adecuadamente. Observación: faltaba la fecha de vencimiento del algunos productos que se recibieron en el pedido del 10/05/2023.
12		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 APLICA**	Durante la visita de apoyo a la supervisión no se encontraron alimentos en mal estado físico, pero sí tres (3) paquetes de harina de trigo que vencieron el 06/05/2023 y otro al siguiente día (20/05/2023) .
13		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**NO APLICA**	
14		La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	**CUMPLE**	El certificado higiénico sanitario del establecimiento y el carro del proveedor *"Carnes Cajicá"* están vigentes del 09/07/2022 y 02/08/2022 (Favorables), respectivamente. Asimismo, el concepto del sitio de expendio y del carro transportador de *"Super Plaza"* vencerán el 20/01/2024 y 06/02/2024, respectivamente. El carnet de manipulación de las personas que transportan los alimentos vence 09/07/2023.

15		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 desarolló un taller con las operarias de cocina el 09/05/2023 sobre el: *"Uso y cuidados de las cucharas medidoras".*
16		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**	Durante el almuerzo no se presentaron inconvenientes con el consumo de las preparaciones. Siempre está una profesional de la Casa Refugio acompañando el consumo de los alimentos.
17		Se determinar la dosis del suministro de formula láctea a menores de un año, coordinando con las profesionales del área de Primeros Auxilios el plan para acompañar a la mujer acogida en la preparación y consumo de este.	**NO APLICA**	En este momento no se encuentran bebés o bebas consumiendo fórmula láctea.
18		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 día de hoy (19/05/2023) correspondía el menú número veinte (20). Se intercambió la preparación de *"Ensalada de aguacate y* tomate" por *"Ensalada de tomate, pepino y zanahoria".*
19		El formato de autorización de modificaciones al ciclo de menú esté debidamente diligenciado y autorizado por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer, si se presentase alguna variación en el menú correspondiente al día.	**NO APLICA**	No se ha solicitado la aprobación de cambios de menús en lo corrido del mes de mayo.
20		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
21		El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	**CUMPLE**	En el momento de servido y distribución del almuerzo del día, se observaron las porciones de arroz un poco más grandes a las dispuestas en la minuta patrón; debido a los acuerdos realizados con las mujeres, sus costumbres y hábitos alimentarios; pero también se visualizó un tamañó muy reducido del componente de verdura (menos de 60 g para el grupo de 18 a 59 años), debido a que lo preparado no alcanzó; por lo tanto, se solicita tener en cuenta los pesos brutos y el número de personas acogidas para calcular lo que se necesita en el día. La nutricionista realizó este mismo ejercicio el 09/05/2023 en el tiempo de comida de la cena, obteniendo adecuados tamaños de porción.
22		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

23		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, la cual contó con adecuadas características de olor, sabor, textura, temperatura y presentación. La nutricionista hizo este mismo ejercicio el 09/05/2023 en el tiempo de comida de la cena en compañía de una mujer acogida, obteniendo buenos resultados.
24		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 conocimiento de los sistemas familiares y en el servicio de alimentación para las operarias de cocina.
25		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
26		La Casa Refugio identifica y reportar de forma oportuna los casos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	**NO APLICA**	No se han presentado brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en mayo.
27		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 Básico y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de la Casa Refugio Rural fueron aprobados el 13/07/2022 por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer.
28		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 desarolló un taller con las operarias de cocina el 09/05/2023 sobre BPM: *"Peligros de los alimentos"* y otro del PSB: *"Programas del plan de saneamiento básico"*.
29		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).	**NO APLICA**	La Secretaría Distrital de Salud el 01/06/2022 visitó la Casa Refugio Rural, en la cual dio un concepto higiénico sanitario *"Favorable con Requerimientos"*. Nuevamente, asiste el 19/01/2023 dejando un concepto *"Desfavorable"*, ya que no se subsanaron las anteriores observaciones, por lo tanto, el profesional recomendó: 1) programa de limpieza y desinfección sobre la lencería, en el que se especifique la cantidad de producto químico utilizado y 2) certificado sobre el manejo de residuos RH1 y carnet de manipulación de las personas encargadas de su manejo. Está pendiente el relacionado al servicio de alimentos.
30		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
31		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**	Nota: los anaqueles de la bodega de alimentos son de madera, un material inadecuado y no higiénico, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.

32		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
33	 	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**	Se tomó la temperatura de los equipos de almacenamiento en frío, registrando datos adecuados. Las listas de chequeo se encontraron actualizados hasta la fecha (19/05/2023).
34	 	Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE**	Ninguna
35		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
36		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
37		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
38		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
39		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**	Nota: en el servicio de alimentos se encuentra un mueble elaborado en madera (material no higiénico, absorbente y difícil de higienizar), el cual se recomienda cambiar por un material que cumpla con la normatividad sanitaria.
40		Las áreas de elaboración de alimentos poseen sistemas de ventilación directa o indirecta, evitando la contaminación del espacio o incomodidad del personal, previniendo la condensación del vapor, polvo y facilitando la remoción del calor y las aberturas para circulación del aire están protegidas con malla anti-insectos de material no corrosivo, removibles para su fácil limpieza y reparación.	**CUMPLE**	Ninguna

41		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	Lista de chequeo de mayo completamente diligenciada hasta la fecha (19/05/2023).
42		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	**CUMPLE**	Ninguna
43		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 mayo se encontraron al día durante el apoyo a la supervisión del 19/05/2023.
44		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**	El área de almacenamiento de residuos se encuentra organizada, como se solicitó en anteriores apoyos a la supervisión. Lista de chequeo sobre evacuación de desechos de mayo al día (19/05/2023).
45		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**	Limpieza del tanque de agua se realizó el 25/02/2023 y está vigente hasta el 25/08/2023, por la empresa *"Fumi-Integrales"* quien tiene un certificado higiénico sanitario Favorable del 02/10/2022.
46		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 control de plagas se realizó el 25/02/2023 y está vigente hasta el 25/08/2023, por la empresa *"Fumi-Integrales"* quien tiene un certificado higiénico sanitario *"Favorable"* del 02/10/2022. La lista de chequeo de mayo sobre *"Control de hermeticidad de la edificación"* aún no está diligenciada, porque se hace a final de mes.
47		Los espacios destinados para almacenamiento, preparación, distribución y servido de alimentos, se encuentran libres de animales (en general), vectores como: roedores e insectos.	**CUMPLE**	Formato de registro sobre *"Control de plagas"* se encontró actualizado hasta la fecha 19/05/2023.
48		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**	Se recomienda tener la puerta del servicio de alimentos queda contra el área de aseo, cerrada, para evitar el ingreso de cualquier plaga.
49		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

50		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
51		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
52		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
53		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 dos (2) operarias de cocina (Vicky López y Yolima Pérez) tienen el certificado médico, los exámenes de laboratorio y el carnet de manipulación actualizados con fecha del 10/01/2023 y 07/01/2023, respectivamente. Adicional, dos operarias de aseo (Esmeralda Guerrero y María Chavez) que ingresan al servicio de alimentación, cuentan con su documentación al día del 10/01/2023 y 25/08/2022.
54		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
55		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 antropométricos y del servicio de alimentos se encontraron en buen estado físico y funcional durante la visita de apoyo a la supervisión (19/05/2023); excepto, la pesa bebés que está en proceso de reparación y entregan la próxima semana.
56	 	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 (coordinación administrativa).	**CUMPLE**	Los equipos antropométricos y del servicio de alimentos cuentan con su ficha técnica correspondiente.
57	 	Se valida la existencia de un procedimiento y cronograma de mantenimiento preventivo de equipos antropométricos y almacenamiento (refrigeradores, congeladores, estufas, horno, entre otros) (coordinación administrativa).	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con este cronograma de mantenimiento para los equipos antropométricos y del servicio de alimentos.
58	 	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 (coordinación administrativa).	**NO APLICA**	La Casa Refugio realizó el proceso de calibración el 02/07/2022 de los siguientes equipos: pesa de adultos, termómetro de punzón y báscula de recepción de materias primas, por la *"Compañía Colombiana de Metrología (C.C.M)"*. Debido a que cumplió un año de uso la pesa bebés, es necesario la calibración de este equipo.