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:	**13**	**06**	**2023**	**HORA:**	**11:15 AM – 4:00 PM**

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Esmeralda.
PARTICIPANTES:	GERALDINE PRADA – Nutricionista Casa Refugio Esmeralda. CAROLINA PABÓN – Coordinadora Técnica Casa Refugio Esmeralda. JENNY PAOLA ACERO – Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda. PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Realizar y registrar en SiMisional las valoraciones de inicio, planes de acción y de permanencia que quedan pendientes en el mes.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	13/06/2023 14/06/2023 15/06/2023 30/06/2023
Llevar a cabo el seguimiento al plan de acción de una niña con desnutrición aguda moderada y se sugiere el de otra niña y un niño con riesgo de malnutrición.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	30/06/2023
Elaborar los talleres y evidencias de nutrición, estandarización, gramajes, pruebas organolépticas, buenas prácticas y saneamiento básico con los sistemas familiares acogidos y operarias de la Casa Refugio. Asimismo, intervenciones individuales sobre lactancia materna, alimentación complementaria y fórmula láctea.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	30/06/2023
Solicitar al proveedor de carnes *"Cadecam"* la entrega del concepto higiénico sanitario actualizado y favorable, ya que vence en este mes. Esto mismo para el de frutas, verduras y abarrotes: *"Porvenir",* ya que caduca en el siguiente período (julio).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	28/06/2023 06/07/2023
Diligenciar y mantener actualizadas las listas de chequeo que corresponden al plan de saneamiento: *"limpieza y desinfección, elementos en desuso y control de plagas".*	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	Inmediato
Desarrollar el lavado y desinfección del tanque de agua potable debido a que vence en julio.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	18/07/2023

Se recomienda evitar el ingreso de las mujeres, niños y niñas al servicio de alimentación. Si es posible colocar un aviso para evitar esta acción.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	Permanente
No olvidar rotular todos los productos químicos y también re-envasados que se encuentran en la bodega de aseo y la cocina. Asimismo, cambiarlo cuando este se vence.	Operarias de cocina y aseo general Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	Permanente
Reforzar la cualificación sobre la segregación adecuada de los residuos en el servicio de alimentos con las ciudadanas y talento humano de la Casa Refugio.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	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 Esmeralda	Permanente

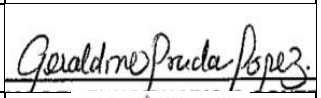
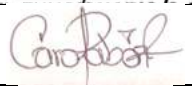
DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se dio inicio a la reunión de apoyo a la supervisión en la Casa Refugio Esmeralda a las 11:15 am del 13/06/2023, 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 las valoraciones de inicio, planes de acción y de permanencia que quedan pendientes en el mes.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	13/06/2023 14/06/2023 15/06/2023 30/06/2023
Llevar a cabo el seguimiento al plan de acción de una niña con desnutrición aguda moderada y se sugiere el de otra niña y un niño con riesgo de malnutrición.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	30/06/2023
Elaborar los talleres y evidencias de nutrición, estandarización, gramajes, pruebas organolépticas, buenas prácticas y saneamiento básico con los sistemas familiares acogidos y operarias de la Casa Refugio. Asimismo, intervenciones individuales sobre lactancia materna, alimentación complementaria y fórmula láctea.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	30/06/2023
Solicitar al proveedor de carnes *"Cadecam"* la entrega del concepto higiénico sanitario actualizado y favorable, ya que vence en este mes. Esto mismo para el de frutas, verduras y abarrotes: *"Porvenir",* ya que caduca en el siguiente período (julio).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	28/06/2023 06/07/2023
Diligenciar y mantener actualizadas las listas de chequeo que corresponden al plan de saneamiento: *"limpieza y desinfección, elementos en desuso y control de plagas".*	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	Inmediato

Desarrollar el lavado y desinfección del tanque de agua potable debido a que vence en julio.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	18/07/2023
Se recomienda evitar el ingreso de las mujeres, niños y niñas al servicio de alimentación. Si es posible colocar un aviso para evitar esta acción.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	Permanente
No olvidar rotular todos los productos químicos y también re-envasados que se encuentran en la bodega de aseo y la cocina. Asimismo, cambiarlo cuando este se vence.	Operarias de cocina y aseo general Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	Permanente
Reforzar la cualificación sobre la segregación adecuada de los residuos en el servicio de alimentos con las ciudadanas y talento humano de la Casa Refugio.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	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 Esmeralda	Permanente
FIN DE REUNIÓN: la reunión de apoyo a la supervisión del área de nutrición se terminó a las 4:00 pm del 13/06/2023.		

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Esmeralda.
FECHA:	13/06/2023	LUGAR:	Casa Refugio Esmeralda.
HORARIO:	11:15 am – 4:00 pm	AREA SDMujer A CARGO:	Dirección de Eliminación de Violencias Contra las Mujeres y Acceso a la Justicia.

¿Autoriza el tratamiento de datos personales?		DOCUMENTO DE IDENTIDAD		NOMBRES Y APELLIDOS	SEXO	IDENTIDAD DE GÉNERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	INSTITUCION/ ENTIDAD/ AREA / OTRO	CARGO	TELEFONO DE CONTACTO	EMAIL	FIRMA
SI	NO	TIPO	NÚMERO									
X		CC	1030582280	GERALDINE PRADA	M	[redacted]		Casa Refugio Esmeralda	Nutricionista	[redacted]	[redacted]	
X		CC	52791516	CAROLINA PABÓN	M			Casa Refugio Esmeralda	Coordinadora Técnica	[redacted]	[redacted]	
X		CC	53041020	JENNY PAOLA ACERO	M			Casa Refugio Esmeralda	Coordinadora Administrativa	[redacted]	[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

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**	4:00 p. m.	**Fecha**	13/06/23
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)	Geraldine Prada López				
Cargo	Nutricionista				
Persona que recibe la visita (2)	Carolína Pabón y Jenny Paola Acero				
Cargo	Coordinadora Técnica y Coordinadora Administrativa				
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista	Corporación Social para el Desarrollo de los Grupos Étnicos y Culturales – Multiétnias.				
Nit	830018406-7				
Dirección	Información sensible				
Nombre del(a) Representante Legal	María del Carmen García de González				
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.

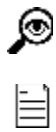
NUMERAL	VERIFICAR	VERIFICADOR	RESPUESTA	OBSERVACIONES
1		Se realizó una (1) valoración nutricional inicial durante los primeros cinco (5) días hábiles de acogida, evaluando los datos generados en la anamnesis alimentaria, valoración antropométrica de la mujer y personas a su cargo; indagando antecedentes 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.	**NO APLICA**	Pendiente realizar y/o registrar en SiMisional las valoraciones de inicio de cuatro (4) sistemas familiares, equivalente a nueve (9) personas que ingresaron a Casa Refugio el 05, 06 y 07 de junio. Tiempo de cumplimiento: 13, 14 y 15 de junio.
2		Se estableció un (1) plan alimentario inicial para las personas acogidas y un plan de acción individual, fundamentándose en los resultados de la valoración y anamnesis nutricional y alimentaria de la mujer y su sistema familiar.	**NO APLICA**	Pendiente realizar y/o registrar en SiMisional los planes de acción de cuatro (4) sistemas familiares, equivalente a nueve (9) personas que ingresaron a Casa Refugio el 05, 06 y 07 de junio. Tiempo de cumplimiento: 13, 14 y 15 de junio.
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 valoraciones de permanencia a cinco (5) sistemas familiares, equivalente a quince (15) personas. Tiempo de cumplimiento: 30/06/2023.
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**	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**	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.	**NO APLICA**	Pendiente realizar el seguimiento al plan de acción (obligatorio) de una (1) niña con desnutrición aguda moderada y se sugiere llevar a cabo esta misma acción con el caso de una (1) niña con riesgo de desnutrición aguda y un niño con riesgo de delgadez.
8		La nutricionista activó la ruta para el manejo de alteraciones nutricionales según los protocolos establecidos para Casas Refugio.	**CUMPLE**	El anterior mes se realizó la activación de esta ruta con el sector salud, frente al ingreso de una niña de dos años con clasificación de desnutrición aguda moderada. Como resultado de esto se entregó tratamiento de recuperación nutricional con Fórmula Lista para el Consumo (FTLC), dos sobre por día.
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 llevar a cabo el taller de nutrición y alimentación con las mujeres y sus sistemas familiares acogidos, correspondiente al mes de junio.
10		Se Implementaron estrategias para la promoción de la práctica de la lactancia materna, en forma exclusiva para niñas y niños menores de seis meses de edad y en forma complementaria de los seis meses a los dos años o más, con el talento humano de la Casa Refugio y las mujeres acogidas.	**NO APLICA**	Pendiente llevar a cabo y registrar en SiMisional durante junio intervenciones individuales sobre lactancia materna, alimentación complementaria/familiar o uso 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**	Durante la mañana en la visita de apoyo a la supervisión (13/06/2023) se encontró poca cantidad de alimentos, ya que el pedido de la semana se recibió durante la tarde de este mismo día. El último pedido se recepcionó el 06 y 09 (solo carnes) de junio.
12		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**CUMPLE**	Las listas de chequeo se encontraron actualizadas hasta el 06 y 09 de junio (solo carnes), sin embargo, continuan algunas observaciones: diligenciar de manera completa las fechas de vencimiento y número de lote de los productos recibidos.

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**	Durante la visita de apoyo a la supervisión no se encontraron alimentos vencidos o que no correspondían al Anexo Técnico; pero si se hallaron algunos sobre madurados, como: papaya y plátano amarillo, por lo cual se sugiere emplearlos al siguiente día (14/06/2023) en la ensalada de frutas (desayuno) y en el almuerzo: tajadas de plátano en intercambio por la yuca dorada. Adicional, algunos paquetes de ajonjolí se encontraron sin rótulo.
14		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**CUMPLE**	
15		La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	**CUMPLE**	El certificado higiénico sanitario del proveedor *"Porvenir"* vence el 06/07/2023 y 11/07/2023. La empresa *"Cadecam"* obtuvo el concepto el 28/06/2022, el cual fue *"Favorable"*. En cuanto a los carnet de manipulación del personal de Porvenir y Cadecam, caducarán el 10/02/2024 y 10/03/2024; respectivamente.
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 realizar el taller de estandarización, minuta patrón y ciclos de menús correspondiente al mes de junio.
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**	Se identifica en el almuerzo que los sistemas familiares (niños, niñas y mujeres) consumen los alimentos con agrado, pero dejan la mayoría de los tubérculos en el plato.
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 el 03 y 24 de mayo la compra y suministro de fórmula de continuación a un bebé de siete meses y a dos (2) mellizos de once meses (edad corregida por prematurez), respectivamente, por el apoyo a la supervisión en nutrición de la Secretaría Distrital de la Mujer. Estos dos últimos egresaron el 02/06/2023.
19		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	**CUMPLE**	El menú servido el día de hoy 13/06/2023 fue el número dieciseis (16) sobre el cual no se registraron cambios en las preparaciones, pero si intercambio en la fruta de la bebida (limonada por naranjada).
20		El formato de autorización de modificaciones al ciclo de menú está debidamente diligenciado y autorizado por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer, si se presentase alguna variación en el menú correspondiente al día.	**NO APLICA**	No se han solicitado la aprobación de cambios de menús hasta la fecha de junio.

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**	La profesional en nutrición tiene pendiente realizar el ejercicio de verificación de gramajes correspondiente al mes de junio.
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, el cual contó con adecuadas características de olor, textura y apariencia. En cuanto al sabor del plato principal y la bebida se percibió con baja cantidad de sal y azúcar, respectivamente.
25		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	**CUMPLE**	Este documento se encuentra expuesto en el área de comedor y cocina de la Casa Refugio para el conocimiento de los sistemas familiares y operarias de cocina.
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 14/06/2021 y fue nuevamente enviado para su revisión el 25/04/2022, con el fin de identificar los ajustes solicitados por la Secretaría Distrital de Salud y el programa de medidas preventivas y correctivas sobre el estado de salud de las manipuladoras de alimentos. En junio se solicitó la corrección de algunos apartados que no correspondían al contexto de la Estrategia y el 08/07/2022 fue remitido por la nutricionista para revisión y aprobación.

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 llevar a cabo los talleres de buenas prácticas y saneamiento básico, los cuales se realizarán la próxima semana de junio.
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 una visita el 22/11/2021, otorgando un concepto **DESFAVORABLE** para la infraestructura de la Casa Refugio; quedando pendiente el certificado del servicio de alimentos. Es de resaltar que La Casa Refugio ha estado realizando diferentes trámites mensuales para lograr en el menor tiempo posible una nueva visita, la cual ya fue programada para noviembre de 2023.
31		El almacenamiento se da por grupos de alimentos. En refrigeración: frutas, verduras, lácteos; congelación: carnes y en seco: cereales, tubérculos y leguminosas. Las bolsas se manejan adecuadamente y los alimentos presentan olor y color característicos, libre de manchas y magulladuras.	**CUMPLE**	Ninguna
32		Los alimentos se encuentran separados de pisos y paredes, en estibas o anaqueles. El material y estado de estos se encuentran en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.	**CUMPLE**	Recomendación: limpiar los anaqueles y estibas con una mayor frecuencia, para evitar en estos la acumulación de polvo.
33		El espacio de almacenamiento de alimentos es de uso exclusivo para alimentos, ausente de elementos como: enseres, maquinaria, artículos de aseo (jabones, desinfectantes), insecticidas, entre otros. Estos están en un área exclusiva, rotulados y bajo llave.	**CUMPLE**	Recomendación: no dejar elementos de aseo (escobas, trapeadores, recogedores, etc.) en contacto con el piso. Todos deben estar colgados y bien organizados. Asimismo, siempre rotular todos los productos químicos de aseo que se almacenan en la bodega y la cocina.
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**	Se tomó la temperatura de los dos equipos de refrigeración y congelación, obteniendo datos en rangos adecuados. Las listas de chequeo de junio se encontraron actualizadas hasta la fecha (13/06/2023).
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.	**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**	Se colocó una puerta al ingreso del servicio de alimentos, como una barrera para que las personas acogidas y demás no ingresen sin las medidas de protección correspondientes. Sin embargo, esta no garantiza la hermeticidad del área.
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**	Las alacenas y gavetas están hechas de madera (material no higiénico, ni apto para un servicio de alimentos). Recomendación: aumentar y mejorar la limpieza y desinfección de todos los muebles de la cocina (cajones y alacenas), para evitar la acumulación de polvo y trazas de algunos alimentos (sal, azúcar, etc.).
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**	La ventilación en la bodega de alimentos es excasa, al igual que en la cocina, motivo por el cual se colocó un ventilador que requiere de la limpieza y desinfección semanal para evitar el cúmulo de polvo en este elemento.
42		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**NO APLICA**	La lista de chequeo de junio se encontró atrasada y se solicita digilenciar las semanas 1, 2 y 3 (que corresponde hasta la semana actual).
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).	**NO APLICA**	Las listas de chequeo de limpieza y desinfección de la cocina se encontraron actualizadas hasta el 13/06/2023, pero las correspondientes a los demás espacios de la Casa Refugio (piso 2) contaban con registros hasta el viernes (09/06/2023 y 11/06/2023).

45		Validar la implementación del programa de manejo de residuos: conocimiento del personal, ubicación, señalización, suficiencia en recipientes (canecas y bolsas del mismo color), recolección interna adecuada, registros diligenciados, entre otros.	**NO APLICA**	Observación: el servicio de alimentos cuenta con canecas, pero durante el apoyo a la supervisión se encontró que estas nos tenían las bolsas del color correspondiente (caneca negra con bolsa blanca y caneca verde con bolsa negra). El shut se halla organizado y los puntos ecológicos señalizados; sin embargo, se requiere continuar con la sensibilización sobre la separación de residuos para las personas acogidas y el talento humano. Las listas de chequeo sobre la evacuación de residuos se encontraron actualizadas hasta el 13/06/2023.
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 limpieza y desinfección del tanque de agua potable del 18/01/2023 (vencerá 18/07/2023), realizado por la empresa *"Fumiclean"*, quien tiene un concepto higiénico sanitario *"Favorable"* del 08/02/2022 (venció 08/02/2023).
47		Se verifica la implementación del programa de control de vectores: ausencia de huellas o daños causados, dispositivos de control bien ubicados como rejillas, anjeos, certificación de fumigación expedida por empresa autorizada según la frecuencia definida, fichas técnicas de productos empleados y cronograma. (A necesidad).	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con un certificado de fumigación del 05/05/2023 (vencerá el 05/11/2023) realizado por la empresa *"Fumiclean"*, quien tiene un concepto higiénico sanitario *"Favorable"* del 06/02/2023 (venció 06/02/2024).
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 APLICA**	La lista de chequeo de junio sobre inspección de plagas se encontró atrasada y se solicita digilenciar las semanas 1, 2 y 3 (que corresponde hasta la semana actual). Aún no está diligenciada la de hermeticidad, porque se realiza 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**	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**	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**	Recomendación: evitar el ingreso de las mujeres, niños y niñas al servicio de alimentación. Si es posible colocar un aviso para evitar esta acción.
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**	Orfaneris del Carmen Arias: carnet de manipulación (vence: 03/06/2024), certificado médico y exámenes de laboratorio vencen el 02/06/2024. Claudia Liliana Marín: carnet de manipulación (vence el 09/09/2023), certificado médico y exámenes de laboratorio caducan el 28/12/2023. Yuri Francisca Rojas García: los exámenes vencen el 24/01/2024 y el carnet de manipulación el 25/01/2024.
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 del servicio de alimentación y antropométricos se encontraron en adecuado estado físico y de funcionamiento en junio.
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**	Todos los instrumentos (nuevos y antiguos), antropométricos y del servicios de alimentos, cuentan con su ficha técnica.
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).	**CUMPLE**	Los instrumentos de medición para el servicio de alimentos (gramera y termómetros) y antropometría (báscula pesa de pie) fueron comprados en 25/04/2023 (se cuenta con el soporte de factura). En cuanto a la pesabebés este equipo contó con el proceso de calibración el 03/05/2023 por la empresa C.C.M.