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:	**04**	**09**	**2023**	**HORA:**	**11:54 AM – 4:00 PM**

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión del servicio de alimentos de la Casa Refugio Modelo Intermedio.
PARTICIPANTES:	JENNY PAOLA ACERO – Coordinadora Técnica y Administrativa Casa Refugio Modelo Intermedio. PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Entregar los archivos que faltan sobre el ciclo de menús (6 a 8 meses y gestantes) para llevar a cabo la revisión completa, generar observaciones y la aprobación final.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	05/09/2023
Solicitar al proveedor *"Porvenir"* actualizar el certificado del vehículo transportador de alimentos que venció el 02/09/2023 y el de *"Cadecam"* caducará el 21/09/2023.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	21/09/2023
No olvidar llevar a cabo todos los meses las siguientes cualificaciones o talleres: 1) minuta patrón, ciclo de menús, estandarización, etc.; 2) resultados pruebas organolépticas; 3) verificación de gramajes; 4) buenas prácticas de manufactura; y 5) saneamiento básico.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Cambiar el juego de cucharas medidoras por unas de material de aluminio inoxidable.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	08/09/2023
Mantener bajo llave los elementos y productos de aseo (envases pequeños y grandes) bajo llave para evitar accidentes y todos deben estar rotulados con información y pictograma de advertencia. No olvidar retirar etiquetas comerciales de los recipientes.	Operarias de aseo Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Los formatos de toma de temperatura de las neveras deben estar siempre colgados. Pendiente la reparación de este equipo de almacenamiento para garantizar la conservación de los alimentos.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Inmediato

Realizar la toma consciente de temperatura de las preparaciones a servir en el día, ya que se encontraron valores iguales o exactos en todos los tiempos de comida y días de la semana de agosto en el formato correspondiente.	Operarias de cocina Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Ubicar todo el menaje en un mueble de plástico o adecuar el actual que tiene el servicio de alimentos para que todos los elementos se mantengan tapados o herméticos.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	15/09/2023
Colocar un puerta deslizable o reja de aluminio para cerrar la cocina y evitar la entrada de plagas y personas ajenas.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	15/09/2023
Llevar a cabo procesos de sensibilización con las mujeres y el talento humano de la Casa Refugio sobre una adecuada segregación de residuos, de acuerdo a la Resolución 2184 de 2019. Adicional, el shut o depósito de basuras debe estar tapado o cubierto para que no se mojen las caneas y residuos en temporadas de lluvia; asimismo con los elementos de aseo, como: escoba, trapeador, recogedor, etc.	Operarias de cocina y aseo Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Elaborar el cronograma de mantenimiento preventivo de los equipos de medición del servicio, almacenamiento y cocción.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	08/09/2023

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se dio inicio a la reunión de apoyo a la supervisión a las 11:54 am del 04/09/2023 en la Casa Refugio Modelo Intermedio. Se revisó el servicio de alimentación en general, el estado de las materias primas, la entrega de los tiempos de comida a las mujeres y sus sistemas familiares 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
Entregar los archivos que faltan sobre el ciclo de menús (6 a 8 meses y gestantes) para llevar a cabo la revisión completa, generar observaciones y la aprobación final.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	05/09/2023
Solicitar al proveedor *"Porvenir"* actualizar el certificado del vehículo transportador de alimentos que venció el 02/09/2023 y el de *"Cadecam"* caducará el 21/09/2023.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	21/09/2023
No olvidar llevar a cabo todos los meses las siguientes cualificaciones o talleres: 1) minuta patrón, ciclo de menús, estandarización, etc.; 2) resultados pruebas organolépticas; 3) verificación de gramajes; 4) buenas prácticas de manufactura; y 5) saneamiento básico.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente

Cambiar el juego de cucharas medidoras por unas de material de aluminio inoxidable.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	08/09/2023
Mantener bajo llave los elementos y productos de aseo (envases pequeños y grandes) bajo llave para evitar accidentes y todos deben estar rotulados con información y pictograma de advertencia. No olvidar retirar etiquetas comerciales de los recipientes.	Operarias de aseo Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Los formatos de toma de temperatura de las neveras deben estar siempre colgados. Pendiente la reparación de este equipo de almacenamiento para garantizar la conservación de los alimentos.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Inmediato
Realizar la toma consciente de temperatura de las preparaciones a servir en el día, ya que se encontraron valores iguales o exactos en todos los tiempos de comida y días de la semana de agosto en el formato correspondiente.	Operarias de cocina Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Ubicar todo el menaje en un mueble de plástico o adecuar el actual que tiene el servicio de alimentos para que todos los elementos se mantengan tapados o herméticos.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	15/09/2023
Colocar un puerta deslizable o reja de aluminio para cerrar la cocina y evitar la entrada de plagas y personas ajenas.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	15/09/2023
Llevar a cabo procesos de sensibilización con las mujeres y el talento humano de la Casa Refugio sobre una adecuada segregación de residuos, de acuerdo a la Resolución 2184 de 2019. Adicional, el shut o depósito de basuras debe estar tapado o cubierto para que no se mojen las caneas y residuos en temporadas de lluvia; asimismo con los elementos de aseo, como: escoba, trapeador, recogedor, etc.	Operarias de cocina y aseo Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Elaborar el cronograma de mantenimiento preventivo de los equipos de medición del servicio, almacenamiento y cocción.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	08/09/2023

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS:

Imágenes No. 1 y 2. Anaqueles de plástico y aluminio sucios y con alto contenido de polvo.



Imagen No. 3. Microondas en inadecuado estado físico y limpieza.



Imágenes No. 4 y 5. Área del comedor que no cumple con criterios de hermeticidad y con humedad.



Imagen No. 6. Alimento dañado por falta de refrigeración.



Imágenes No. 7 y 8. Inadecuada disposiciones de residuos en canecas de la cocina.



Imagen No. 9. Producto químico re-envasado en recipiente comercial.



FIN DE REUNIÓN: el apoyo a la supervisión se da por terminado a las 4:00 pm del 04/09/2023.

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS				OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión del servicio de alimentos de la Casa Refugio Modelo Intermedio.
FECHA:	04/09/2023			LUGAR:	Casa Refugio Modelo Intermedio.
HORARIO:	11:54 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	53041020	JENNY PAOLA ACERO	[redacted]			Casa Refugio Modelo Intermedio	Coordinadora Técnica y Administrativa	[redacted]	[redacted]	
X		CC	1061753809	PAOLA ANDREA GUSTÍN				SDMujer / DEVCMAJ	Apoyo a la Supervisión		pgustin@sdmujer.gov.co	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

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

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

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	11:54 a. m.	**Hora Finalización**	4:00 p. m.	**Fecha**	4/09/23
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)	Jenny Paola Acero				
Cargo	Coordinadora Técnica y Administrativa				
Persona que recibe la visita (2)	No aplica				
Cargo	No aplica				
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					

NUMERAL	VERIFICAR	VERIFICADOR	RESPUESTA	OBSERVACIONES
1		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	**CUMPLE**	Se encontró poca cantidad de alimentos en la bodega y equipos de almacenamiento, el pedido de la semana se proyecta que llegue el miércoles 06/09/22023. El número de personas acogidas a la fecha es nueve (9).
2		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**CUMPLE**	Las listas de chequeo se encontraron al día hasta el último pedido que llegó a la Casa Refugio, el cual correspondió al 30/08/2023. Recomendación: no realizar sobre-marcaciones o tachones.
3		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**	Durante la visita de apoyo a la supervisión se encontraron unas paquetes de acelgas y cebolla larga en mal estado físico, por lo cual se solicitó retirar de la nevera y desechar para no suministrar a las personas acogias. Lamentablemente esto sucedió debido al inadecuado estado del equipo de refrigeración, ya que está registrando temperaturas muy altas. Adicional, se hallaron algunos alimentos o productos sin rotular (aromática) o con errores en la fecha de vencimiento o sin esta (uvas pasas y cuchuco de arroz).
4		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**CUMPLE**	
5		La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	**CUMPLE**	Los certificados higiénico sanitario del proveedor *"Porvenir"* fueron *"Favorables"* y vencen el 23/02/2024 (establecimiento) y 02/09/2023 (carro). La empresa *"Cadecam"* obtuvo el concepto del establecimiento el 04/05/2023 (establecimiento) y del carro vencerá el 21/09/2023, los cuales fueron *"Favorables"*. En cuanto a los carnet de manipulación del personal de Porvenir y Cadecam, caducarán el 10/02/2024 y 10/03/2024; respectivamente.
6		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**	Este taller no se ha llevado a cabo debido a que aún no se cuenta con el ciclo de menús aprobado. Adicional, el operador de la Casa Refugio contará con la ayuda de una nutricionista para llevar a cabo estas actividades de cualificación.

7		Se 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**	Ninguna.
8		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	**NO APLICA**	No se puede verificar este punto debido a que aún no se ha aprobado el ciclo de menús para la Casa Refugio Modelo Intermedio.
9		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 hasta la fecha.
10		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.
11		El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	**NO APLICA**	Se recuerda a la coordinadora realizar un ejercicio de verificación de gramajes en porción servida cada mes y elaborar una evidencia sobre este ejercicio.
12		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.	**NO CUMPLE**	Se solicitó cambiar el juego de cucharas medidoras que se adquirió para el servicio de alimentos, ya que en el anexo técnico se especifica que su material debe ser de aluminio.
13		Las características organolépticas de la alimentación servida son óptimas. Nota: tener en cuenta el color, presentación, apariencia y olor.	**CUMPLE**	El contratista implementa un formato para registrar los resultados sobre las pruebas organolépticas realizadas a las preparaciones servidas en los diferentes tiempos de comida del mes de agosto.
14		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	**NO APLICA**	El contratista no ha entregado todos los documentos correspondiente a la solicitud (ciclo y análisis de contenido nutricional grupo 6 a 8 meses y mujeres gestantes), por lo cual, no se ha podido dar aprobación final al ciclos de menús de la Casa Refugio.
15		La Casa Refugio cuenta con el certificado de recolección de aceite usado de acuerdo a los Artículos 6 (Numeral 4) y 32 (Numeral 5 y 10) de la Resolución 2674 de 2013.	**NO APLICA**	Aún no se cuenta con el certificado de recolección, debido a que la Casa Refugio no ha generado gran cantidad de este producto para entregar.

16		La Casa Refugio identifica y reportar de forma oportuna los casos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	**NO APLICA**	No se presentaron brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en la Casa Refugio durante agosto.
17		Existe un Plan de Saneamiento Básico (PSB), un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y un flujograma de procedimientos operativos, donde se describan los procesos de: compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido o distribución de alimentos.	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con un plan de saneamiento básico aprobado por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer el 10/07/2023.
18		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 realizaron dos talleres de saneamiento básico y buenas prácticas el 10/08/2023 con las personas acogidas sobre *"Manejo de residuos sólidos"*. Adicional, el 26/08/2023 acerca de *"Las buenas prácticas de manufactura en la preparación de alimentos"* con las operarias de cocina y aseo.
19		Cuenta con acta o concepto higiénico sanitario **favorable** emitido por la autoridad competente, correspondiente al domicilio donde funciona la Casa Refugio. Si no se cuenta con este soporte, debe estar la solicitud de visita de inspección sanitaria a la autoridad competente, no mayor a un mes. (Semestral).	**CUMPLE**	La Casa Refugio solicitó a la Secretaría Distrital de Salud (SDS) la visita para obtener el concepto higiénico sanitario de la infraestructura y el servicio de alimentos. El código o serial de radicación es: SB00038462.
20		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
21		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**	Observación: se encontró el anaquel de aluminio y plástico de la bodega de alimentos con alto contenido de polvo y sucios, por lo cual, se sugiere realizar una limpieza profunda de ambos para poder almanacenar los alimentos de forma idónea.
22		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.	**NO CUMPLE**	Los elementos y productos de aseo se encontraron en otro espacio de la Casa Refugio bajo llave (se recomienda que tanto envases grandes como pequeños, aquellos que se reenvasan, se mantenga en este espacio para evitar accidentes con las personas acogidas), pero muchos de ellos sin el rótulo de información y advertencia. Se rocordó a la operaria de aseo y coordinadora esta importante acción. Adicional, en la cocina se halló una botella de agua con etiqueta comercial, la cual contenía hipoclorito, por lo tanto, se informó que el reenvase de estos productos se debe hacer en recipientes nuevos o sin etiquetas para evitar confusiones o accidentes por consumo.
23		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**	Al ingresar al área de cocina no se encontraron colgados o pegados los formatos de toma de temperatura de septiembre en el refrigerador y congelador. Adicional, al tomar la temperatura de este equipo se registraron datos muy altos en el área de refrigeración. La coordinadora y operaria de cocina mencionan que esto se viene presentando desde el viernes 01/09/2023 y ya fue revisada por un técnico, pero está pendiente el arrego total.
24		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE**	Observación: realizar la toma consciente de temperatura de las preparaciones a servir en el día, ya que se encontraron valores iguales o exactos en todos los tiempos de comida y días de la semana de agosto.

25		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
26		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**	Recomendación: pendiente ubicar todo el menaje en un mueble de plástico o adecuar el actual que tiene el servicio de alimentos para que todos los elementos se mantengan tapados o herméticos.
27		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
28		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
29		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**	Recomendación: mantener una frecuencia constante de limpieza y desinfección de las superficies que están en contacto con los alimentos y/o preparaciones.
30		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**	Pendiente colocar un puerta deslizable o reja de aluminio para cerrar la cocina y evitar la entrada de plagas y personas ajenas.
31		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	Los elementos en desuso se encontraron organizados en el área de la cocina, pero se recomienda retirar algunos que no sean necesarios de este lugar para evitar el riesgo de acumulación de plagas y polvo. La lista de chequeo de agosto estaba actualizada a la fecha (31/08/2023).
32		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	**CUMPLE**	Ninguna.
33	 	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 agosto sobre el servicio de alimentos y demás espacios de la Casa Refugio se encontraron actualizadas a la fecha (31/08/2023).

34		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 CUMPLE**	La lista de chequeo de agosto se encontró diligenciada y actualizada a la fecha (31/08/2023). Recomendación y observación: llevar a cabo los procesos de sensibilización sobre una adecuada segregación de residuos con las personas acogidas y el talento humano (Resolución 2184 de 2019), ya que se encontraron residuos que no correspondían al color de la caneca y bolsa, ejemplo: caneca verde con residuos de bolsas plásticas y bolsa negra con cáscaras de alimentos, rollo de papel de cocina, bolsas plásticas, etc. Adicional, se recomienda que el shut o depósito de basuras debe estar tapado o cubierto para que no se mojen las caneas y residuos en temporadas de lluvia; asimismo con los elementos de aseo, como: escoba, trapeador, recogedor, etc.
35		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**	Se realizó proceso de fumigación de la Casa Refugio el 26/08/2023 (vence: 26/02/2024) por la empresa *"Fumiclean"* con concepto higiénico sanitario *"Favorable"* del 06/02/2023.
36		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**	Se realizó proceso de fumigación de la Casa Refugio el 29/08/2023 (vence: 01/03/2024) por la empresa *"Fumiclean"* con concepto higiénico sanitario *"Favorable"* del 06/02/2023.
37		Los espacios destinados para almacenamiento, preparación, distribución y servido de alimentos, se encuentran libres de animales (en general), vectores como: roedores e insectos.	**CUMPLE**	Lista de chequeo de agosto sobre inspección de plagas y hermeticidad al día hasta el 31/08/2023. Recomendación: realizar el proceso de aspersión de las áreas del comedor (10 a 15 minutos antes de cada tiempo de comida), bodega de alimentos y cualquier otra zona que lo requiera para evitar la presencia de pequeños mosquitos y/o bajar la carga de microorganismos en el ambiente.
38		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**	Observación y recomendación: el espacio que queda alrededor de la cocina es el comedor, el cual tiene varias aberturas entre el piso y la puerta y las ventanas, por lo tanto, se convierte en un riesgo para el ingreso de diferentes plagas, agua y polvo. Se recomienda colocar uniones o angeos que permita la hermeticidad del espacio.
39		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: las operarias que hagan parte del servicio de alimentación deben mantener sus uñas cortas y limpias. Adicionalmente, no pueden trabajar con maquillaje en sus ojos, cejas, piel y boca (no aplica para el maquillaje permanente).
40		Todo el personal manipulador de alimentos evita prácticas como comer, beber, fumar, toser, masticar chicle, rascarse, sonarse la nariz, usar el celular, probar los alimentos (reutilizando el utensilio o con la mano) y el alimento se sirve evitando el contacto con las manos.	**CUMPLE**	Recomendación: las operarias de cocina no deben salir del servicio de alimentos hasta terminar el turno o sus actividades de cocina, para evitar contaminación cruzada.
41		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.
42		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: todas las personas que ingresen al servicio de alimentos, como mínimo, deben hacer uso de tapabocas y cofia.

43		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**	La Casa Refugio cuenta con dos (2) operarias de cocina: Elvira Lucía Castro (carnet de manipulación y exámenes del 05/08/2023) y Astrid Cotrino (exámenes del 24/07/2023 y carnet de manipulación del 25/07/2023). Nota: está en proceso de revisión y contratación una nueva operaria de cocina, porque uno de las nombradas renunció.
44		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.
45		Se verifica la existencia y estado físico de los equipos necesarios para la recepción de materias primas y porciones de alimentos servidos (báscula, gramera y termómetro).	**CUMPLE**	Los equipos del servicio de alimentos: báscula de recepción de materias primas y gramera se encontraron en adecuado funcionamiento durante la visita de agosto.
46	 	Se verifica la existencia de un manual o documento de instrucciones de uso, sensibilidad y capacidad de los termómetro(s), báscula y gramera.	**CUMPLE**	Se cuenta con las fichas técnicas de la gramera, termómetros y báscula de recepción de materias primas.
47	 	Se valida la existencia de un procedimiento y cronograma de mantenimiento preventivo de equipos de almacenamiento (refrigeradores, congeladores, estufas, horno, entre otros).	**NO APLICA**	Continua pendiente la entrega del cronograma de mantenimiento de los equipos de medición, almacenamiento y cocción del servicio de alimentos.
48	 	Se verifica la existencia de los certificados de calibración y mantenimiento preventivo de los equipos de medición del servicio de alimentos emitidos por una entidad certificada.	**NO APLICA**	No aplica la calibración de los equipos de medición porque se adquieron para este nuevo contrato (10/07/2023).