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:	**20**	**09**	**2023**	**HORA:**	**11:11 AM – 3:00 PM**

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Amarú.
PARTICIPANTES:	DIANA YANETH YEPES CASTAÑO – Nutricionista Casa Refugio Amarú ADRIANA CARRANZA – Coordinadora Técnica Casa Refugio Amarú ÁNGELICA LÓPEZ – Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.

COMPROMISOS

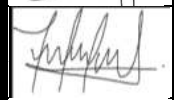
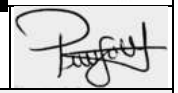
DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Realizar y registrar las valoraciones de inicio de los sistemas familiares que ingresaron en septiembre y aún están pendientes. Asimismo, con las de permanencia.	Nutricionista Casa Refugio Amarú	22/09/2023
Acabar de desarrollar los talleres y/o evidencias de nutrición (saneamiento básico, gramajes y pruebas organolépticas) del mes.	Nutricionista Casa Refugio Amarú	30/09/2023
Solicitar una nueva visita a la Secretaría Distrital de Salud para el servicio de alimentos y este quede con el concepto higiénico sanitario *"Favorable"*.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	30/09/2023
Adecuar la zona del comedor con humedad, cerca de la poceta y pintar todas las paredes de este.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	30/09/2023
Solicitar al proveedor de alimentos, *"Cooperativa de carnes: La Hacienda Ganadera I.D."*, actualizar el concepto higiénico sanitario del establecimiento, el cual vencerá en septiembre (27/09/2023).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	27/09/2023
Pintar una de las canecas verde del servicio de alimentos a negro, para que coincida con el color de la bolsa.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	Inmediato
Elaborar la ficha técnica de la nueva gramera que adquirió el operador y asimismo la de los termómetros que serán comprados.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	Inmediato

Adquirir más cucharas y pocillos de aluminio, ya que están siendo limitados para servir los alimentos y se está recurriendo a utensilios de plástico.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	30/09/2023
Llevar a cabo el proceso de limpieza y desinfección del lavado de tanque de agua potable, ya que se vence en septiembre. Adicional, entregar el certificado de fumigación realizado en julio.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	21/09/2023
Comprar nuevos termómetros o calibrar los que se encuentran en este momento en la Casa Refugio.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	30/09/2023
Reforzar el uso adecuado (tapando nariz y boca) del cubrebocas en las operarias de cocina durante su permanencia en el servicio de alimentos.	Nutricionista Casa Refugio Amarú	Permanente
Todas las personas ajenas al servicio de alimentos deben ingresar **SIEMPRE** con tapabocas y cofia.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Coordinadora Técnica Casa Refugio Amarú	Permanente
Continuar la educación sobre una adecuada segregación de residuos con las mujeres y el talento humano de la Casa Refugio.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	Permanente

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: se dio inicio a la reunión de apoyo a la supervisión en la Casa Refugio Amarú a las 11:11 am del 20/09/2023, 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.

FIN DE REUNIÓN: la reunión de apoyo a la supervisión del área de nutrición se terminó a las 3:00 pm del 20/09/2023.

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Amarú.
FECHA:	20/09/2023	LUGAR:	Casa Refugio Amarú.
HORARIO:	11:11 am – 3:00 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	37394048	DIANA YANETH YEPES CASTAÑO	[redacted]			Casa Refugio Amarú	Nutricionista	[redacted]	[redacted]	
X		CC	52081987	ADRIANA CARRANZA PEÑA				Casa Refugio Amarú	Coordinadora Técnica			
X		CC	52521603	ANGÉLICA LÓPEZ				Casa Refugio Amarú	Coordinadora Administrativa			
X		CC	1061753809	PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA				SDMujer / DEVCMAJ	Apoyo a la Supervisión		pgustin@sdmujer.gov.co	

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

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

BOGOTÁ Secretaría de la Mujer	**SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER** **SUBSECRETARÍA DE FORTALECIMIENTO DE OPORTUNIDADES Y CAPACIDADES** **DIRECCIÓN DE ELIMINACIÓN DE VIOLENCIAS CONTRA LAS MUJERES Y ACCESO A LA JUSTICIA** *INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN ESTRATÉGICA DE CONDICIONES DE CALIDAD Y OBLIGACIONES CONTRACTUALES EN EL AREA DE NUTRICIÓN*	

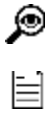
IMPORTANTE: La presente herramienta de verificación estratégica, así como las condiciones de calidad y obligaciones contractuales incluidas en este instrumento, no exime a la Casa Refugio del cumplimiento de la totalidad de las condiciones de calidad y al contratista del cumplimiento de todas las obligaciones contenidas en el contrato de prestaciones de servicios, suscrito con La Secretaria Distrital de la Mujer. Así mismo, no limita al supervisor del contrato de prestación de servicios en realizar el seguimiento, vigilancia y control al 100% de las cláusulas contenidas en el contrato.

1. DATOS GENERALES DEL DILIGENCIAMIENTO DEL INSTRUMENTO					
Hora Inicio	11:11 a. m.	**Hora Finalización**	3:00 p. m.	**Fecha**	20/9/2023
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)	Diana Yepes				
Cargo	Nutricionista Dietista				
Persona que recibe la visita (2)	Adriana Carranza y Angélica López				
Cargo	Coordinadora Técnica y Coordinadora Administrativa				
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista	Unión Temporal Amarú				
Nit	901510595-7				
Dirección	Información sensible				
Nombre del(a) Representante Legal	Adriana Casas				
Correo electrónico					

3. VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD

Instrucción: Antes de desplazarse a la Casa Refugio se sugiere realizar verificación y consolidación de reportes del Sistema de Información Misional que le permitirán contrastar su cumplimiento e implementación en la prestación del servicio al momento de la verificación en sitio. Para ello revise: reporte de sistemas familares acogidos, talento humano y seguimiento nutricional de las personas acogidas en la Casa Refugio, lo cual servirá como base documental para la verificación.

NUMERAL	VERIFICAR	VERIFICADOR	RESPUESTA	OBSERVACIONES
1		Se realizó una (1) valoración nutricional inicial durante los primeros cinco (5) días hábiles de acogida, evaluando los datos generados en la anamnesis alimentaria, valoración antropométrica de la mujer y personas a su cargo; indagando antecedentes médicos, familiares, alimentarios, nutricionales e indicadores nutricionales: peso, talla, perímetro cefálico (niños y niñas menores de 2 años), perímetro braquial (6 a 60 meses de edad), circunferencia cintura (mayores de 18 años) a partir de estos datos clasificará nutricionalmente a la población acogida.	**CUMPLE**	Pendiente realizar y registrar en SiMisional las valoraciones de inicio y planes de acción de los sistemas familiares que ingresaron en septiembre. Debido a la gran cantidad de egresos en el mes, la profesional ha priorizado esta actividad y los informes.
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**	
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.	**CUMPLE**	Pendiente registrar las valoraciones de permanencia de dos (2) sistemas familiares a quienes les corresponde en el mes de septiembre.
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**	La nutricionista cuenta con el seguimiento al egreso de dos (2) sistemas familiares que egresaron en junio (1) y agosto (1). Estos quedaron registrados en el SiMisional en las fechas correpondientes.

7		Se realizó un (1) seguimiento mensual a los planes de acción individuales de gestantes o lactantes con bajo peso, niños y niñas con estados de desnutrición aguda moderada o severa (sin complicaciones), mujeres adultas con enfermedades crónicas no transmisibles asociadas al sobrepeso o la obesidad y/o toda persona que lo requiera, según la valoración inicial.	**CUMPLE**	Ninguna
8		La nutricionista activó la ruta para el manejo de alteraciones nutricionales según los protocolos establecidos para Casas Refugio.	**CUMPLE**	En valoración de permanencia de un sistema familiar en agosto, se encontró una niña de dos años de edad con clasificación nutricional de riesgo de denutrición aguda, la cual asistió a atención de medicina general el 06/09/2023 y fue remitida a pediatría. Pendiente gestionar dicha consulta, ya que la madre está en período de puerperio.
9		Se realizó mínimo una (1) asesoría mensual de carácter individual y/o colectiva en diferentes temas relacionados con salud, nutrición, lactancia materna, actividad física, entre otros, para todos los diferentes ciclos de vida.	**CUMPLE**	Se realizó el 11/09/2023 una intervención colectiva para las mujeres acogidas sobre: *"Conmeroración Semana de Hábitos Saludables"*. Participantes: diez (10) personas. Pendiente subir el registro a SiMisional de cada una de las participantes.
10		Se Implementaron estrategias para la promoción de la práctica de la lactancia materna, en forma exclusiva para niñas y niños menores de seis meses de edad y en forma complementaria de los seis meses a los dos años o más, con el talento humano de la Casa Refugio y las mujeres acogidas.	**CUMPLE**	Hasta la fecha se han realizado dos (2) intervenciones sobre lactancia materna (técnica y posiciones) el 09 y 19 de septiembre de 2023.
11		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	**CUMPLE**	El pedido de la semana fue recibido el 18/09/2023, por lo tanto, la Casa Refugio cuenta con los insumos necesarios para la preparación de los menús y la cantidad de personas acogidas.
12		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**CUMPLE**	Las listas de recepción de materias primas se encontraron actualizadas hasta el 11/09/2023. Pendiente terminar de diligenciar las correspondientes al pedido que se recibió el 18/09/2023 y no atrasarse en esta actividad.
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**	En la visita de apoyo a la supervisión no se encontraron alimentos sobre madurados, en mal estado físico o vencidos. Sin embargo, si se hallaron algunos (dos) productos sin rótulos o con datos erróneos, los cuales fueron subsanados durante la permanencia en Casa Refugio.
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 contratista cuenta con el proveedor *"Cooperativa de carnes La Hacienda Ganadera I.D."*, el cual cuenta con un concepo higiénico sanitario "Favorable con requerimientos" del 27/09/2022 (pendiente) y el del carro transportador de alimentos del 10/08/2023 *"Favorable"*. En cuanto a los carnets de manipulación de los trabajadores, se conoce lo siguiente: Sergio Leandro Yepes Cardona del 12/01/2023.
16		La Casa Refugio cuenta con actas de cualificación en minuta patrón, ciclos de menú, lista de intercambios y porciones de alimentos a los manipuladores de alimentos.	**CUMPLE**	El 19/09/2023 se realizó un taller sobre *"Criterios de recepción de materias primas"* con las operarias de cocina. Pendiente elaborar el acta de esta actividad.

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**	No se presentaron inconvenientes con el consumo de las preparaciones servidas en el almuerzo. La nutricionista u otra profesional de la Casa Refugio realiza el seguimiento a comedor.
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.	**NO APLICA**	Ninguna
19		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	**CUMPLE**	Durante la vista se suministró el menú número veinticuatro (24), el cual presentó una modificación en la preparación de la carne: carne a la criolla por carne asada. Se dejó esta observación a las operarias de cocina y nutricionista para que lo tengan en cuenta el próximo mes.
20		El formato de autorización de modificaciones al ciclo de menú está debidamente diligenciado y autorizado por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer, si se presentase alguna variación en el menú correspondiente al día.	**CUMPLE**	Se realizó un cambio de menú el 02/09/2023 en el tiempo de comida de las onces por pronto vencimiento de unos productos.
21		El formato entrega de alimentos esté acorde a los tiempos de comida que recibe la mujer y su sistema familiar. Asimismo, a la vinculación académica, jornadas laborales y eventos de hospitalización.	**CUMPLE**	Ninguna
22		El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	**CUMPLE**	Se observó a la operaria de cocina durante el servido del almuerzo en el cual se entregaron porciones adecuadas o un 5% superior a lo estipulado en la minuta patrón. La profesional tiene pendiente este ejercicio y su documentación en formato acta.
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**	El día de hoy se realizó la prueba organoléptica de las preparaciones del almuerzo, encontrando un adecuado sabor, textura, color, olor y presentación. Pendiente este mismo ejercicio del mes y documentarlo en formato acta.
25		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	**CUMPLE**	Ninguna
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/reportados casos/brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en la Casa Refugio Amarú.
28		Existe un Plan de Saneamiento Básico (PSB), un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y un flujograma de procedimientos operativos, donde se describan los procesos de: compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido o distribución de alimentos.	**CUMPLE**	La Casa Refugio Amarú cuenta con un Plan de Saneamiento Básico y un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura que fue aprobado por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer el 06/09/2021.
29		Cuenta con actas de socialización sobre el manual de BPM y PSB al talento humano de la Casa Refugio, de acuerdo con el programa de capacitación continuo y permanente.	**CUMPLE**	El 19/09/2023 se realizó un taller sobre *"Criterios de recepción de materias primas"* con las operarias de cocina y el PSB aún está pendiente por realizar.
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 Casa Refugio atendió la primera visita de la Secretaría Distrital de Salud (SDS) el 01/09/2022 en la cual obtuvo un concepto *"Favorable con requerimientos"* para la estructura de la Casa Refugio. Las principales observaciones fueron: paredes sin pintura o deteriorada y techos de baños con humedad. Estas ya se ejecutaron. Otra visita se recibió el 14/12/2022 en el servicio de alimentación, logrando un resultado de *"Favorable con requerimientos"*, las recomendaciones a ajustar fueron las siguientes: 1) Retirar nevera en desuso, 2) Emplear una caneca con tapa para el descomide de las personas, 3) Colocar un lavamanos con pedal, 4) Angeo en techo para que se ajuste a las paredes, 5) Continuidad de baldosas en una de las pocetas, 6) Limpieza de los empaques y renovación de pintura en el congelador que se encuentra en la bodega y 7) Uñas de las operarias de cocina siempre cortas. El operador ya las subsanó.
31		El almacenamiento se da por grupos de alimentos. En refrigeración: frutas, verduras, lácteos; congelación: carnes y en seco: cereales, tubérculos y leguminosas. Las bolsas se manejan adecuadamente y los alimentos presentan olor y color característicos, libre de manchas y magulladuras.	**CUMPLE**	Ninguna
32		Los alimentos se encuentran separados de pisos y paredes, en estibas o anaqueles. El material y estado de estos se encuentran en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.	**CUMPLE**	Ninguna
33		El espacio de almacenamiento de alimentos es de uso exclusivo para alimentos, ausente de elementos como: enseres, maquinaria, artículos de aseo (jabones, desinfectantes), insecticidas, entre otros. Estos están en un área exclusiva, rotulados y bajo llave.	**CUMPLE**	Ninguna
34		El registro y control de temperatura se encuentra en los equipos de almacenamiento en frío para garantizar la conservación de los productos y se realiza periódicamente la verificación de los termómetros.	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con tres (3) equipos para el almacenamiento de los alimentos, a los cuales se les realizó verificación de temperatura arrojando buenos datos. Las listas de chequeo estaban diligenciadas hasta el 19/09/2023, se solicitó actualizar y mantener siempre al día.
35		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE**	Obsevación: se solicitó cambiar algunas páginas de las listas de chequeo porque se realizaron sobremarcaciones en el registro o estaban con pequeños rotos por exceso de borrador. Adicional, no se encontraron los registros del 01 al 05 de agosto de 2023. Se subsanaron durante la visita de apoyo a la supervisión.

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.	**NO CUMPLE**	Observación: no hay un número suficiente de cucharas para las personas acogidas y se está proporcionando algunas plásticas para complementar. Adicional, el número de pocillos de aluminio son insuficentes cuando las operarias almacenan preparaciones en las neveras, ocasionando que se descomplete el número de estos en el servido de otro tiempo de comida y se recurre a unos plásticos. En ambos casos se solicita comprar más de estos utensilios.
38		El servido y distribución de los alimentos se realiza en el menor tiempo posible, se mantienen protegidos de la contaminación ambiental cuando se requiere esperar entre una etapa de elaboración de alimentos y la siguiente, y se sirve en utensilios pertinentes, garantizando adecuadas temperaturas de los alimentos, estableciendo turnos y espacios para su distribución con el fin de evitar aglomeraciones y óptimas condiciones de inocuidad. Nota: Es importante que el tiempo entre la cocción y el servido sea el menor posible.	**CUMPLE**	Ninguna
39		Verificar que las áreas del servicio de alimentación están delimitadas visualmente y la existencia de avisos para el personal de lavado de manos.	**CUMPLE**	Ninguna
40		Todas las superficies de contacto directo con los alimentos cuentan con un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afecten la inocuidad del alimento. La iluminación es adecuada y suficiente, natural o artificial con rejilla de protección o anjeos.	**CUMPLE**	Ninguna
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**	El espacio del servicio y almanacenamiento de alimentos no es muy grande, lo cual ocasiona la concentración del calor en el lugar. Se colocó unos nuevos angeos cerca del calentador de gas, los cuales se observaron en mejor estado físico y limpieza; adicional, generan mayor luminosidad.
42		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	La lista de chequeo de septiembre se halló actualizada a la fecha (20/09/2023). No olvidar colocar los encabezados (responsable) en los formatos.
43		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	**CUMPLE**	Ninguna
44	 	Validar la implementación del programa de limpieza y desinfección (insumos, conocimiento del personal, aplicación de proceso en las diferentes etapas del servicio de alimentos, registros diligenciados, diligenciamiento de las listas de chequeo).	**CUMPLE**	La lista de chequeo del servicio de alimentos se encontró actualizada hasta el 17/09/2023 y la correspondiente a los demás espacios hasta el 19/09/2023 (se subsanaron durante la visita). Se recuerda la importancia de su diligenciamiento y que dichas actividades deben coincidir con lo que se observa en la cocina.
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 CUMPLE**	La lista de chequeo sobre evacuación de residuos se encontró actualizada hasta la fecha (19/09/2023). Observación: continua pendiente pintar una de las canecas verde del servicio de alimentos a color negro, para que coincida con el color de la bolsa. Recomendación: continuar con las jornadas de sensibilización para los sistemas familiares y el talento humano sobre la segregación adecuada de los residuos en Casa Refugio.

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 el certificado de limpieza y desinfección del tanque de agua potable con fecha del 22/03/2023 (vence: 21/09/2023), realizado por la empresa *"HB Fumigaciones & Servicios",* quien cuenta con un concepto sanitario *"Favorable"* del 09/02/2023.
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 realizó el proceso de fumigación el 05/07/2023 (vence: 05/01/2024) con la empresa *"HB Fumigaciones & Servicios",* quien cuenta con un concepto sanitario *"Favorable"* del 09/02/2023. (Pendiente entregar certificado del proceso). La lista de chequeo de inspección de plagas y hermeticidad de septiembre se hallaron actualizadas a la fecha (20/09/2023). No olvidar colocar los encabezados (responsable) en los formatos.
48		Los espacios destinados para almacenamiento, preparación, distribución y servido de alimentos, se encuentran libres de animales (en general), vectores como: roedores e insectos.	**CUMPLE**	Ninguna
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**	Se recomienda que todas las personas ajenas al servicio de alimentos ingresen siempre como mínimo con tapabocas y cofia.
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**	Las tres operarias de cocina cuentas con los documentos al día, como se indica a continuación: Nohora Elisa Chantré (exámenes y carnet del 03/08/2023), Amanda González Valvuena (exámenes 24/03/2023 y carnet 27/03/2023) y Esperanza Urbano Gutiérrz (exámenes de laboratorio y carnet de manipulación 26/01/2023 y certificado médico 04/02/2023).
55		En la Casa Refugio se observa que entre mujeres y sus sistemas familiares y talento humano no se comparten utensilios de bebidas o comidas donde se pueda intercambiar saliva o material liquido o mucoso de la nariz (mocos), para reducir el riesgo de contagio por virus. Ejemplo: cucharas, vasos, alimentos, frutas, entre otros.	**CUMPLE**	Ninguna

56		Se verifica la existencia y estado físico de los equipos necesarios para la toma de medidas antropométricas (tallímetros, infantómetro, pesa bebés y pesa de pie), recepción de materias primas y porciones de alimentos servidos (báscula, gramera y termómetro).	**CUMPLE**	Los equipos antropométricos y del servicio de alimentos se encontraron en adecuadas condiciones físicas y funcionamiento.
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**	La Casa Refugio cuenta con las fichas técnicas de los equipos del servicio de alimentos (termómetros y báscula de recepción de materias de primas) y antropométricos (tallímetro, infantómetro, báscula pesa adultos y pesa bebés). Continua pendiente elaborar la de la nueva gramera de alimentos que adquirió el operador.
58		Se valida la existencia de un procedimiento y cronograma de mantenimiento preventivo de equipos antropométricos y almacenamiento (refrigeradores, congeladores, estufas, horno, entre otros). (Coordinadora administrativa).	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con un cronograma para el año 2023 sobre el mantenimiento preventivo de los equipos antropométricos y de cocina. Este se está actualizando mes a mes.
59		Se verifica la existencia de los certificados de calibración y mantenimiento preventivo de los equipos antropométricos y de los equipos de medición del servicio de alimentos emitidos por una entidad certificada. (Coordinadora administrativa).	**NO CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con los certificados de calibración del 02/08/2023 de los siguientes equipos: pesa bebés y pesa para adultos y del 16/08/2023 de la báscula de recepción de materias primas. Este proceso fue realizado por la empresa *"Compañía Colombia de Metrología (CCM)"*. Continua pendiente este mismo proceso para los termómetros o comprar unos nuevos.