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:	**21**	**09**	**2023**	**HORA:**	**10:47 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. SANDRA ESCOBAR – Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda. PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Pendiente realizar y registrar en SiMisional las valoraciones de inicio y plan de acción de cuatro (4) sistemas familiares que llegaron el 15/09/2023, 18/09/2023 y el 20/09/2023.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	22/09/2023 25/09/2023 27/09/2023
Elaborar la ficha técnica del encuentro colectivo que se tiene planeado para el lunes (25/09/2023) y registrarlo en SiMisional a las personas que asisten a este.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	25/09/2023
Solicitar al proveedor *"Porvenir"* la actualización del certificado higiénico sanitario del carro el cual vence en septiembre.	Nutricionista Coordinación Administrativa Casa Refugio Esmeralda	02/09/2023
Cambiar algunos pocillos, platos hondos y planos que se encuentren deteriorados en su color (manchados) o estructura por quemaduras.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	06/10/2023
Las operarias de cocina deben hacer uso permanente del tapabocas durante todo el tiempo dentro del servicio y bodega de alimentos. Adicional, mantener el uniforme en buen estado físico y de limpieza.	Operarias de cocina Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	Permanente
Mejorar los procesos de limpieza y desinfección de las alacenas, anaqueles y neveras.	Operarias de cocina Nutricionista 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

No realizar sobre marcaciones en los diferentes formatos del servicio de alimentos y plan de saneamiento. Si esto se comete, deberá repetir la página.	Operarias de cocina y aseo general Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	Permanente
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 y la noche dejar con candado la reja de esta zona.	Nutricionista Coordinadora Administrativa 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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se dio inicio a la reunión de apoyo a la supervisión en la Casa Refugio Esmeralda a las 10:47 am del 21/09/2023, 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:

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Pendiente realizar y registrar en SiMisional las valoraciones de inicio y plan de acción de cuatro (4) sistemas familiares que llegaron el 15/09/2023, 18/09/2023 y el 20/09/2023.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	22/09/2023 25/09/2023 27/09/2023
Elaborar la ficha técnica del encuentro colectivo que se tiene planeado para el lunes (25/09/2023) y registrarlo en SiMisional a las personas que asisten a este.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	25/09/2023
Solicitar al proveedor *"Porvenir"* la actualización del certificado higiénico sanitario del carro el cual vence en septiembre.	Nutricionista Coordinación Administrativa Casa Refugio Esmeralda	02/09/2023
Cambiar algunos pocillos, platos hondos y planos que se encuentren deteriorados en su color (manchados) o estructura por quemaduras.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	06/10/2023
Las operarias de cocina deben hacer uso permanente del tapabocas durante todo el tiempo dentro del servicio y bodega de alimentos. Adicional, mantener el uniforme en buen estado físico y de limpieza.	Operarias de cocina Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	Permanente
Mejorar los procesos de limpieza y desinfección de las alacenas, anaqueles y neveras.	Operarias de cocina Nutricionista 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
No realizar sobre marcaciones en los diferentes formatos del servicio de alimentos y plan de saneamiento. Si esto se comete, deberá repetir la página.	Operarias de cocina y aseo general Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	Permanente
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 y la noche dejar con candado la reja de esta zona.	Nutricionista Coordinadora Administrativa 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

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS:

Imagen No. 1 Mejorar procesos de limpieza y desinfección de las nevera e Imagen No. 2. Almacenar adecuadamente los huevos.



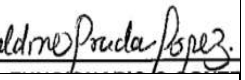
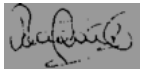


Imagen No. 3. Angeo de la ventana de cocina despegado e Imagen No. 4. Platos manchados o quemados.



FIN DE REUNIÓN: la reunión de apoyo a la supervisión del área de nutrición se terminó a las 4:00 pm del 21/09/2023.

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Esmeralda.
FECHA:	21/09/2023	LUGAR:	Casa Refugio Esmeralda.
HORARIO:	10:47 pm – 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	[redacted]			Casa Refugio Esmeralda	Nutricionista	[redacted]	[redacted]	
X		CC	1061753809	PAOLA ANDREA GUSTÍN				SDMujer / DEVCMAJ	Apoyo a la Supervisión		pgustin@sdmujer.gov.co	
X		CC	32108243	SANDRA ESCOBAR GONZALEZ				Casa Refugio Esmeralda	Coordinadora Administrativa		[redacted]	
--	--	--	--	--	-	-	-	--	--	--	--	--
--	--	--	--	--	-	-	-	--	--	--	--	--

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.

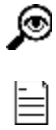
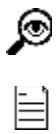
1. DATOS GENERALES DEL DILIGENCIAMIENTO DEL INSTRUMENTO					
Hora Inicio	10:47 a. m.	**Hora Finalización**	4:00 p. m.	**Fecha**	21/09/23
Profesional que realiza la verificación (1)	Paola Andrea Gustín Morera				
Perfil del profesional	Apoyo a la supervisión técnica				
Profesional que realiza la verificación (2)	No aplica				
Perfil del profesional	No aplica				
Persona que recibe la visita (1)	Geraldine Prada López				
Cargo	Nutricionista				
Persona que recibe la visita (2)	Sandra Escobar				
Cargo	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.	**CUMPLE**	Pendiente realizar y registrar en SiMisional las valoraciones de inicio y plan de acción de cuatro (4) sistemas familiares que llegaron el 15/09/2023, 18/09/2023 y los otros dos ayer el 20/09/2023. Tiempo límite de cumplimiento: 22/09/2023, 25/09/2023 y 27/09/2023, respectivamente.
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 realizar la valoración de permanencia de un sistema familiar, si no llega a egresar a finales del mes de septiembre. Tiempo límite de cumplimiento: 30/09/2023.
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**	La profesional en nutrición tiene asignada tres (3) sistemas familiares en seguimiento que egresaron en los meses de: marzo (termina en septiembre), abril y agosto. Estos se registran en el Sistema de Información Misional.
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**	Ninguna.
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**	El área de nutrición y primeros auxilios desarrollarán una intervención colectiva el próximo lunes 25/09/2023 sobre estilos de vida saludables con énfasis en prevención de obesidad (pendiente la ficha técnica y subir al SiMisional de las personas asistentes).
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**	La nutricionista llevó a cabo una intervención individual sobre lactancia materna el 13/09/2023.
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 visita de apoyo a la supervisión (21/09/2023) se encontró una adecuada cantidad de alimentos para el número de personas acogidas y el ciclo de menús de la semana.
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 la fecha, sin embargo, continuan algunas observaciones: no realizar sobremarcaciones o tachones en el formato, sino repetir la página.

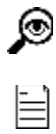
13		Los alimentos (carnes, verduras, frutas, lácteos, huevos y no perecederos) se encuentran en buen estado (sin magulladuras, sobre madurados, sin mal olor, sin moho, sin viscosidad y no vencidos) de acuerdo a lo descrito en el manual de buenas prácticas de manufactura de la Casa Refugio.	**CUMPLE**	Durante la visita de apoyo a la supervisión no se encontraron alimentos vencidos, sobre madurados o en mal estado físico o que no correspondían al Anexo Técnico; pero si algunos alimentos sin rótulo (ahuyama, plátano y zanahoria); asimismo otros con fechas incorrectas. Fueron subsanadas estas observaciones durante la visita.
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**	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 los conceptos el 04/05/2023 (establecimiento) y 05/06/2023 (carro), 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.
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**	La nutricionista realizó un ejercicio de verificación de gramajes el 20/09/2023 en el tiempo de comida de las medias nueves (*"arroz con leche"*) para todos los grupos etarios acogidos en casa. Se recomienda hacer una profundización en las porciones de los bebés y bebas que se encuentran en período de alimentación complementaria.
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) consumieron todos los alimentos con agrado y han dejado de desperdiciar las preparaciones servidas.
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 continuó el suministro de fórmula láctea de inicio para un bebé de tres meses de edad, la cual fue aprobada el 22/08/2023 por parte del apoyo a la supervisión de la SDMujer.
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 (21/09/2023) fue el número cuatro (4), sobre el que se hicieron los siguientes cambios: arroz con pollo por arroz atomatado con pollo guisado y jugo de fresa por jugo de piña. Motivo: el proveedor no entregó pechuga de pollo y la operaria de cocina se equivocó con el siguiente día de menú.
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**	Ninguna.

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**	Durante la visita de apoyo a la supervisión se verificó esta actividad por parte de la operaria de cocina de turno, sin presentarse alguna novedad. La nutricionista realizó este mismo ejercicio el 20/09/2023 en el tiempo de comida de las medias nueves (*"arroz con leche"*) para todos los grupos etarios acogidos en casa. Se recomienda hacer una profundización en las porciones de los bebés y bebas que se encuentran en período de alimentación complementaria.
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, sabor y textura; sin embargo, la sopa estaba un poco subida de sal y algunos platos se sirvieron "chorreados" a las personas acogidas. La nutricionista realiza este mismo ejercicio algunos días del mes y lo registra en un formato.
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.	**NO APLICA**	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.	**CUMPLE**	Se realizaron el 19/09/2023 los talleres de BPM: *"Enfermedades transmitidas por alimentos"* y PSB: *"Correcto lavado de manos"* con la participación de las operarias de cocina y aseo general.
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 21/06/2023, otorgando un concepto **FAVORABLE** para la infraestructura de la Casa Refugio y el 07/09/2023 nuevamente se recibió una visita para el servicio de alimentos, el cual también quedó con un resultado **FAVORABLE.** *Principales observaciones: falta lavamanos de acción de pedal, incompleto el documento de medidas preventivas y correctivas, falta protocolo de lavado de manos y toallas desechables.*
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**	Observación: se encontró un paquete de carne compartido con dos de verduras en uno de los congeladores de la bodega de alimentos. Inmediatamente se realizó el cambio. Adicional, se hallaron un huevos en el panal, se solicita almacenarlos en un recipiente plástico.
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: no pegar los alimentos y productos a la pared de la bodega.
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.	**NO 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, ya que se encontraron dos recipientes sin rótulo, que según la operaria de cocina eran jabón de manos y agua jabonosa.
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**	Las listas de chequeo de refrigeración y congelación se encontraron actualizadas hasta la fecha (21/09/2023), pero con sobre marcaciones; si sucede esto es mejor repetir. Se tomó la temperatura de los equipos y arrojaron datos adecuados. Observación: mantener siempre limpio el espacio donde se almacenan las carnes, ya que se encontraron rastros de sangre.
35		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE**	Observación: no realizar sobre marcaciones en el formato, sino repetir la página. Adicional, colocar las preparaciones que se hicieron y no las que estaban programadas, cuando se realicen cambios.
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**	Observación: cambiar los pocillos, platos hondos y planos que se encuentren deteriorados en su color (manchados) o estructura por quemaduras.
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). Observación: 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. El angeo de la bodega de alimentos se encontró con una alta cantidad de polvo, por lo cual se solicita cambiar o limpiar. Adicional, pegar adecuadamente otro angeo correspondiente a la ventana de la cocina, para evitar el ingreso de plagas o polvo.
42		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	La lista de chequeo de elementos en desuso se encontró diligenciada, falta esta semana.
43		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	**CUMPLE**	Ninguna.
44	 	Validar la implementación del programa de limpieza y desinfección (insumos, conocimiento del personal, aplicación de proceso en las diferentes etapas del servicio de alimentos, registros diligenciados, diligenciamiento de las listas de chequeo).	**CUMPLE**	Las listas de chequeo del servicio de alimentos y los demás espacios de la Casa Refugio se encontraron actualizadas hasta el 20/09/2023. Se recuerda a la nutricionista que ella debe ser la encargada de evaluar y registrar lo correspondiente al aspecto personal de las operarias de 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.	**CUMPLE**	Recomendación: continuar las sensibilizaciones sobre la adecuada separación de residuos sólidos para las personas acogidas y el talento humano. Las listas de chequeo sobre la evacuación de residuos se encontraron actualizadas hasta el 21/09/2023.
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 19/07/2023 (vencerá 19/01/2024), realizado por la empresa *"Fumiclean"*, quien tiene un concepto higiénico sanitario *"Favorable"* del 06/02/2023 (venció 06/02/2024).
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.	**CUMPLE**	La lista de chequeo de control de plagas se encontró diligenciada, falta esta semana; pero el de hermeticidad se completa el último día de cada 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.	**NO CUMPLE**	Al inicio de la visita de apoyo a la supervisión se encontró a la operaria de cocina sin uso de tapabocas. Inmediatamente se solicitó usarlo. Adicional, en diferentes momentos se observó debajo de la nariz este elemento de protección personal. En cuanto al uniforme de la operaria, este se visualizó abierto en uno de los costados, por lo tanto, necesita reparación o cambio.
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 que aplica para todo el día, por lo tanto, en la noche se sugiere colocar candado a la reja de la cocina. Asimismo, las profesionales de la Casa Refugio deben ingresan con los elementos de protección personal mínimos (cofia y tapabocas).
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 31/08/2024), certificado médico y exámenes de laboratorio caducan el 28/12/2023. Fanny Esther Bravo Beleño: curso de manipulación (vence 15/05/2024).
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 septiembre.
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.