NÚMERO DE ACTA:	**NO APLICA**	**DD/MM/AAAA**	**20/12/2023**
NOMBRE:	**NO APLICA**		
DEPENDENCIA CITANTE:	**DIRECCIÓN DE ELIMINACIÓN DE VIOLENCIAS CONTRA LAS MUJERES Y ACCESO A LA JUSTICIA.**		
PROCESO SIG (LUCHA):	**PREVENCIÓN Y ATENCIÓN INTEGRAL A MUJERES VÍCTIMAS DE VIOLENCIA.**		
HORA DE LA REUNIÓN:	**11:10 am**	**2:45 pm**	

OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión del servicio de alimentos de la Casa Refugio Modelo Intermedio.		
PARTICIPANTES:	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	VALENTINA ZAPA PUENTES	Apoyo administrativo	Casa Refugio Modelo Intermedio
	PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA	Contratista – Apoyo a la supervisión.	Estrategia Casas Refugio - Dirección de Eliminación de Violencias

AGENDA POR TRATAR / ORDEN DEL DÍA	
1.	**NO APLICA**
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7	
8.	

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se dio inicio a la reunión de apoyo a la supervisión a las 11:10 am del 20/12/2023 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:

DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	FECHA
Desarrollar el taller de buenas prácticas de manufactura con las operarias de la Casa Refugio. No olvidar que el objetivo de la evidencia debe ser igual al que queda en el listado de firmas. Adicional, el modelo de acta debe ser cambiado porque así lo dispuso gestión documental de Secretaría Distrital de la Mujer.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	31/12/2023
Se recomienda cambiar varios de los platos de melanina pequeños y grandes que se encuentran en disposición para las personas acogidas, ya que se muestran muy manchados o con mal aspecto.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	31/01/2024
Estar constantemente atentos y aumentar los procesos de limpieza y desinfección de la nevera para evitar la presencia de cualquier tipo de suciedad.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
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. Estos rótulos deben estar totalmente diligenciados y no borrosos.	Operarias de aseo Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS:

Imagen 1. Fluidos al fondo del congelador.



Imagen 2. Elementos de aseo mal ubicados.



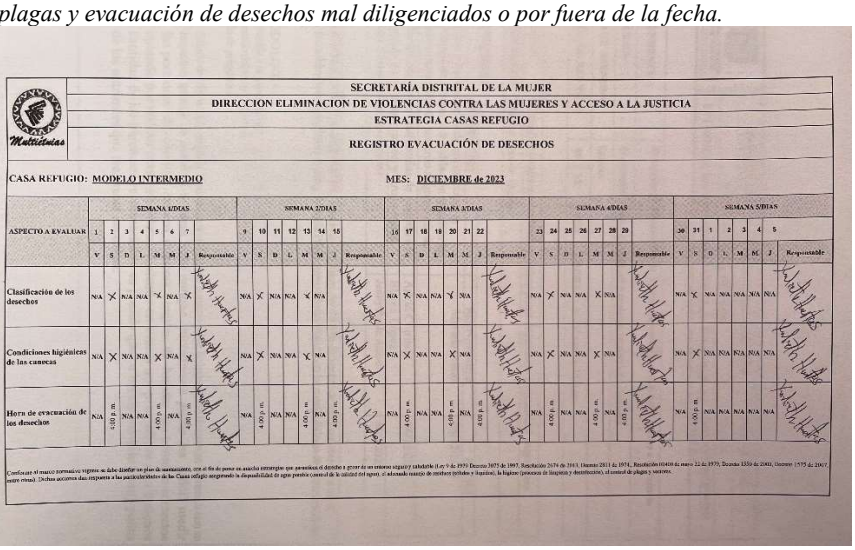
Imagen 3 y 4. Formatos de plagas y evacuación de desechos mal diligenciados o por fuera de la fecha.



SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER
DIRECCIÓN ELIMINACION DE VIOLENCIAS CONTRA LAS MUJERES Y ACCESO A LA JUSTICIA
ESTRATEGIA CASAS REFUGIO
INSPECCIÓN DE PRESENCIA DE PLAGAS

CASA REFUGIO: MODELO INTERMEDIO — MES: DICIEMBRE de 2023
RESPONSABLE VERIFICACIÓN: MARIELA PRIETO G.

	ASPECTO	PLAGA ENCONTRADA	S1	S2	S3	S4	S5	ACCIÓN CORRECTIVA
A	ÁREA DE COCINA							
1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	No hay presencia de plagas	C	C	C	C	C	Se realiza fumigación preventiva el 1/01/2023, con autoridad sanitaria de inspección competente SC. RUSP 0045-07, de uso en salud pública.
2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	No hay presencia de plagas	C	C	C	C	C	Idem
3	Debajo de la estufa.	No hay presencia de plagas	C	C	C	C	C	Idem
4	En las bandejas de la estufa.	No hay presencia de plagas	C	C	C	C	C	Idem
5	Debajo, cuchara y dentro de los gabinetes.	No hay presencia de plagas	C	C	C	C	C	Idem
6	Debajo de la estantería.	No hay presencia de plagas	C	C	C	C	C	Idem
7	Dentro y en el contorno de la campana extractora.	No hay presencia de plagas	C	C	C	C	C	Idem
8	Dentro y alrededor de la cocina.	No hay presencia de plagas	C	C	C	C	C	Idem
9	Debajo del lavaplatos.	No hay presencia de plagas	C	C	C	C	C	Idem
10	En el techo falso de la cocina.	No hay presencia de plagas	C	C	C	C	C	Idem
B	ÁREA DE DEPÓSITOS							
11	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	No hay presencia de plagas	C	C	C	C	C	Se realiza fumigación preventiva el 1/01/2023, con autoridad sanitaria de inspección competente SC. RUSP 0045-07, de uso en salud pública.
12	Debajo y en los extremos de la estantería.	No hay presencia de plagas	C	C	C	C	C	Idem
13	Debajo de las estibas.	No hay presencia de plagas	C	C	C	C	C	Idem
14	Dentro de las canastillas.	No hay presencia de plagas	C	C	C	C	C	Idem
C	DEPÓSITO DE BASURAS							



SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER
DIRECCION ELIMINACION DE VIOLENCIAS CONTRA LAS MUJERES Y ACCESO A LA JUSTICIA
ESTRATEGIA CASAS REFUGIO
REGISTRO EVACUACIÓN DE DESECHOS

CASA REFUGIO: MODELO INTERMEDIO — MES: DICIEMBRE de 2023

ASPECTO A EVALUAR	SEMANA 1/DIAS								SEMANA 2/DIAS								SEMANA 3/DIAS								SEMANA 4/DIAS								SEMANA 5/DIAS							
	1	2	3	4	5	6	7		9	10	11	12	13	14	15		16	17	18	19	20	21	22		23	24	25	26	27	28	29		30	31	1	2	3	4	5	
	V	S	D	L	M	M	J	Responsable	V	S	D	L	M	M	J	Responsable	V	S	D	L	M	M	J	Responsable	V	S	D	L	M	M	J	Responsable	V	S	D	L	M	M	J	Responsable
Clasificación de los desechos	N/A	X	N/A	N/A	X	N/A	X		N/A	X	N/A	N/A	X	N/A			N/A	X	N/A	N/A	X	N/A			N/A	X	N/A	N/A	X	N/A			N/A	X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
Condiciones higiénicas de las canecas	N/A	X	N/A	N/A	X	N/A	X		N/A	X	N/A	N/A	X	N/A			N/A	X	N/A	N/A	X	N/A			N/A	X	N/A	N/A	X	N/A			N/A	X	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	
Hora de evacuación de los desechos	N/A	4:00 p. m.	N/A	N/A	4:00 p. m.	N/A	4:00 p. m.		N/A	4:00 p. m.	N/A	N/A	4:00 p. m.	N/A	4:00 p. m.		N/A	4:00 p. m.	N/A	N/A	4:00 p. m.	N/A	4:00 p. m.		N/A	4:00 p. m.	N/A	N/A	4:00 p. m.	N/A	4:00 p. m.		N/A	4:00 p. m.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	

Conforme al marco normativo vigente se debe diseñar un plan de mantenimiento, con el fin de poner en marcha estrategias que permitan el derecho a gozar de un entorno seguro y saludable (Ley 9 de 1979, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Decreto 2811 de 1974, Resolución 10448 de enero 22 de 1979, Decreto 3359 de 2003, Decreto 1575 de 2007, entre otros). Dichas acciones son impartir a las particularidades de las Casas refugio asegurando la disponibilidad de agua potable constante de la calidad del agua, el adecuado manejo de residuos peligrosos y hospitalarios, la higiene (presencia de limpieza y desinfección), el control de plagas y vectores.

FIN DE REUNIÓN: la reunión se dio por terminada el 20/12/2023 a las 2:45 pm.

COMPROMISOS PRÓXIMA SESIÓN/REUNIÓN			
	DESCRIPCIÓN	**RESPONSABLE(S)**	**FECHA**
1	Desarrollar el taller de buenas prácticas de manufactura con las operarias de la Casa Refugio. No olvidar que el objetivo de la evidencia debe ser igual al que queda en el listado de firmas. Adicional, el modelo de acta debe ser cambiado	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	31/12/2023

	porque así lo dispuso gestión documental de Secretaría Distrital de la Mujer.		
2	Se recomienda cambiar varios de los platos de melanina pequeños y grandes que se encuentran en disposición para las personas acogidas, ya que se muestran muy manchados o con mal aspecto.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	31/01/2024
3	Estar constantemente atentos y aumentar los procesos de limpieza y desinfección de la nevera para evitar la presencia de cualquier tipo de suciedad.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
4	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. Estos rótulos deben estar totalmente diligenciados y no borrosos.	Operarias de aseo Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente

REGISTRO ASISTENCIA REUNIÓN		OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión del servicio de alimentos de la Casa Refugio Modelo Intermedio.
FECHA:	20/12/2023	LUGAR:	Casa Refugio Modelo Intermedio.
HORARIO:	11:10 am – 2:45 pm	DEPENDENCIA CITANTE:	Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres y Acceso a la Justicia.

¿Autoriza el tratamiento de datos personales?		DOCUMENTO DE IDENTIDAD		NOMBRE(S) Y APELLIDO(S)	SEXO	IDENTIDAD DE GÉNERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	INSTITUCIÓN, ENTIDAD, DEPENDENCIA, OTRO	CARGO	TELÉFONO DE CONTACTO	EMAIL	FIRMA
SI	NO	TIPO	NÚMERO									
X		CC	1018491173	VALENTINA ZAPA PUENTES	[redacted]			Casa Refugio Modelo Intermedio	Apoyo administrativo	[redacted]	[redacted]	
X		CC	1061753809	PAOLA ANDREA GUSTÍN				SDMUJER / DEVAJ	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	11:10 a. m.	**Hora Finalización**	2:45 p. m.	**Fecha**	20/12/2023
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)		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 una adecuada cantidad de alimentos en la bodega y equipos de almacenamiento. El número de personas acogidas a la fecha es de doce (12).
2		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**CUMPLE**	Las listas de chequeo se encontraron actualizadas hasta el pedido del 13/12/2023. Queda pendiente registrar lo recibido en la última recepción (20/12/2023) y no dejar espacios en blanco, en cuanto a lo que corresponde a número de lote, fecha de vencimiento y características del producto recibido.
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.	**CUMPLE CON OBSERVACIONES**	Durante la visita de apoyo a la supervisión no se encontraron alimentos en mal estado físico o vencidos; pero si un pan a vencer el día de hoy (20/12/2023), el cual deben sacar en las onces. Adicional, dos productos sin rotular en el congelador que fueron corregidos durante la visita de apoyo a la supervisión.
4		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**CUMPLE CON OBSERVACIONES**	
5		La Casa Refugio ejecuta las condiciones establecidas en el anexo técnico sobre elaboración y preparación de los menús.	**CUMPLE**	Ninguna

6		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 20/08/2024 (carro). La empresa *"Cadecam"* obtuvo el concepto del establecimiento el 04/05/2023 (establecimiento) y el carro del 05/06/2023, 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.
7		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 06/12/2023 se desarolló un taller con las operarias de cocina sobre los gramajes a servir para el grupo etario de mujeres y niños y niñas de 7 a 12 años de edad.
8		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.
9		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	**CUMPLE**	Las preparaciones servidas en el almuerzo correspondieron al menú del día (No. 7), el cual no presentó cambios o modificaciones alimentarias.
10		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.	**CUMPLE**	Se solicitó la aprobación de cambio de menús para el 22, 24 y 31 de diciembre en los tiempos de comida de las onces y la cena.
11		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.
12		El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	**CUMPLE**	La coordinadora y apoyo administrativo realizaron una verificación de gramajes el 06/12/2023 en el tiempo de comida de almuerzo para los grupos etarios de mujeres y niños y niñas de 7 a 12 años.
13		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**	La gramera y cucharas medidoras se encontraron en un buen estado físico y funcionamiento.
14		Las características organolépticas de la alimentación servida son óptimas. Nota: tener en cuenta el color, presentación, apariencia y olor.	**CUMPLE**	Se realizó la prueba del almuerzo que contó con adecuados resultados en textura, sabor, olor, color y presentación. Solo en el jugo se aconsejó aumentar el contenido de fruta para que no quede tan "aguado". El contratista implementa un formato para registrar los resultados sobre las pruebas organolépticas realizadas a las preparaciones servidas en los diferentes tiempos de comida de diciembre, este se encontró impreso y diligenciado hasta el 14/12/2023.

15		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	**CUMPLE CON OBSERVACIONES**	El operador cuenta con un ciclo de menús aprobado para un anterior contrato, ya que se está finalizando la revisión del de los bebés y bebas menores de un año de edad.
16		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.
17		La Casa Refugio identifica y reportar de forma oportuna los casos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	**CUMPLE**	No se presentaron brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en la Casa Refugio durante lo corrido de diciembre.
18		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.
19		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.	**PENDIENTE**	Se realizó un taller sobre saneamiento básico el 03/12/2023 sobre *"Dosificación de hipoclorito"*. Observación: el objetivo de la evidencia debe ser igual al que queda en el listado de firmas y empezar con un verbo en infinitivo y el modelo de acta debe ser cambiado porque así lo dispuso gestión documental de SDMujer. Pendiente elaborar el taller de buenas prácticas de manufactura del mes con todas las operarias.
20		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.
21		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.	**NO CUMPLE**	Durante la visita se halló el pollo y la carne de res juntos. Nuevamente, se recomienda cambiar o buscar una estrategia para el almacenamiento adecuado de las carnes, pollo y pescado, ya que no pueden estar juntos.
22		Los alimentos se encuentran separados de pisos y paredes, en estibas o anaqueles. El material y estado de estos se encuentran en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.	**CUMPLE**	Recomendación: limpiar y desinfectar con una mayor frecuencia (dos veces entre semana) el estante de aluminio que se encuentra en la bodega de alimentos, ya que se empolva fácilmente.
23		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 CON OBSERVACIONES**	Los elementos y productos de aseo se encontraron en otro espacio de la Casa Refugio bajo llave y rotulados como se indicó. Se recomienda que tanto envases grandes como pequeños, aquellos que se reenvasan, se mantenga en este espacio para evitar accidentes con las personas acogidas. Observación: se encontró el jabón lavaloza sin el rótulo de información, las operarias subsanaron esta observación.

24		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 CON OBSERVACIONES**	Las listas de chequeo se encontraron al día y dispuestas en los equipos de almacenamiento. Se tomó la temperatura del equipo en la zona de refrigeración y congelación, encontrando adecuados datos. Se aconseja estar pendiente de la limpieza y desinfección del área donde se almacenan las carnes porque se encontró sangre en este espacio. Fue limpiado por las operarias de cocina cuando se informó.
25		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE**	Ninguna
26		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
27		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 CON OBSERVACIONES**	Nota: se recomienda cambiar varios de los platos de melanina pequeños y grandes que se encuentran en disposición para las personas acogidas, ya que se muestram muy manchados o con mal aspecto. Se ubicó el menaje en un mueble de madera en el cual se mantendrán tapados o herméticos, pero no es un material (madera) de fácil higienización.
28		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
29		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
30		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.
31		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 contratista ya colocó la puerta con angeo al ingreso del servicio de alimentos, con el fin de evitar el ingreso de plagas y personas ajenas.
32		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**PENDIENTE**	No se encontró la lista de chequeo de elementos en desuso correspondiente a lo corrido del mes de diciembre.

33		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	**CUMPLE**	Ninguna.
34		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 diciembre sobre el servicio de alimentos y demás espacios de la Casa Refugio se encontraron completas.
35		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 diciembre se encontró completamente diligenciada hasta el 31/12/2023 y no hasta la fecha actual (20/12/2023). El diligenciamiento de los formatos se debe realizar una vez las acciones se ejecuten en la Casa Refugio. Adicional, se encontraron algunos elementos de aseo en contacto con el piso, lo cual no es recomendable. (Fotos). Recomendación: continuar con los procesos de sensibilización sobre una adecuada segregación de residuos con las personas acogidas y el talento humano (Resolución 2184 de 2019).
36		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 el proceso de limpieza y desinfección del tanque de agua potable 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.
37		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 11/10/2023 (vence: 01/04/2024) por la empresa *"The Next Company"* con concepto higiénico sanitario *"Favorable"* del 13/06/2023.
38		Los espacios destinados para almacenamiento, preparación, distribución y servido de alimentos, se encuentran libres de animales (en general), vectores como: roedores e insectos.	**CUMPLE CON OBSERVACIONES**	Lista de chequeo de diciembre sobre inspección de plagas se encontró totalmente diligenciada hasta la semana cinco (5), lo cual no corresponde a la fecha actual (20/12/2023) semana cuatro (4). Se trata de un ejercicio consciente y de observación para evitar riesgos de infestación de cualquier tipo de plaga (Foto). La de hermeticidad se evidenció al día. 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. Nuevamente se recomienda dejar en ambos formatos las observaciones acerca del comedor que no es una zona hermética y está en alto riesgo de plagas.
39		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 CON OBSERVACIONES**	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.

40		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).
41		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.
42		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 CON OBSERVACIONES**	Observación: falta ubicar en el servicio de alimentos un lavamanos portátil de no accionamiento manual; sin embargo, el operador esperará la visita de la SDS.
43		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.
44		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: Blanca Imelda López Tarazona (exámenes del 01/10/2023 y carnet de manipulación 02/10/2023) y Astrid Cotrino (exámenes del 24/07/2023 y carnet de manipulación del 25/07/2023).
45		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.
46		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 diciembre.
47		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.
48		Se valida la existencia de un procedimiento y cronograma de mantenimiento preventivo de equipos de almacenamiento (refrigeradores, congeladores, estufas, horno, entre otros).	**CUMPLE**	El operador ya cuenta con un cronograma de mantenimiento de los equipos de medición (gramera y recepción de materias primas) y cocina (estufa, licuadora, nevera, horno microondas, etc.)

49		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.	**CUMPLE**	No aplica la calibración de los equipos de medición porque se adquieron para este nuevo contrato (10/07/2023).