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:	**3:10 pm**	**7:00 PM**	

OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Rural.		
PARTICIPANTES:	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	INGRID MILENA GÓMEZ	Nutricionista	Casa Refugio Rural
	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 en la Casa Refugio Rural a las 3:10 pm del 20/12/2023, 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
Renovar el certificado higiénico sanitario del establecimiento del proveedor *"Súper Plaza*" el cual vence el próximo mes.	Coordinadora administrativa Casa Refugio Rural	20/01/2024
Dos operarias de cocina deben actualizar su documentación de manipulación de alimentos el próximo mes.	Coordinadora administrativa Casa Refugio Rural	11/01/2024
Vigilar el estado limpieza y desinfección de las neveras constantemente para evitar rastros de sangre, tierra o cualquier tipo de suciedad.	Nutricionista Operarias de cocina Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	Permanente
Ejecutar las condiciones establecidas en el anexo técnico sobre elaboración y preparación de los menús. No adquirir alimentos no permitidos.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	Permanente.
Tener en cuenta que las valoraciones de inicio y planes de acción deben realizarse y contar una fecha no mayor a cinco (5) días calendario después de la llegada del sistema familiar a Casa Refugio.	Nutricionista Coordinadora técnica Casa Refugio Rural	Permanente
Continuar con las sensibilizaciones al talento humano y las personas acogidas en la Casa Refugio sobre segregación adecuada de residuos sólidos.	Nutricionista Casa Refugio Rural	Permanente

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS:

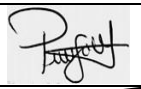
Imagen 1. Elementos de aseo mal ubicados.



FIN DE REUNIÓN: la reunión se dio por terminada el 20/12/2023 a la 7:00 pm

COMPROMISOS PRÓXIMA SESIÓN/REUNIÓN			
	DESCRIPCIÓN	**RESPONSABLE(S)**	**FECHA**
1	Renovar el certificado higiénico sanitario del establecimiento del proveedor *"Súper Plaza*" el cual vence el próximo mes.	Coordinadora administrativa Casa Refugio Rural	20/01/2024
2	Dos operarias de cocina deben actualizar su documentación de manipulación de alimentos el próximo mes.	Coordinadora administrativa Casa Refugio Rural	11/01/2024
3	Vigilar el estado limpieza y desinfección de las neveras constantemente para evitar rastros de sangre, tierra o cualquier tipo de suciedad.	Nutricionista Operarias de cocina Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	Permanente
4	Ejecutar las condiciones establecidas en el anexo técnico sobre elaboración y preparación de los menús. No adquirir alimentos no permitidos.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	Permanente.
5	Tener en cuenta que las valoraciones de inicio y planes de acción deben realizarse y contar una fecha no mayor a cinco (5) días calendario después de la llegada del sistema familiar a Casa Refugio.	Nutricionista Coordinadora técnica Casa Refugio Rural	Permanente
6	Continuar con las sensibilizaciones al talento humano y las personas acogidas en la Casa Refugio sobre segregación adecuada de residuos sólidos.	Nutricionista Casa Refugio Rural	Permanente

REGISTRO ASISTENCIA REUNIÓN		**OBJETIVO REUNIÓN:**	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Rural.
FECHA:	20/12/2023	**LUGAR:**	Casa Refugio Rural.
HORARIO:	3:10 pm – 7:00 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	53118419	INGRID MILENA GÓMEZ	[redacted]			Casa Refugio Rural	Nutricionista	[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

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	3:10 p. m.	**Hora Finalización**	7:00 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)	Ingrid Gómez				
Cargo	Nutricionista Dietista				
Persona que recibe la visita (2)	No aplica				
Cargo	No aplica				
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista	Corporación Orientar para Crecer				
Nit	900085682-2				
Dirección	Información sensible				
Nombre del(a) Representante Legal	Claudio José Vega Ojeda				
Correo electrónico					

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		Realizar una (1) valoración nutricional inicial durante los primeros cinco (5) días calendarios (contados un día después de la llegada a Casa Refugio), 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. Evidencia Sistema de Información Misional.	**CUMPLE**	Pendiente las valoraciones de inicio y plan de acción del sistema familiar que llegó el día de hoy (20/12/2023). *Ver Anexo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Rural_20122023"*
2		Establecer un (1) plan alimentario inicial para las personas acogidas y un plan de acción familiar, fundamentándose en los resultados de la valoración y anamnesis nutricional y alimentaria de la mujer y su sistema familiar.	**CUMPLE**	
3		Realizar una (1) valoración al egreso de cada grupo familiar, en donde se identifique 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. Esto solo aplicará si la mujer y/o sistema familiar cumple con un tiempo de permanencia mayor a quince días. Evidencia Sistema de Información Misional.	**CUMPLE**	Se presentan algunas novedades con el SiMisional porque valoraciones desaparecen o algunas observaciones no corresponden a la persona; sin embargo, esto está bien en los expedientes físicos. *Ver Anexo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Rural_20122023"*
4		Apoyar 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**	Recomendación: hacer referencia sobre todo el sistema familiar en los informes de egreso del área. Adicional, ser más descriptiva en el apartado de recomendaciones y compromisos que se realiza con la mujer.
5		Realizar 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 domiciliarias y/o encuentros establecidos previamente.	**NO APLICA**	Actualmente, la nutricionista no está realizando seguimientos posteriores al egreso.
6		Realizar un (1) seguimiento mensual a los casos de malnutrición, como: gestantes o lactantes con bajo peso, niños y niñas con estados de riesgo de desnutrición aguda , mujeres adultas con enfermedades crónicas no transmisibles asociadas al sobrepeso o la obesidad y/o toda persona que lo requiera, según la valoración inicial. En cuanto a los niños y niñas con desnutrición aguda moderada o severa, se realizará quincenalmente.	**CUMPLE**	Se han realizado dos (2) seguimientos al plan de acción por estado nutricional de sobrepeso en una mujer y su hijo. *Ver Anexo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Rural_20122023 "*

7		La nutricionista activó la ruta para el manejo de alteraciones nutricionales según los protocolos establecidos para Casas Refugio.	**CUMPLE**	No se han presentado o ingresado casos en diciembre de riesgo o desnutrición aguda moderada o severa para la activación de la ruta correspondiente.
8		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.	**PENDIENTE**	La profesional en nutrición tiene pendiente realizar el encuentro colectivo con los sistemas familiares acogidos. Este está programado para el 22/12/2023.
9		Se articulan acciones interdisciplinarias para el desarrollo de actividades del espacio de la huerta agroecológica.	**CUMPLE**	La nutricionista realizó con las mujeres un taller sobre la huerta, denominado: *"Mapa de la huerta"* el 02/12/2023. Participantes: cinco (5) mujeres.
10		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	**CUMPLE**	En visita de apoyo a la supervisión del 20/12/2023 se evidenció una cantidad adecuada de alimentos para el número de personas acogidas y el ciclo de menús. El pedido de la semana se recibió hoy.
11		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**CUMPLE CON OBSERVACIONES**	Las listas de chequeo de recepción de materias de diciembre se encontraron diligenciadas 13/12/2023 (frutas, verduras y abarrotes) y 18/12/2023 (carnes), sin embargo, en la primera dejaron algunos productos (mogolla negra, mogolla integral, galletas de leche, ajonjolí, mayonesa y harina de plátano) sin llenar las casillas de número de lote y fecha de vencimiento. Pendiente diligenciar el formato con los alimentos que se recibieron el día de hoy (20/12/2023).
12		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 sobre madurados, pero si se halló un producto próximo a vencer: mogollas negras (21/12/2023), las cuales se utilizarán mañana como intercambio alimentario del cereal en el desayuno. Adicional, se hallaron algunos productos sin rotular en las canastillas (plátano amarillo, mango y banano), refrigeración (ciruelas rojas) y congelación (arveja verde).
13		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**CUMPLE CON OBSERVACIONES**	
14		La Casa Refugio ejecuta las condiciones establecidas en el anexo técnico sobre elaboración y preparación de los menús.	**CUMPLE**	Ninguna.
15		La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	**CUMPLE**	El certificado higiénico sanitario del establecimiento de *"Carnes Cajicá"* vencerá el 11/07/2024 y el del carro está vigente hasta el 15/08/2024 (ambos *"Favorables"*). Asimismo, el concepto del sitio de expendio y del carro transportador de *"Super Plaza"* vencerán el 20/01/2024 y 06/02/2024, respectivamente. El carnet de manipulación de las personas que transportan los alimentos vencen el 28/06/2024

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 profesional llevó a cabo un taller con las operarias de cocina el 18/12/2023 sobre la estandarización de gramajes de la preparación de arroz con leche.
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**	En el área de comedor debe estar una profesional de la Casa Refugio acompañando el consumo de los alimentos para evitar desperdicios o que no corresponden a lo establecido por la nutricionista.
18		Se determinar 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**	En este momento no se encuentran bebés o bebas consumiendo fórmula láctea.
19		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	**CUMPLE**	En la visita del día de hoy (20/12/2023) correspondía el menú número veinticinco (25). En la cena no se presentaron modificaciones o intercambios alimentarios, pero en el almuerzo y onces, sí, porque se se solicitó con anterioridad por la nutricionista de la Casa Refugio.
20		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**	La nutricionista solicitó la aprobación de cambios de menús el 20, 24 y 31 de diciembre en los tiempos de comida almuerzo y cena.
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**	El 18/12/2023 la nutricionista verificó los gramajes en porción servida de las medias nueves, hallando porciones adecuadas para cada componente según el tamaño establecido en la minuta patrón.
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 de la cena (20/12/2023) encontrando adecuadas características en cada una de las preparaciones. En el arroz pajarito se aconsejó utilizar un plátano amarillo pintón, con el fin que no se deshaga. La nutricionista hizo este mismo ejercicio el 18/12/2023 en el tiempo de comida de las medias nueves encontrando una buena calificación en todos los aspectos.

25		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	**CUMPLE**	El ciclo de menús se encuentra publicado en el servicio de alimentación para las operarias de cocina y en el área del comedor de la Casa Refugio hacia las personas acogidas.
26		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.	**CUMPLE**	El operador realizó la primera entrega de aceite usado el 25/10/2023 y cuenta con el soporte de recibido de esta actividad.
27		La Casa Refugio identifica y reportar de forma oportuna los casos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	**CUMPLE**	No se han presentado brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en diciembre.
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 Básico y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de la Casa Refugio Rural fueron aprobados el 15/06/2023 por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer.
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**	La profesional en nutrición realizó un taller de BPM con las operarias el 18/12/2023 sobre: *"Producto no conforme"* y de PSB acerca del *"Otros planes de calidad"*.
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 visita de la Secretaría Distrital de Salud (SDS) se llevó a cabo el 06/06/2023 de la cual se obtuvo un concepto higiénico *"Favorable"* para la infraestructura de la Casa Refugio. El 18/09/2023 se recibió una nueva visita por parte de esta entidad, en este caso para el servicio de alimentación, dejando como resultado *"Favorable con requerimientos"*. Todas las observaciones fueron subsanadas por el operador y deben volver a solicitar una nueva visita.
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**	El contratista instaló una puerta corrediza para dividir la zona de cocina y la bodega, como lo solicitó la SDS en su última visita. Nota: los anaqueles de la bodega de alimentos son de madera, un material inadecuado, de difícil limpieza y desinfección, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente. Se recomienda separar los productos de la pared.
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 CON OBSERVACIONES**	En la bodega de elementos y productos de aseo se encontraron algunos productos sin la rotulación correspondiente, como: limpiapisos, jabón en barra, detergente en polvo, ambientador y el jabón de loza ya que la fecha de salida había vencido (04/12/2023), por lo cual, se solicitó cambiar debido a que el producto no se había acabado. Lo anterior fue corregido durante la visita de apoyo a la supervisión.

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 CON OBSERVACIONES**	Los dos (2) equipos de almacenamiento en frío se encontraron en un buen estado físico y de funcionamiento durante la visita y dos de las listas de chequeo (refrigeración y congelador uno) estaban actualizadas a la fecha (20/12/2023); sin embargo, el formato del congelador dos se halló hasta el 18/12/2023.
35		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE**	Ninguna
36		Existen medidas para que no haya contacto de alimentos crudos con cocidos, y de alimentos no lavados y no desinfectados con alimentos lavados y desinfectados.	**CUMPLE**	Ninguna
37		Verificar que la cantidad y capacidad de menaje, utensilios y equipos, sean suficientes y adecuados para el servicio de alimentos. Al igual que el proceso de limpieza, desinfección y secado de estos.	**CUMPLE**	El operador adquirió unas nuevas tablas de corte y picado porque las anteriores mostraban un alto desgaste. Adicional, esto lo solicitó la SDS en su última visita.
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 colocaron los nuevos avisos plastificados en el servicio de alimentos, como se solicitó en noviembre.
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**	Se retiró el mueble de madera que estaba dentro de la cocina y se reemplazó por un estante de aluminio, con el fin de dar cumplimiento a lo requerido por la SDS y la normatividad sanitaria.
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**	Se cambió el angeo de la puerta que da hacia el área de lavandería como se había solicitado. Adicional, se colocó otro en la puerta corrediza que se instaló en la bodega de alimentos.
42		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	La lista de chequeo se encontró actualizada hasta la semana cuatro de diciembre.
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 de diciembre sobre el servicio de alimentos y los demás espacios de la Casa Refugio se encontraron actualizadas durante el apoyo a la supervisión del 20/12/2023.
45		Validar la implementación del programa de manejo de residuos: conocimiento del personal, ubicación, señalización, suficiencia en recipientes (canecas y bolsas del mismo color), recolección interna adecuada, registros diligenciados, entre otros.	**CUMPLE CON OBSERVACIONES**	El área de almacenamiento de residuos se encontró organizada en cuanto a sus canecas, pero los elementos de aseo, no, porque se hallaron en contacto con el piso, lo cual se ha informado que no debe realizarse. Lista de chequeo sobre evacuación de desechos de diciembre al día (19/12/2023). Continuar reforzando el tema sobre la adecuada segregación de residuos con el talento humano y las personas acogidas.
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**	Limpieza del tanque de agua se realizó el 02/09/2023 y está vigente hasta el 01/03/2024, por la empresa *"Fumigacol"* quien tiene un certificado higiénico sanitario *"Favorable"* del 22/05/2023.
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**	El control de plagas se realizó el 02/09/2023 y está vigente hasta el 01/03/2024, por la empresa *"Fumigacol"* quien tiene un certificado higiénico sanitario *"Favorable"* del 22/05/2023.
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**	Se recomienda la aspersión frecuente del área de almacenamiento, una o dos veces al día para evitar la presencia de mosquitos. Los formatos de registro sobre *"Control de plagas"* se encontró al día *y* el de *"Hermeticidad"* aún no se ha diligenciado porque se realiza hasta el último día del 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**	Se recomienda tener la puerta del servicio de alimentos cerrada (la queda contra el área de aseo) para evitar el ingreso de cualquier plaga (moscas, mosquitos, cucarachas, etc.)
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**	El contratista ubicó el soporte metálico en la pared para el rollo de toallas de papel que utilizan las operarias de cocina después del lavado de manos.
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**	Ninguna

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 (3) operarias de cocina (Vicky López, Yolima Pérez y Martha Lucía Mendoza) tienen el certificado médico, los exámenes de laboratorio y el carnet de manipulación actualizados con fecha del 11/01/2023 (dos primeras personas) y 14/10/2023, respectivamente.
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 buen estado físico y funcional durante la visita de apoyo a la supervisión (20/12/2023). El operador adquirió el infantómetro con las medidas solicitadas en el anexo técnico el 05/10/2023 y se colocó en funcionamiento el 07/10/2023.
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 (coordinación administrativa).	**CUMPLE**	Los equipos antropométricos y del servicio 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) (coordinación administrativa).	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con este cronograma de mantenimiento para los equipos antropométricos y del servicio de alimentos.
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 (coordinación administrativa).	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con los certificados de calibración de la Compañía Colombiana de Metrología (CCM) para una báscula de recepción de materias primas (16/08/2023), dos termómetros de punzón (02/08/2023), una pesabebés (02/08/2023) y una pesa de adultos (02/08/2023).