

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER		Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL		Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		Fecha de Emisión: 04/04/2022
			Página 1 de 3

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:	26	07	2022	HORA:	2:00 PM – 6:00 PM

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Esmeralda.
PARTICIPANTES:	JOHANA ALVARADO VILLAMIZAR – Nutricionista Casa Refugio Esmeralda. JENNY PAOLA ACERO – Coordinadora Administrativa PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Realizar taller de cualificación con las operarias de cocina y aseo general sobre saneamiento básico.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	31/07/2022
Reparar puertas y alacenas de la cocina que encuentran con una alta humedad o con un gran deterioro.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	31/08/2022
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
Reunión de fortalecimiento técnico del área de nutrición.	Paola Andrea Gustín Apoyo a la supervisión Secretaría Distrital de la Mujer	28/07/2022

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: se da inicio de manera presencial a la reunión de apoyo a la supervisión en la Casa Refugio Esmeralda a las 2:00 pm del 26/07/2022, en la cual se dio revisión al 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 la evidencia de supervisión con la nutricionista y la coordinadora administrativa, generando los siguientes compromisos como oportunidades de mejora:

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Realizar taller de cualificación con las operarias de cocina y aseo general sobre saneamiento básico.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	31/07/2022
Reparar puertas y alacenas de la cocina que encuentran con una alta humedad o con un gran deterioro.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	31/08/2022

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 2 de 3

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
Reunión de fortalecimiento técnico del área de nutrición.	Paola Andrea Gustín Apoyo a la supervisión Secretaría Distrital de la Mujer	28/07/2022

ANEXOS Y EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS: a continuación, se muestran algunas evidencias fotográficas sobre lo encontrado en el servicio de alimentos:

Imagen 1. Cambiar recipiente para huevos.



 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 3 de 3

Imagen 2. Reparar alacenas y puertas del servicio de alimentos.



FIN DE LA REUNIÓN: después de socializar lo observado en la visita y resolver algunas dudas, el apoyo a la supervisión se da por terminado el 26 de julio a las 6:00 pm.

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 Secretaría 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	2:00 p. m.	Hora Finalización	6:00 p. m.	Fecha	26/07/22
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)	Johana Alvarado Villamizar				
Cargo	Nutricionista Dietista				
Persona que recibe la visita (2)	Jenny Paola Acero				
Cargo	Coordinadora Administrativa				

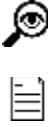
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Nombre del Contratista	Corporación Social para el Desarrollo de los Grupos Étnicos y Culturales – Multiétnias.				
Nit	830018406-7				
Dirección	Carrera 28A #39A - 54/58				
Nombre del(a) Representante Legal	María del Carmen García de González				
Correo electrónico	cresmeralda2021@gmail.com				

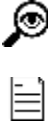
3. VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE CALIDAD

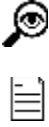
Instrucción: Antes de desplazarse a la Casa Refugio se sugiere realizar verificación y consolidación de reportes del Sistema de Información Misional que le permitirán contrastar su cumplimiento e implementación en la prestación del servicio al momento de la verificación en sitio. Para ello revise: reporte de sistemas familiares 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	<u>Queda pendiente el registro de las valoraciones de inicio de los tres (3) sistemas familiares que fueron acogidos desde el 22, 23 y 24 de julio. Fecha límite de cumplimiento de estos últimos tres: 28 y 29 de julio. Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Esmeralda_26072022".</u>
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	<u>Queda pendiente el plan de acción de los tres (3) sistemas familiares que fueron acogidos desde el 22, 23 y 24 de julio. Fecha límite de cumplimiento de estos últimos tres: 28 y 29 de julio. Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Esmeralda_26072022".</u>
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	<u>Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Esmeralda_26072022".</u>
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

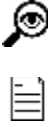
5		La profesional en nutrición apoya la elaboración del Informe de Egreso con información del área, detallando aspectos del plan de atención, avances, logros, dificultades, entre otros aspectos principales del proceso de atención brindado a las mujeres y sus personas a cargo.	CUMPLE	Ninguna.
6		Se realiza 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	Ninguna.
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.	NO APLICA	No se han presentado casos de desnutrición aguda moderada, severa o algún otro que amerite activación de la ruta.
9		Se realizó mínimo una (1) asesoría mensual de carácter individual y/o colectiva en diferentes temas relacionados con salud, nutrición, lactancia materna, actividad física, entre otros, para todos los diferentes ciclos de vida.	CUMPLE	La nutricionista en conjunto con la psicóloga realizó un taller para las mujeres el 12/07/2022 sobre "Yoga para la salud y paz con mi ser", al cual asistieron siete (7) personas.
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	Se realizó el 15/07/2022 una asesoría en lactancia materna y alimentación complementaria a una ciudadana lactante.
11		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	CUMPLE	Ninguna.
12		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	CUMPLE	Listas de chequeo de julio al día. <u>Recomendación: no hacer uso de corrector en los formatos.</u>

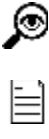
13		Los alimentos (carnes, verduras, frutas, lácteos, huevos y no perecederos) se encuentran en buen estado (sin magulladuras, sobre madurados, sin mal olor, sin moho, sin viscosidad y no vencidos) de acuerdo a lo descrito en el manual de buenas prácticas de manufactura de la Casa Refugio.	CUMPLE	Ninguna novedad en cuanto fechas de vencimiento y estado físico de los alimentos. <u>Solo tener presente que varios productos de panadería, pasteles, arepas, productos lácteos (queso, yogurt y kumis) y jamón, vencen en la primera y segunda semana de agosto.</u>
14		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	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 proveedor "Porvenir" vence el 23/08/2022 y el del vehículo el 08/11/2022. La empresa "Cadecam" obtuvo el concepto el 28/06/2022, el cual fue "Favorable". En cuanto a los carnet de manipulación del personal de Porvenir y Cadecam, caducarán el 08/02/2023 y 24/02/2023; 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 el 25/07/2022 un taller con las operarias de cocina, en el se abordó el tema sobre el adecuado manejo de los termómetros.
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 observó en las onces del día que las mujeres, niños y niñas mostraron agrado por todas 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	Actualmente se brinda a un bebé de cuatro meses fórmula de láctea de inicio, la cual se aprobó su suministro desde el 22/07/2022. Dosis: cinco (5) onzas cada tres horas.
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 26/07/2022 fue el número de dos (2), el cual no presentó ningún cambio en sus preparaciones en los diferentes tiempos de comida.
20	 	El formato de autorización de modificaciones al ciclo de menú está debidamente diligenciado y autorizado por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer, si se presentase alguna variación en el menú correspondiente al día.	CUMPLE	La nutricionista realizó la solicitud de dos (2) cambios de menú para el 14 y 29 de julio, debido a una salida pedagógica y la celebración de cumpleaños, respectivamente.

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	Ninguna.
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	Ninguna
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 completo está expuesto en el área del comedor para todas las personas acogidas, el talento humano de la Casa Refugio y demás personas visitantes.
26		En el momento del consumo de alimentos, el talento humano de la Casa Refugio garantiza que la mascarilla (tapabocas) de las personas acogidas se retire totalmente y se coloqué en un lugar seguro (bolsa o bolsillo personal), disponiendo de un espacio con las medidas higiénico sanitarias; así mismo, se mantienen las medidas de distanciamiento físico.	CUMPLE	Ninguna.
27		La Casa Refugio identifica y reportar de forma oportuna los casos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	NO APLICA	No se han presentado 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	25/07/2022: Taller sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) a las operarias de cocina, en el cual se abordaron las observaciones dejadas por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer. Pendiente realizar mañana (27/07/2022) la cualificación en saneamiento básico.
30		Cuenta con acta o concepto higiénico sanitario <u>favorable</u> 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 22/11/2021, otorgando un concepto DESFAVORABLE para la infraestructura de la Casa Refugio; quedando pendiente el certificado del servicio de alimentos. Es de resaltar que La Casa Refugio ha estado realizando diferentes trámites mensuales para lograr en el menor tiempo posible 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	Se acogió la recomendación sobre que los productos organizados en los anaqueles no se peguen a 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	Los productos de aseo se encuentran en otro espacio de la Casa Refugio y solo fueron rotulados como se solicitó en los anteriores apoyos a la supervisión. <u>Algunos recipientes en los que se reevasan productos químicos se encontraron sin esta etiqueta o borrosa, por lo cual se solicitó a la operaria de aseo colocar y/o corregir.</u>
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	Se realizó la verificación de temperaturas de los equipos de almacenamiento, <u>uno de ellos registró un dato un poco elevado: 11.3°C</u> . Las listas de chequeo de julio se encontraron al día.
35		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65°C.	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	Ninguna
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.	NO CUMPLE	Las alacenas y gavetas están hechas de madera (material no higiénico, ni apto para un servicio de alimentos) y la zona debajo del lavaplatos conserva una alta humedad que se comprueba con el olor y estado de la alacena. También se requiere la reparación de algunas bisagras que están oxidadas o sin atornillar.
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 escasa, 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.
42		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	CUMPLE	Lista de chequeo de julio al día.
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 julio se encontraron al día. Se solicitó eliminar en la de la cocina el ítem: "Trampa de grasas".

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	Se colocaron en el servicio de alimentos las bolsas de color verde (orgánico/residuos aprovechables) y negro (residuos ordinarios) como se indicó en la anterior visita de apoyo a la supervisión y mejoró la clasificación de los residuos. El shut se halla organizado y los puntos ecológicos fueron señalizados, sin embargo, <u>se requiere continuar con la sensibilización sobre la separación de residuos.</u>
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 14/07/2022, realizado por la empresa "Fumiclean", quien tiene un concepto higiénico sanitario Favorable con Requerimientos del 28/01/2022.
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 14/07/2022 realizado por la empresa "JG Fumigaciones", quien tiene un concepto higiénico sanitario Favorable del 18/11/2021. Lista de chequeo de julio sobre inspección de plagas se encontró al día y <u>quedó pendiente la de hermeticidad.</u>
48		Los espacios destinados para almacenamiento, preparación, distribución y servido de alimentos, se encuentran libres de animales (en general), vectores como: roedores e insectos.	CUMPLE	Ninguna.
49		Los accesos y alrededores del servicio de alimentación se encuentran limpios, libres de acumulación de basuras y apartados de la generación de polvo, estancamiento de aguas, suciedades y plagas.	CUMPLE	Ninguna.
50		Se valida el cumplimiento de normas básicas para el procesamiento e ingreso al servicio de alimentos: cabello recogido y cubierto totalmente, mediante malla o gorro, tapabocas utilizado durante todas las etapas de la manipulación de los alimentos, uñas cortas, limpias y sin esmalte, así como libre de anillos, aretes, joyas u otros accesorios. Calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. Uniforme limpio, sin botones, de color claro y sin bolsillos por encima de la cintura.	CUMPLE	Ninguna.
51		Todo el personal manipulador de alimentos evita prácticas como comer, beber, fumar, toser, masticar chicle, rascarse, sonarse la nariz, usar el celular, probar los alimentos (reutilizando el utensilio o con la mano) y el alimento se sirve evitando el contacto con las manos.	CUMPLE	Ninguna.
52		Todo el personal manipulador de alimentos se lava y desinfecta con jabón desde las manos hasta los codos de manera frecuente y con cada cambio de actividad. En caso de uso de guantes estos están sin roturas, se lavan y se desinfectan.	CUMPLE	Ninguna.

53		Se verifica que el ingreso al servicio de alimentación por personas ajenas se realiza con: gorro, tapabocas y bata de color claro. Así como la no intervención del personal de aseo en actividades de manipulación de los alimentos.	CUMPLE	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	Orfaneris del Carmen Arias: carnet de manipulación (vence: 07/06/2023), certificado médico y exámenes de laboratorio vencen el 06/06/2023. Kiracidth Astrid Cotrino: carnet de manipulación, certificado médico y exámenes de laboratorio vencen el 11/02/2023. Andrea Liliana Fuentes: carnet de manipulación (vence: 07/06/2023), certificado médico y exámenes de laboratorio vencen el 06/06/2023.
55		En la Casa Refugio se observa que entre mujeres y sus sistemas familiares y talento humano no se comparten utensilios de bebidas o comidas donde se pueda intercambiar saliva o material líquido 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	<u>De acuerdo a lo informado por la nutricionista los termómetros deberán ser cambiados, debido a que se cayeron y desde entonces presentan problemas con los datos obtenidos.</u>
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	Ninguna
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	La Casa Refugio cuenta con los certificados de calibración de los equipos antropométricos (pesa bebés y báscula de adultos) y del servicio de alimentos (gramera y termómetro de punzón), estos fueron realizados el 24/04/2022 por la empresa "Compañía Colombiana de Metrología".