

 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:	27	07	2022	HORA:	12:40 PM – 5:00 PM

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

COMPROMISOS

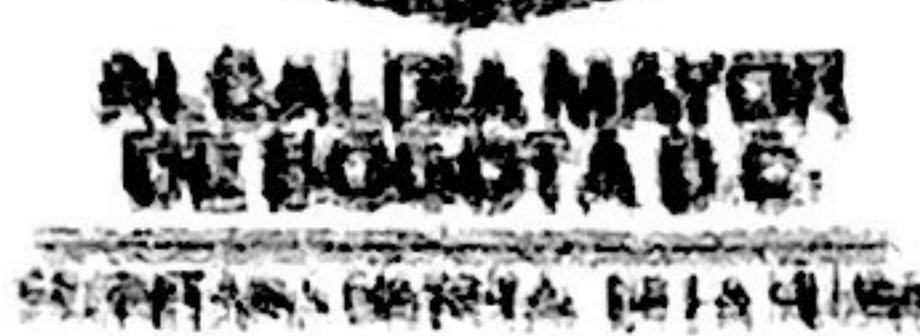
DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Entregar actualizado el certificado higiénico sanitario del establecimiento del proveedor “ <i>Porvenir</i> ”, el cual vence en el mes de agosto. Asimismo, uno de los carnets de manipulación de los operarios que venció en julio.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	31/08/2022
Realizar las fichas técnicas de los equipos: tallímetro y termómetros de punzón.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	31/08/2022
Actualizar el carnet de manipulación de la operaria de cocina que caduca en el mes de agosto.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	19/08/2022
Realizar las adecuaciones estructurales de la cocina, comedor y demás espacios de la Casa Refugio. Adicional, los estantes de la bodega y el cambio de color de las canecas de basura y utilizar la bolsa del color correspondiente.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	31/08/2022
Reunión área de nutrición y fortalecimiento técnico.	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 con la nutricionista de la Casa Refugio Amarú a las 12:40 pm del 27/07/2022, 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 generando los siguientes compromisos como oportunidades de mejora para el área:

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Entregar actualizado el certificado higiénico sanitario del establecimiento del proveedor “ <i>Porvenir</i> ”, el cual vence en el mes de agosto. Asimismo, uno de los carnets de manipulación	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	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

de los operarios que venció en julio.		
Realizar las fichas técnicas de los equipos: tallímetro y termómetros de punzón.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	31/08/2022
Actualizar el carnet de manipulación de la operaria de cocina que caduca en el mes de agosto.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	19/08/2022
Realizar las adecuaciones estructurales de la cocina, comedor y demás espacios de la Casa Refugio. Adicional, los estantes de la bodega y el cambio de color de las canecas de basura y utilizar la bolsa del color correspondiente.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	31/08/2022
Reunión área de nutrición y fortalecimiento técnico.	Paola Andrea Gustín Apoyo a la Supervisión Secretaría Distrital de la Mujer	28/07/2022
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 a las 5:00 pm del 27 de julio de 2022.		



GESTIÓN DOCUMENTAL

EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS

Version: 01

Fecha de Emisión: 04/04/2022

OBJETIVO REUNIÓN:

Llevar a cabo el apoyo a la Supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Amarel.

Casa Refugio Amaro J.

27/07/2022

HORARIO:

12:40 pm - 5:00 pm

LUGAR:

AREA SD Mujer A CARGO:

DEVANT

[illegible]

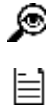
IMPORTANTE: La presente herramienta de verificación estratégica, así como las condiciones de calidad y obligaciones contractuales incluidas en este instrumento, no exime a la Casa Refugio del cumplimiento de la totalidad de las condiciones de calidad y al contratista del cumplimiento de todas las obligaciones 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.

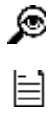
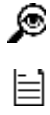
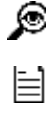
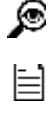
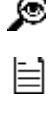
1. DATOS GENERALES DEL DILIGENCIAMIENTO DEL INSTRUMENTO

DATOS GENERALES DEL DESARROLLO DEL INSTRUMENTO					
Hora Inicio	12:40 p. m.	Hora Finalización	5:00 p. m.	Fecha	27/07/22
Profesional que realiza la verificación (1)		Paola Andrea Gústín Morera			
Perfil del profesional		Apoyo a la supervisión técnica			
Profesional que realiza la verificación (2)		No aplica			
Perfil del profesional		No aplica			
Persona que recibe la visita (1)		Diana Yepes Castaño			
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		Unión Temporal Amarú			
Nit		901510595-7			
Dirección		Calle 49 #95-40			
Nombre del(a) Representante Legal		Adriana Casas			
Correo electrónico		casarefugioamaru748@gmail.com			

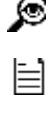
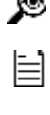
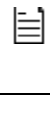
3. VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE CALIDAD

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	Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición Amarú_27072022".
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	Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición Amarú_27072022".
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	Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición Amarú_27072022".
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	Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición Amarú_27072022".
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 domiciliares y/o encuentros establecidos previamente.	CUMPLE	La nutricionista cuenta con un seguimiento al egreso de una mujer que salió de la estrategia en el mes de abril.

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	Pendiente el seguimiento al plan de acción de un (1) sistema familiar, con tiempo límite hasta el 31/07/2022. Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición Amarú_27072022".
8		La nutricionista activó la ruta para el manejo de alteraciones nutricionales según los protocolos establecidos para Casas Refugio.	NO APLICA	A la fecha no se han presentado casos de alteraciones nutricionales en la Casa Refugio.
9		Se realizó mínimo una (1) asesoría mensual de carácter individual y/o colectiva en diferentes temas relacionados con salud, nutrición, lactancia materna, actividad física, entre otros, para todos los diferentes ciclos de vida.	CUMPLE	Se realizó el 11/07/2022 una intervención colectiva con las mujeres y sistemas familiares acogidos sobre las "Propiedades de los alimentos". Asistentes: nueve (9) 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 06/07/2022 una intervención individual a una ciudadana sobre lactancia materna.
11		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	CUMPLE	Se identifica en la visita de apoyo a la supervisión que el pedido de la semana se recepcionó el día de hoy (27/07/2022).
12		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	CUMPLE	Ninguna
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	Se encuentra a las operarias de cocina realizando el proceso de prelistamiento, empaque y rotulado de los alimentos que se recepcionaron el día de hoy (27/07/2022). Ninguna novedad sobre alimentos vencidos o deteriorados.
14		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	CUMPLE	Algunos productos de panadería y queso vencerán antes del 06/08/2022, por lo cual se indica a las operarias y nutricionista gastar primero para evitar su pérdida.
15		La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	CUMPLE	El contratista cuenta con un proveedor de alimentos denominado "Porvenir" con concepto higiénico "Favorable" del 23/08/2021 y el del carro del 24/06/2022, también "Favorable". Los carnet de manipulación de las personas encargadas de la distribución de los alimentos se vencen el 08/02/2023 y 14/07/2022 (próximo a actualizar).
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	Se realizó taller con las operarias de cocina sobre "Calidad e inocuidad de los alimentos" el 25/07/2022.

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	Las mujeres, sus hijos e hijas consumieron todas las preparaciones servidas en el tiempo de comida del almuerzo y onces en la visita del día de hoy (27/07/2022).
18		Se determina la dosis del suministro de fórmula 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	No se está suministrando fórmula láctea a niños y niñas acogidos en Casa Refugio que haya sido aprobada por la Secretaría Distrital de la Mujer. Sin embargo, un niño está consumiendo el producto Infatrini, como parte de su tratamiento de recuperación nutricional.
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 27/07/2022 se suministró el menú número veinticuatro (24), correspondiente a la semana cuatro (4). Se realizó el intercambio del jugo de lulo por mango en el almuerzo.
20		El formato de autorización de modificaciones al ciclo de menú está debidamente diligenciado y autorizado por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer, si se presentase alguna variación en el menú correspondiente al día.	NO APLICA	La nutricionista no ha realizado solicitudes de cambios de menú para el presente mes.
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.	NO APLICA	<u>Pendiente la evidencia de julio sobre la verificación de gramajes de porciones servidas por parte de la nutricionista de la Casa Refugio.</u>
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	<u>Pendiente la evidencia de julio sobre la verificación de características organolépticas por parte de la nutricionista de la Casa Refugio.</u> El día de hoy (27/07/2022) se realizó prueba de textura, color, sabor (un poco salada la carne con salsa criolla), olor y presentación del almuerzo servido a las mujeres y sus sistemas familiares, sin presentarse alguna novedad.
25		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	CUMPLE	Se encuentra en el área de comedor y fue elaborado por las mujeres y sistemas familiares acogidos.
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 coloque en un lugar seguro (bolsa o bolsillo personal), disponiendo de un espacio con las medidas higiénico sanitarias; así mismo, se mantienen las medidas de distanciamiento físico.	CUMPLE	Ninguna

27		La Casa Refugio identifica y reportar de forma oportuna los casos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	NO APLICA	No se han presentado/reportados casos/brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en la Casa Refugio Amarú.
28		Existe un Plan de Saneamiento Básico (PSB), un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y un flujograma de procedimientos operativos, donde se describan los procesos de: compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido o distribución de alimentos.	CUMPLE	La Casa Refugio Amarú cuenta con un Plan de Saneamiento Básico y un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura que fue entregado en septiembre del anterior año y aprobado por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer el 06/09/2021.
29		Cuenta con actas de socialización sobre el manual de BPM y PSB al talento humano de la Casa Refugio, de acuerdo con el programa de capacitación continuo y permanente.	CUMPLE	Se realizó taller con las operarias de saneamiento básico el 18/07/2022 acerca de: "Control de plagas" y buenas prácticas de manufactura sobre "Calidad e inocuidad de los alimentos" el 25/07/2022.
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 Casa Refugio Amarú cuenta con un certificado higiénico sanitario "Favorable" del 12/05/2021, el cual se encuentra vencido para el presente año. Sin embargo, el contratista ya realizó una nueva solicitud de visita el 16/05/2022.
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	Se acogió la recomendación de separar con una bandeja u otro elemento, las verduras y tubérculos congelados, de la carne, pollo y demás productos cárnicos.
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	<u>Se recomienda volver a pintar los anaqueles metálicos con pintura epóxica blanca, ya que en algunas partes se muestra deteriorado por pegar cintas o letreros.</u> EN GESTIÓN.
33		El espacio de almacenamiento de alimentos es de uso exclusivo para alimentos, ausente de elementos como: enseres, maquinaria, artículos de aseo (jabones, desinfectantes), insecticidas, entre otros. Estos están en un área exclusiva, rotulados y bajo llave.	CUMPLE	Ninguna
34		El registro y control de temperatura se encuentra en los equipos de almacenamiento en frío para garantizar la conservación de los productos y se realiza periódicamente la verificación de los termómetros.	CUMPLE	Continúa uno de los refrigeradores y congeladores fuera de servicio, pero la Casa Refugio cuenta con otros tres equipos para el almacenamiento de los alimentos, a los cuales se les realizó verificación de temperatura en la visita de hoy (27/07/2022); arrojando buenos datos.
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	Ninguna
40		Todas las superficies de contacto directo con los alimentos cuentan con un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afecten la inocuidad del alimento. La iluminación es adecuada y suficiente, natural o artificial con rejilla de protección o anjeos.	CUMPLE	Ninguna
41		Las áreas de elaboración de alimentos poseen sistemas de ventilación directa o indirecta, evitando la contaminación del espacio o incomodidad del personal, previniendo la condensación del vapor, polvo y facilitando la remoción del calor y las aberturas para circulación del aire están protegidas con malla anti-insectos de material no corrosivo, removibles para su fácil limpieza y reparación.	CUMPLE	El espacio del servicio y almacenamiento de alimentos no es muy grande, lo que a veces ha ocasionado la concentración del calor en el lugar.
42		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	CUMPLE	Listas 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	Listas de chequeo de julio al día.
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	Continuar reforzando el tema sobre segregación de residuos a las operarias y mujeres acogidas en la Casa Refugio. <u>Pendiente el cambio de color de las canecas de basura y utilizar el color de bolsa correspondiente.</u> Listas de chequeo de julio está al día.

46		Verificar la implementación del programa de control de agua: existencia de tanque de reserva, protección del mismo, limpieza y desinfección (mínimo cada 6 meses), registros diligenciados, entre otros aspectos. (Semestral).	CUMPLE	La Casa Refugio cuenta con el certificado de limpieza y desinfección del tanque de agua potable con fecha del 02/03/2022, realizado por la empresa "HB Fumigaciones & Servicios", quien cuenta con un concepto sanitario "Favorable" a vencer el 18/01/2023.
47		Se verifica la implementación del programa de control de vectores: ausencia de huellas o daños causados, dispositivos de control bien ubicados como rejillas, anjeos, certificación de fumigación expedida por empresa autorizada según la frecuencia definida, fichas técnicas de productos empleados y cronograma. (A necesidad).	CUMPLE	La Casa Refugio cuenta con el certificado de fumigación del 02/03/2022 realizado por la empresa "HB Fumigaciones & Servicios", quien cuenta con un concepto sanitario "Favorable" a vencer el 18/01/2023. Al día las listas de chequeo de hermeticidad e inspección de plagas de julio.
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	Las tres operarias de cocina cuentan con los documentos al día, como se indica a continuación: Nohora Elisa Chantré (exámenes y carnet del 23/07/2022), Amanda González Valvuen (exámenes 22/03/2022 y carnet 19/08/2021 (actualizar)) y Claudia Patricia Herrera (exámenes 04/03/2022 y carnet 19/08/2022).
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	Se compraron dos (2) nuevos termómetros para el servicio de alimentos.
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	<u>Pendiente la elaboración de las fichas técnicas del tallímetro y termómetros de punzón.</u>
58	 	Se valida la existencia de un procedimiento y cronograma de mantenimiento preventivo de equipos antropométricos y almacenamiento (refrigeradores, congeladores, estufas, horno, entre otros). (Coordinadora administrativa).	CUMPLE	La Casa Refugio cuenta con un cronograma para el año 2022 sobre el mantenimiento preventivo de los equipos antropométricos y de cocina.
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 del 11/07/2022 de los siguientes equipos: báscula de recepción de materias primas, pesa bebés, pesa para adultos y gramera. Este proceso fue realizado por la empresa "Compañía Colombia de Metrología (CCM)". Los demás cuentan con factura de compra, correspondiente a un uso menor a un año.