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:	29	07	2022	**HORA:**	**9:00 AM – 2:00 PM**

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión del servicio de alimentos de la Casa Refugio Modelo Intermedio.
PARTICIPANTES:	CATALINA COVALEDA – Coordinadora Técnica y Administrativa Modelo Intermedio. PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Diligenciar las listas de chequeo correspondientes al servicio de alimentos: a) recepción de materias primas, b) temperaturas de alimentos cocidos y c) temperaturas de equipos de almacenamiento en frío.	Operarias de cocina Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Diligenciar las listas de chequeo correspondientes a la ejecución del plan de saneamiento básico: a) limpieza y desinfección, b) hermeticidad, c) inspección de plagas, d) elementos en desuso y e) recolección de residuos.	Operarias de cocina y aseo general Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Actualizar y/o entregar los certificados higiénicos sanitarios de dos de los proveedores de alimentos.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	31/08/2022
Realizar la compra de la gramera y termómetros de punzón para el servicio de alimentos.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	05/08/2022
Realizar mensualmente y entregar la evidencia sobre los talleres de cualificación con las operarias: a) minuta patrón, ciclo de menús, estandarización y manejo de equipos de medición, b) buenas prácticas de manufactura, c) plan de saneamiento básico, d) verificación de gramajes y e) pruebas organolépticas.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Reparar el anaquel ubicado en la bodega de alimentos, al igual que las bisagras, muebles, gavetas y puertas deterioradas en el servicio.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	31/08/2022
Colocar la señalización sobre el tipo de residuos en el área de almacenamiento.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	05/08/2022

Entregar actualizado el concepto higiénico sanitario de la empresa que realizó el proceso de fumigación y lavado de tanque de agua en la Casa Refugio, ya que el actual se venció hace más de tres años.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	05/08/2022
Elaborar las fichas técnicas de la gramera, báscula de recolección de materias primas y el termómetro; a su vez el cronograma de mantenimiento preventivo de todos los equipos de la Casa Refugio.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	15/08/2022
No hacer uso de color en la preparación de las comidas, sino cambiar por cúrcuma o achiote en pasta o polvo.	Operarias de cocina Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: se da inicio de manera presencial a la reunión de apoyo a la supervisión con la coordinadora técnica y administrativa de la Casa Refugio Modelo Intermedio a las 9:00 am del 29/07/2022, 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:

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Diligenciar las listas de chequeo correspondientes al servicio de alimentos: a) recepción de materias primas, b) temperaturas de alimentos cocidos y c) temperaturas de equipos de almacenamiento en frío.	Operarias de cocina Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Diligenciar las listas de chequeo correspondientes a la ejecución del plan de saneamiento básico: a) limpieza y desinfección, b) hermeticidad, c) inspección de plagas, d) elementos en desuso y e) recolección de residuos.	Operarias de cocina y aseo general Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Actualizar y/o entregar los certificados higiénicos sanitarios de dos de los proveedores de alimentos.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	31/08/2022
Realizar la compra de la gramera y termómetros de punzón para el servicio de alimentos.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	05/08/2022
Realizar mensualmente y entregar la evidencia sobre los talleres de cualificación con las operarias: a) minuta patrón, ciclo de menús, estandarización y manejo de equipos de medición, b) buenas prácticas de manufactura, c) plan de saneamiento básico, d) verificación de gramajes y e) pruebas organolépticas.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Reparar el anaquel ubicado en la bodega de alimentos, al igual que las bisagras, muebles, gavetas y puertas deterioradas en el servicio.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	31/08/2022

Colocar la señalización sobre el tipo de residuos en el área de almacenamiento.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	05/08/2022
Entregar actualizado el concepto higiénico sanitario de la empresa que realizó el proceso de fumigación y lavado de tanque de agua en la Casa Refugio, ya que el actual se venció hace más de tres años.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	05/08/2022
Elaborar las fichas técnicas de la gramera, báscula de recolección de materias primas y el termómetro; a su vez el cronograma de mantenimiento preventivo de todos los equipos de la Casa Refugio.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	15/08/2022
No hacer uso de color en la preparación de las comidas, sino cambiar por cúrcuma o achiote en pasta o polvo.	Operarias de cocina Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS:

Imagen 1. Arreglo de anaquel de la bodega de alimentos.

Imagen 2. Arreglo de mueble debajo del lavaplatos.

Imagen 3. Arreglar zona debajo de las alacenas de la cocina.

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 2:00 pm del 29 de julio de 2022.

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión del servicio de alimentos de la Casa Refugio Modelo Intermedio.
FECHA:	29-07-2022	LUGAR:	Casa Refugio Modelo Intermedio
HORARIO:	9:00 am - 2:00 pm	AREA SDMujer A CARGO:	DEVAJ.

DOCUMENTO DE IDENTIDAD		NOMBRES Y APELLIDOS	SEXO			INSTITUCION/ ENTIDAD/ AREA / OTRO	CARGO	TELEFONO DE CONTACTO	EMAIL	FIRMA
CC	NUMERO		MUJER	HOMBRE	INTERSEXUAL					
X	53038796	Catalina Cavalada L	X			Cometur SAS	Coordinación técnica y adm	3214261810	coordinacion4@cometursas.com	Catalina
X	1026253809	Paola Andrea Gustín	X			SDMujer/DEVAJ	Apoyo a la Supervisión	3003040523	pgustin@sdmujer.gov.co	

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	9:00 a. m.	**Hora Finalización**	2:00 p. m.	**Fecha**	29/07/22
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)	Catalina Covaleda				
Cargo	Coordinadora administrativa y técnica				
Persona que recibe la visita (2)	No aplica				
Cargo	No aplica				
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista	Convetur S.A.S				
Nit	830043969-7				
Dirección	Avenida Calle 53 # 66A-59				
Nombre del(a) Representante Legal	Javier Arnulfo Campos				
Correo electrónico	coordinacioncps920@gmail.com				

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**	Actualmente, se encuentran cuatro (4) personas acogidas en la Casa Refugio, por lo cual se evidencia poca cantidad de alimentos en la bodega y equipos de almacenamiento.
2		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**NO CUMPLE**	Se encuentran las listas de chequeo diligenciadas de manera parcial, ya que las columnas de número de lote, características organolépticas, temperatura y fecha de vencimiento estaban en blanco. Por lo tanto, se explica a las operarias de cocina cómo realizarlo y el por qué de esta acción.
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**	Ninguna.
4		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**CUMPLE**	Los alimentos organizados o almacenados en anaqueles, canastillas, refrigerados y congeladores, se encuentran con el rótulo correspondiente. Solo se halló un bocadillo con próxima de vencimiento (22/08/2022).
5		La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	**NO CUMPLE**	La Casa Refugio tiene tres (3) proveedores de alimentos: 1) Makro: abarrotes, huevo, leche y derivados lácteos, cuenta con el certificado higiénico: "Favorable con requerimientos" del 05/06/2021, el cual deberá actualizarse. 2) Carnes La 33: carne, pollo, cerdo y pescado, su concepto fue "Favorable con requerimientos" del 22/12/2021 y Fruver Express: frutas y verduras, el documento está incompleto.
6		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 un taller con las operarias el 07/07/2022 en la que se socializó la minuta patrón, el ciclo de menús y condiciones de buenas prácticas de manufactura, a tener en cuenta en el servicio de alimentos.

7		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.
8		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 de apoyo a la supervisión de hoy (29/07/2022) se entregó el menú número 24 (tiempo de comida almuerzo: sopa de arroz, arroz con ajonjolí, cerdo en salsa agridulce, ensalada de espinaca, mango y fresa, torta de banano y jugo de guayaba), el cual no presentó ninguna modificación o intercambio.
9		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.	**NO APLICA**	Durante el mes no se han solicitado cambios de menús en la Casa Refugio.
10		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.
11		El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	**CUMPLE**	Pendiente la evidencia sobre verificación de gramajes en porción servida; tener en cuenta esto para el próximo mes.
12		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.	**NO CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con cucharas medidoras para la estandarización de porciones, pero no gramera; la cual está en proceso de compra.
13		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 tiempo de comida del almuerzo, el cual contó con adecuadas características de sabor, color, olor, textura y presentación. Pendiente la evidencia sobre las pruebas realizadas por el contratista con las mujeres o talento humano.
14		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	**CUMPLE**	Se cuenta con el ciclo de menús publicado en el área de comedor para el conocimiento de las mujeres y sistemas familiares; sin embargo, no se tiene en el servicio de alimentos, ya que las operarias de cocina se guían por el análisis de contenido nutricional.
15		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.

16		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 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en la Casa Refugio durante julio.
17		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 25/05/2022.
18		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.	**NO CUMPLE**	En el mes no se realizaron talleres relacionados al tema de buenas prácticas de manufactura y plan de saneamiento básico con las operarias de la Casa Refugio.
19		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 cuenta con la solicitud de visita a la Secretaría Distrital de Salud del 23/03/2022 con numero de radicado: 39153.
20		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.
21		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.	**NO CUMPLE**	Se recomienda separar de la pared los alimentos organizados en los anaqueles de aluminio y repararlos, ya que se encuentran con algún grado de deterioro (oxidación, peladuras y columnas torcidas).
22		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 elementos y productos de aseo se encuentran en otro espacio de la Casa Refugio bajo lleve, excepto los que se utilian en el día para las acciones diarias. Sin embargo, se recuerda no olvidar rotular los productos químicos tanto los que se encuentran en envases grandes, como aquellos en los que se reenvasan. Este puede estar conformado de la siguiente manera: *Nombre, fecha de apertura, fecha de reenvase y fecha de vencimiento.*
23		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.	**NO CUMPLE**	No se cuenta con termometro para realizar la toma de temperatura, por lo tanto, no se pudo llevar a cabo el ejercicio de verificación en la visita, ni tampoco existen listas de chequeo del mes. Recomendación: enumerar los equipos de almacenamiento en frío: refrigeradores y congeladores (Ejemplo: Refrigerador 1, Congelador 2, etc.) y colocar la lista de chequeo de registro de temperatura en cada uno de estos.
24		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**NO CUMPLE**	No se cuenta con la lista de chequeo diligenciada. Se explica a las operarias de cocina, cómo realizarlo y para qué alimentos (Ejemplo: carne, pollo, cerdo, pescado, vísceras, jugos, coladas o bebidas con leche).

25		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.
26		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.
27		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.
28		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.**
29		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**	La mayor parte del servicio de alimentos es elaborado en madera (gavetas, alacenas, puertas y demás), un material no higiénico según la normatividad sanitaria vigente. Se requiere del arreglo de algunas bisagras oxidadas o no atornilladas y el mueble debajo del área de lavaplatos.
30		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 recomienda volver a pegar algunos partes del angeo que se encuentra en la bodega de alimentos, porque nuevamente se separó.
31		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	Los elementos en desuso se encuentran limpios y organizados en el área de la cocina, pero no se encuentra diligenciada la lista de chequeo del mes de julio.
32		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	**CUMPLE**	Ninguna.
33		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**	Se encuentra las lista de chequeo de limpieza y desinfección de la cocina diligenciada correctamente, aunque se vuelve a explicar a las operarias de cocina cómo deben realizarlo. En cuanto a los formatos que corresponden a los demás espacios de la Casa Refugio, esta se halla al día aunque faltan incluir otros espacios (lavandería, área de primeros auxilios, oficina administrativa, etc.).

34		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**	El área de almacenamiento de residuos se halla organizada y cuenta con tres barriles, sin embargo, no hay senalización correspondiente al tipo de residuo: residuos aprovechables (blanco), residuos orgánicos aprovechables (verde) y residuos no aprovechables (negro). La recomendación brindada en el anterior apoyo a la supervisión sobre el cambio de canecas en el servicio de alimentos, fue acogida. La lista de chequeo de julio está al día.
35		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 una certificado de la lavado y desinfección de tanque de agua potable realizado por la empresa FUMPLAG el 04/04/2022 (vence: 04/09/2022) con concepto higiénico sanitario "Favorable" del del 11/09/2019, el cual está vencido y debe actualizarse o solicitar los documentos vigentes al proveedor.
36		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 una certificado de fumigación de instalaciones realizado por la empresa FUMPLAG el 04/04/2022 (vence: 04/09/2022) con concepto higiénico sanitario "Favorable" del 11/09/2019, el cual está vencido y debe actualizarse o solicitar los documentos vigentes al proveedor. No se encuentra diligenciada la lista de chequeo de inspección de plagas y hermeticidad de julio.
37		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.
38		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.
39		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.
40		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.**
41		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.
42		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.

43		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: Adriana Lugo Zambrano (certificado médico del 22/07/2022, exámenes de laboratorio del 21/07/2022 y carnet de manipulación del 28/07/2022) y Soleidys del Valle (certificado médico y exámenes de laboratorio del 02/06/2022 y carnet de manipulación del 31/05/2022); y una operaria de aseo (que también ingresa al servicio de alimentos): Leidy Jazmín Arias (certificado médico y exámenes de laboratorio del 08/06/2022 y carnet de
44		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.
45		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).	**NO CUMPLE**	La Casa Refugio aún no cuenta con una gramera y termómetros de punzón. Actualmente, en proceso de compra.
46		Se verifica la existencia de un manual o documento de instrucciones de uso, sensibilidad y capacidad de los termómetro(s), báscula y gramera.	**NO CUMPLE**	La Casa Refugio deberá elaborar las fichas técnicas u hoja de vida de los siguientes equipos: báscula de recepción de materias primas, gramera y termómetro de punzón.
47		Se valida la existencia de un procedimiento y cronograma de mantenimiento preventivo de equipos de almacenamiento (refrigeradores, congeladores, estufas, horno, entre otros).	**NO CUMPLE**	La Casa Refugio deberá elaborar un cronograma de mantenimiento preventivo sobre los equipos de cocina (báscula de recepción de materias primas, gramera y termómetro de punzón) (y demás (neveras, estufas, hornos, lavadoras, etc).
48		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.	**NO APLICA**	Los equipos con los que cuenta la Casa Refugio son nuevos, por lo tanto, no requieren de esta acción.