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:	23	06	2022	**HORA:**	**9:46 AM – 3:15 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
Realizar la intervención colectiva mensual con las mujeres y sus sistemas familiares.	Nutricionista Casa Refugio Amarú	30/06/2022
Realizar los talleres de cualificación en minuta patrón, saneamiento básico, verificación de gramajes y pruebas organolépticas con las operarias.	Nutricionista Casa Refugio Amarú	30/06/2022
Entregar actualizado el certificado higiénico sanitario del carro transportador de alimentos o el soporte de gestión por parte del proveedor.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	30/06/2022
Realizar mantenimiento o cambio del termómetro de punzón que se encuentra en el área del servicio de alimentos.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	03/07/2022
Fichas técnicas de los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adultos, tallímetro, infantómetro y cinta métrica) y del servicio de alimentos.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	31/07/2022
Cronograma de mantenimiento de los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adultos, tallímetro e infantómetro) y de cocina.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	31/07/2022
Certificados de calibración de los equipos antropométricos (pesa bebés y báscula de adulto) y del servicio de alimentos (termómetros y gramera).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	31/07/2022
Solicitar al proveedor el cambio del atún en aceite por atún en agua, como lo establece el anexo técnico.	Nutricionista Casa Refugio Amarú	24/06/2022
Reunión área de nutrición y fortalecimiento técnico.	Paola Andrea Gustín Apoyo a la Supervisión Secretaría Distrital de la Mujer	30/06/2022

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 9:46 am del 23/06/2022, 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
Realizar la intervención colectiva mensual con las mujeres y sus sistemas familiares.	Nutricionista Casa Refugio Amarú	30/06/2022
Realizar los talleres de cualificación en minuta patrón, saneamiento básico, verificación de gramajes y pruebas organolépticas con las operarias.	Nutricionista Casa Refugio Amarú	30/06/2022
Entregar actualizado el certificado higiénico sanitario del carro transportador de alimentos o el soporte de gestión por parte del proveedor.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	30/06/2022
Realizar mantenimiento o cambio del termómetro de punzón que se encuentra en el área del servicio de alimentos.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	03/07/2022
Fichas técnicas de los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adultos, tallímetro, infantómetro y cinta métrica) y del servicio de alimentos.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	31/07/2022
Cronograma de mantenimiento de los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adultos, tallímetro e infantómetro) y de cocina.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	31/07/2022
Certificados de calibración de los equipos antropométricos (pesa bebés y báscula de adulto) y del servicio de alimentos (termómetros y gramera).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Amarú	31/07/2022
Solicitar al proveedor el cambio del atún en aceite por atún en agua, como lo establece el anexo técnico.	Nutricionista Casa Refugio Amarú	24/06/2022
Reunión área de nutrición y fortalecimiento técnico.	Paola Andrea Gustín Apoyo a la Supervisión Secretaría Distrital de la Mujer	30/06/2022

ANEXOS Y EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS: evidencias fotográficas sobre lo encontrado en el servicio de alimentos:

Imagen 1. Pan vencido para cambio e Imagen 2. Cambio de atún de aceite por agua.

Imagen 3. Inadecuada disposición de residuos en bolsa negra e Imagen 4. Retiro de licuadora industrial.

Imagen 5. Termómetro para reemplazar e Imagen 6. Productos mal rotulados.

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 3:15 pm del 23 de junio de 2022.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la Supervisión del área de nutrición de la Casa Refugio Amaru.
FECHA:	23/06/2022	LUGAR:	Casa Refugio Amaru.
HORARIO:	9:46 am – 3:15 pm	AREA SDMujer A CARGO:	DEUCMYAJ-CR

DOCUMENTO DE IDENTIDAD		NOMBRES Y APELLIDOS	SEXO			INSTITUCION/ ENTIDAD/ AREA / OTRO	CARGO	TELEFONO DE CONTACTO	EMAIL	FIRMA
CC	NUMERO		MUJER	HOMBRE	INTERSEXUAL					
X	37394048	Diana Yaneth Yepes	x			CR Amaru.	Nutricionista	3043420509	cdarefugioamaru748@gmail.com	[signature]
X	1061753809	Paola Andrea Gustin	x			SDMujer DEVAJ	Apoyo a la Supervisión	3003040523	pgustin@sdmujer.gov.co	[signature]

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.

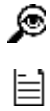
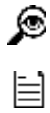
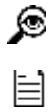
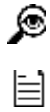
1. DATOS GENERALES DEL DILIGENCIAMIENTO DEL INSTRUMENTO					
Hora Inicio	9:46 a.m.	**Hora Finalización**	3:15 p.m.	**Fecha**	23/06/22
Profesional que realiza la verificación (1)	Paola Andrea Gustín Morera				
Perfil del profesional	Apoyo a la supervisión técnica				
Profesional que realiza la verificación (2)	No aplica				
Perfil del profesional	No aplica				
Persona que recibe la visita (1)	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. VERIFICACION 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 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		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_23062022"*.
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_23062022"*.
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**	Pendiente la valoración de permanencia de un (1) sistema familiar, con tiempo límite hasta el 30/06/2022. Ver archivo: *"Evidencia valoraciones área nutrición Amarú_23062022"*.
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_23062022"*.
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**	Ver archivo: *"Evidencia valoraciones área nutrición Amarú_23062022".*
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.	**NO APLICA**	Pendiente la realización de intervenciones colectivas con las mujeres y sus sistemas familiares correspondiente al mes de junio.
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**	La nutricionista realizó una intervención individual con una ciudadana el 03/06/2022 sobre la evolución de un proceso adecuado de 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**	Ninguna
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**	Los alimentos y productos se encuentran en buen estado físico; sin embargo, se halla un pan tajado integral con fecha de vencimiento del día de hoy (23/06/2022), se solicita marcar como "vencido" y cambiar con el proveedor. No se podrá ofrecer a las personas acogidas. Adicionalmente, se encuentran algunos productos mal rotulados (chocolate, tostadas y pan tajado blanco).
14		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**CUMPLE**	Revisar las fechas de vencimiento de los productos de panadería y rotular correctamente, ya que son productos de corta caducidad. Así se garantizará la no perdida de alimentos.
15		La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	**NO CUMPLE**	El contratista cuenta con un proveedor de alimentos denominado *"Porvenir"* con concepto "Favorable" del 23/08/2021, está pendiente el documento del carro que tranporta los productos. 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.	**NO APLICA**	Pendiente la cualificación de las operarias de cocina, correspondiente al mes de junio.

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 hjas consumieron todas las preparaciones servidas en el tiempo de comida del almuerzo en la visita del día de hoy (23/06/2022).
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**	Se suministró fórmula láctea de inicio a un bebé de un mes de nacido desde el 25/05/2022 hasta el 21/06/2022 con la siguiente dosis: 5 tomas cada una de 4 onzas.
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 23/06/2022 se suministró el menú número dieciocho (18), correspondiente a la semana tres (3). Sin ninguna novedad de cambio o intercambio.
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**	Pendiente la evidencia de junio sobre la verificación de gramajes de porciones servidas por parte de la nutricionista de la Casa Refugio.
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**	Se recomedó realizar una limpieza constante, ya que se visualiza con algunos rastros de grasa y polvo.
24		Las características organolépticas de la alimentación servida son óptimas. Nota: tener en cuenta el color, presentación, apariencia y olor.	**CUMPLE**	Pendiente la evidencia de junio sobre la verificación de características organolépticas por parte de la nutricionista de la Casa Refugio. El día de hoy se realizó prueba de textura, color, sabor, 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 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/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 el 15/06/2022 un taller de BPM sobre "Dietas y prescripciones médicas" a las operarias de cocina. Pendiente el de saneamiento básico.
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 Casa Refugio Amarú contaba con un certificado higiénico sanitario "Favorable" del 12/05/2021, el cual se encuentra vencido para el presente año. El contratista 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 recomienda 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**	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.
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**	Continua uno de los refrigeradores y congeladores fuera de servicio, pero la Casa Refugio cuenta con otros tres equipos para el almacenamiento de los alimentos.
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**	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 almanacenamiento 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 junio 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**	Borrar de la lista de chequeo de limpieza y desinfección de la cocina el ítem sobre "trampas de grasa".
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**	El servicio de alimentos cuenta con tres canecas, cada una de ellas con una bolsa de basura de cada color (negro, verde y blanca), como se informó en anteriores ocasiones. Se recomienda con las operarias seguir reforzando el tema de segregación adecuada de residuos que se depositan en la bolsa negra, ya que se encontró elementos que no corresponden según la Resolución 2184 de 2019. Sigue pendiente el cambio del nombre del tipo de residuos que se ubican en el shut de basuras. Listas de chequeo de junio 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 junio.
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 cuentas con los documentos al día, como se indica a continuación: Diana Marcela Estepa (exámenes 16/03/2022 y carnet 19/08/2021), Amanda González Valvuena (exámenes 22/03/2022 y carnet 19/08/2021) 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 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).	**NO CUMPLE**	Aún se encuentra en el servicio de alimentos el termómetro digital de punzón con una falla en su pantalla, ya que no se visualiza completamente los números de la temperatura. Nuevamente, se solicita reparar o reemplazar el equipo.
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).	**NO CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con las fichas técnicas del infantómetro, pesa bebés y gramera. Deberá actualizar la ficha de la báscula de adultos porque no corresponde al equipo actual y realizar la correspondiente a los tallímetros, los termómetros de punzón y la báscula de recepción de materias primas. En GESTIÓN.
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).	**NO CUMPLE**	La Casa Refugio no cuenta con un documento, manual de procedimientos y/o cronograma sobre el mantenimiento preventivo a realizar a los equipos antropométricos (pesa bebés, pesa de adultos, tallímetro e infantómetro) y de cocina (gramera, báscula de recepción de materias primas, termómetros, neveras, hornos microondas, estufas, etc.). En GESTIÓN.
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).	**NO CUMPLE**	La Casa Refugio no cuenta con los certificados de calibración de los siguientes equipos: pesa bebés, báscula para adultos, gramera, termómetros y báscula de recepción de materias primas. En GESTIÓN.