

 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:	30	06	2022	HORA:	9:48 AM – 2:15 PM

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Rosa Elvira Cely.
PARTICIPANTES:	JESSICA HERRERA – Coordinadora Administrativa PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Actualización y entrega de certificados de los proveedores de alimentos.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	08/07/2022
Reparar o plastificar el ciclo de menús expuesto en el área de comedor para las personas acogidas y visitantes.	Nutricionista Casa Refugio Rosa Elvira	08/07/2022
Reparar la caneca del punto ecológico ubicada en el patio de la Casa y continuar con la sensibilización sobre adecuada segregación de residuos con las personas acogidas y el talento humano.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	08/07/2022
Realizar proceso de fumigación preventiva y contar con el certificado actualizado.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	31/07/2022
Reparación del techo de la cocina para evitar contaminación de los alimentos e ingreso de plagas.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	15/07/2022
Colgar el extintor que se encuentra en el área de servicio de alimentos.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rosa Elvira	08/07/2022
Reunión de fortalecimiento técnico del área de nutrición.	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 Coordinadora Administrativa de la Casa Refugio Rosa Elvira Cely a las 9:48 am del 30/06/2022. 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, surgieron de la visita los siguientes compromisos a cumplir

 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

como oportunidad de mejora del área:

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

Imagen 1. Alimento vencido (29/06/2022)



Imagen 2. Polvo alrededor del angeo e Imagen 3. Colgar extintor.



 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 4. Techo en reparación de la cocina.



Imagen 5. Caneca sin tapa e inadecuada disposición de residuos e Imagen 6. Reparación de ciclo de menús publicado.



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 2:15 pm del 30 de junio de 2022.

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	9:48 a.m.	Hora Finalización	2:15 p. m.	Fecha	30/06/22
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)		Jessica Herrera			
Cargo		Coordinadora Administrativa			
Persona que recibe la visita (2)		No aplica			
Cargo		No aplica			
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista		Unión Temporal Estrategia Prosperidad			
Nit		901.510.988-8			
Dirección		Calle 23F #75-92			
Nombre del(a) Representante Legal		Carlos Alberto Pinzón Molina			
Correo electrónico		casarefugios2021@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 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		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 malnutrición por déficit para la activación de la ruta correspondiente.
2		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 realizó un taller con las mujeres y sus sistemas familiares el 17/06/2022, que se denominó "Disposición adecuada de residuos". Falta anexar el listado de asistentes.
3		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 publicó una información en el comedor sobre el no uso del biberón, como estrategia de promoción de la lactancia materna.
4		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	CUMPLE	La última recepción de materias primas corresponde al pedido del 25/06/2022.
5		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	CUMPLE	Se encuentran espacios en blanco en los encabezados y en las columnas: número de lote, proveedor, temperatura y fecha de vencimiento de las siguientes listas de chequeo correspondientes a los pedidos: 25/06/2022 y 04/06/2022. Se solicita a una de las operarias de cocina complementarlo.

6		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.	NO CUMPLE	Se encuentra un paquete de galletas cucas vencido (29/06/2022), por lo tanto, se indica que debe ser marcado y cambiado con el proveedor.
7		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	CUMPLE	Se indica a las operarias de cocina que hay algunos productos con corta de fecha vencimiento, para que sean empleados en los próximos días o cambiados con el proveedor: chocolatinas Gol (05/07/2022), crema de leche y queso campesino (07/07/2022).
8	 	La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	NO CUMPLE	El contratista cuenta con varios proveedores de alimentos, como se indica a continuación: "El Palacio del Trigo" del 13/11/2021 con concepto "Favorable con requerimientos". "Yanimar" del 02/02/2022 con concepto "Favorable con requerimientos", la visita al carro transportador de estos alimentos se realizó el 08/04/2022 con concepto "Favorable". "Tiendas de D1" del 27/05/2022 con concepto "Favorable con requerimientos" (este se deberá actualizar por su pronto vencimiento). "La Frontera Wor SAS" del 14/06/2022 con concepto "Favorable", el del carro transportador no ha sido entregado. "Comercializadora de carnes J.G." del 11/10/2021 con concepto "Favorable con requerimientos" y el del carro fue "Favorable" del 13/11/2021. No se cuenta con el certificado del establecimiento que provee los productos lácteos y el concepto del carro transportador es del 23/01/2021, el cual está vencido. En cuanto a los exámenes y carnet de manipulación de las personas que se encargan de la entrega de los alimentos a la Casa Refugio, se conoce lo siguiente: Victor Alfonso Silva (frutas, verduras y abarrotes) del 10/08/2021 y Luis Fernando Arias (carne) del 23/03/2022.
9	 	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 un taller de BPM con las operarias de cocina y aseo general el 24/06/2022, sobre "Técnicas de limpieza y desinfección de alimentos, métodos de conservación y técnicas de cocción".
10		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	Una de las profesionales de la Casa Refugio vigila el consumo de los alimentos en el tiempo de comida del almuerzo. En la visita del día de hoy (30/06/2022) no se reconocieron dificultades en ninguna persona acogida.
11	 	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.	NO APLICA	No se está suministrando este producto a bebés o bebas acogidos en Casa Refugio.
12		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	CUMPLE	La visita del día de hoy (30/06/2022) se entregó el menú número dieciocho (18) del ciclo tres (3). El almuerzo fue: sopa de plátano colicero, arroz con arveja verde, pescado frito (pescado al horno), envuelto de mazorca, calabacín en salsa (calabacín con espinaca) y jugo de manzana. No se identifican modificaciones para ningún tiempo de comida.
13	 	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 solicitado aprobación de cambio de menús en junio.

14		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
15		El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	CUMPLE	Se observó las porciones de alimentos entregadas en el tiempo de comida del almuerzo a las diferentes personas acogidas en la Casa Refugio, identificando que se cumple con la minuta patrón. La nutricionista también desarrolló el 24/06/2022 una verificación en el almuerzo para todos los grupos de edad, encontrando que se sirvieron en un 96 a 111% el arroz y el plátano, entre el 95 a 110% la carne y un 110% la ensalada y jugo.
16		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
17		Las características organolépticas de la alimentación servida son óptimas. Nota: tener en cuenta el color, presentación, apariencia y olor.	CUMPLE	La nutricionista y el equipo de profesionales de la Casa Refugio también realizaron una verificación de las características organolépticas para todos los tiempos de comida entregados entre el 01 al 24 de junio, identificando que tenían buen color, olor, sabor y presentación.
18		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	CUMPLE	Se recomienda reparar el ciclo de menús expuesto en el área del comedor o plastificarlo.
19		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
20		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 y/o reportado casos de enfermedades transmitidas por alimentos en la Casa Refugio.
21		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 y un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, el cual fue aprobado por el apoyo a la supervisión el 06/09/2022.
22		Cuenta con actas de socialización sobre el manual de BPM y PSB al talento humano de la Casa Refugio, de acuerdo con el programa de capacitación continuo y permanente.	CUMPLE	La nutricionista realizó un taller de BPM con las operarias de cocina y aseo general el 24/06/2022, sobre "Técnicas de limpieza y desinfección de alimentos, métodos de conservación y técnicas de cocción". En este mismo día, también se desarrolló el tema acerca del PSB: "Manejo de elementos en desuso" Con el talento humano de la Casa Refugio también se llevó a cabo el 10/06/2022 una cualificación relacionada con el "Manejo de residuos, nuevo código de colores según la Resolución 2184 de

23		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	Solo cuenta con el certificado higiénico sanitario del 13/12/2022, correspondiente a la infraestructura de la Casa Refugio. Este tuvo un concepto Favorable con requerimientos. Está pendiente recibir una segunda visita de la Secretaría Distrital de Salud para que se revise la subsanación de las anteriores observaciones y el certificado del servicio de alimentos.
24		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
25		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 recuerda separar de la pared los productos organizados en los anaqueles.
26		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	Se acogieron las recomendaciones brindadas en el apoyo a la supervisión del mes de mayo sobre: rotulación de productos químicos, semaforización de elementos de aseo y organización.
27		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	Ninguna
28		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65°C.	CUMPLE	Ninguna
29		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
30		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
31		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

32		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
33		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, puertas y demás espacios donde se guardan los elementos de cocina, están elaborados en un material (madera) no adecuado e higiénico para un servicio de alimentos. Adicionalmente, el techo de la cocina está en reparación (se hallan dos (2) huecos), lo cual podría facilitar la contaminación de los alimentos (caída de elementos, polvo, etc.) o el ingreso de plagas.
34		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.	NO CUMPLE	El anejo que se encuentra en la ventana de la bodega de alimentos presenta algunos rastros de polvo, por lo cual, nuevamente se recomienda mantener como mínimo una frecuencia de limpieza semanal. Adicionalmente, limpiar y desinfectar los alrededores (marco de la ventana) porque aparecen sucios.
35		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	CUMPLE	La lista de chequeo de elementos en desuso de junio se encuentra completamente diligenciada.
36		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	CUMPLE	Ninguna
37	 	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 del mes de junio se encuentran al día. Se acogieron las recomendaciones sobre diligenciar los espacios de la persona responsable de la acción y/o verificación.
38	 	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	En el punto ecológico ubicado en el patio de la Casa Refugio una de las canecas (verde) no tiene tapa, debe colocarse una como se recomendó en el mes de mayo. En este mismo recipiente se observa que se depositaron varios residuos que no corresponden al color. Es de resaltar que la nutricionista desarrolló dos (2) talleres, uno con las mujeres acogidos y otro con el talento humano, sobre clasificación adecuada de las basuras.
39	 	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 lavado y desinfección del tanque de agua del 17/03/2022 (vence el 17/09/2022), realizado por la empresa "A & R Fumigaciones y Servicios"; quien cuenta con un concepto higiénico sanitario "Favorable" del 27/12/2021.
40	 	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).	NO CUMPLE	El certificado de fumigación se venció el 20/03/2022. Se le recuerda a la coordinadora tener en cuenta esta fecha para solicitar el servicio el siguiente mes. Adicionalmente, se le menciona que el certificado higiénico sanitario de la empresa ("Robinson Control Bug Off") se venció el 17/11/2021. Por lo tanto, si se desea contratar nuevamente con ellos, deberán solicitarle uno actualizado. Las listas de chequeo de junio: 1) Presencia de plagas y 2) Hermeticidad se encuentran totalmente diligenciadas.

41		Los espacios destinados para almacenamiento, preparación, distribución y servicio de alimentos, se encuentran libres de animales (en general), vectores como: roedores e insectos.	CUMPLE	Ninguna
42		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
43		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 novedad en la visita de hoy (30/06/2022); sin embargo, se recomienda a las operarias de cocina mantener recogido y cubierto el cabello durante todo el tiempo que se encuentren el servicio de alimentos, ya que algunas mujeres han reportado pelos en los alimentos servidos.
44		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	Se recuerda a las operarias de cocina no hacer uso del celular en el servicio de alimentos, ni consumir alimentos o tomar bebidas en este espacio.
45		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
46		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	Se recomienda que las profesionales encargadas de entregar los alimentos a los niños y niñas en el área de pedagogía utilicen tapabocas y cofia.
47		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 exámenes y carnet de manipulación al día, como se indica a continuación: Martha Salcedo del 12/01/2022 (carnet) y 06/09/2021 (exámenes), Dora Luz Machacón del 12/01/2022 y Jessica Nivia Hernández del 03/05/2022 (exámenes) y 28/09/2021 (carnet).
48		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
49		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	La pesa bebés presenta baja batería, se solicita cambiar las pilas.

50		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	Fueron entregadas las fichas técnicas de los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adulto, tallímetro e infantómetro) y de cocina (gramera y termómetros digitales de punzón).
51		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	Falta incluir en el cronograma la báscula pesa bebés.
52		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	Se calibraron el 18/04/2022 los siguientes equipos: pesa bebés y báscula de adultos, por la empresa "Ekimédicos". La gramera y termómetro de punzón fueron compradas en el mes de abril, por lo cual se recomienda que adjunten a los demás documentos la factura de compra.