| PLAN DE MEJORA OBSERVACIONES CONCEPTO SANITARIO COMUNIDAD DE CUIDADO GRATITUD | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS** | | | | |
| Aspecto a Verificar | Hallazgos | Subsanaciones | Responsable | Fecha /Estado |
| 1.3 En el establecimiento las paredes y techos son sólidos, impermeables de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979) | Sin mantenimiento pared de cocina | Realizar el respectivo mantenimiento a la pared | Operador | Cumplido |
| 1.8 Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas, están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (Art 117 Ley 9) | Sin protección en instalación eléctrica de cocina | Instalar una nueva toma que cuente con protección eléctrica | Operador | Cumplido |
| | | | | |
| **2. CONDICIONES SANITARIAS Y DE DORMITORIOS** | | | | |
| 2.1 el establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismo o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, se encuentran en buen estado y aseados y en cantidad suficientes para uso de la población beneficiaria (inodoros, lavamanos, ducha, pasamanos funcionales en unidades sanitarias y duchas. ) (Art 50 Res 14861 de 1995) (Art 188 y 207 Ley 9 de 1979) | Baños sin pasamanos funcionales | Instalar los pasamanos en los baños que lo requieran . | Operador | Cumplido |
| 2.11 El establecimiento se mantiene en orden, y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipo y lencería documentado e implementado ( Procedimientos, planillas, concentraciones y registros). (art 207 Ley 9 de 1979) | Listas de chequeo sin ajustar no se mencionan convenciones | Diligenciar los formatos de listas de chequeo con las convenciones adecuadas | Técnico Ambiental | Cumplido |
| 2.13 Cuenta con sistema de comunicación interna en habitaciones y baños. | No se evidencia comunicación interna en habitaciones | Instalar sistema de comunicación interna en las habitaciones | Operador | Cumplido |
| | | | | |
| **3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | | |
| 3.3.4 Se evidencia recolección de todos los residuos generados en desarrollo de las actividades relacionadas con el establecimiento. (Título 2 del Decreto único 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016) | Presenta soporte gestión externa recolección de residuos cuenta 8061991, manifiesto 454317, manejo de medicamentos No. 6163. Falta disposición de aceites usados. | Certificado disposición aceites usados | Tec. Gestión ambiental | Cumplido |
| 5 ATENCION BASICA EN SALUD | | | | |
| 5.5 Cuenta con auxiliar de enfermería presencial las 24 horas por cada 20 residentes funcionales abalada por el registro de talento humano en salud "rethus" Ley 1164 de 2007 | No garantizan el personal auxiliar de enfermería completo presencial las 24 horas según Res 110-1995 | Organizar turnos de 3 auxiliares | Jefe servicios primarios | Cumplido |

| Aspecto a Verificar | Hallazgos | Subsanaciones | Responsable | Fecha /Estado |
|---|---|---|---|---|
| 5.8 Presenta certificado médico definiendo quien requiere y quien no cama con barandas para su protección teniendo en cuenta las patologías propias de cada residente | No presenta certificados médicos definiendo quien requiere y quien no requiere cama con barandas | Solicitar concepto médico | Jefe servicios primarios | Cumplido |
| 5.11 Garantiza un área para el almacenamiento de medicamentos y dispositivos médicos en material higiénico sanitario, dotado con termohigrómetro calibrada con registros diarios (2 veces al día) de temperatura y humedad | El termómetro no se encuentra calibrado | Calibrar el termómetro | operador | Cumplido |
| 5.12 Cuenta con registro en los que conste la inspección y control de los medicamentos en el momento de su ingreso, identificando claramente el nombre del medicamento, lote, temperatura. Fecha de vencimiento y registro sanitario | El registro de inspección y control de los medicamentos al ingreso no cuenta con la temperatura de los medicamentos que requieren cadena de frio. | Adquirir termómetro | operador | Cumplido |
| 5.14 Cuenta con valoración medica de ingreso y seguimientos mensuales con letra clara y legible. | No cuenta con las valoraciones médicas de ingreso ni los seguimientos mensuales. | Escalar a SDIS el requerimiento del médico que realice los seguimientos mensuales. | operador | Se cuenta con documento soporte que no se requiere médico. Sin embargo el |
| 5.15 Cuenta con los resúmenes de salud y formulas medicas vigentes de la EPS | No cuenta con los resúmenes de salud completos ni vigentes de la EPS | Se dispone que a partir del mes de enero se anexará copia de la fórmula en las historias clinicas. | Enfermera Jefe | Cumplido |
| 5.16 Cuenta con valoraciones nitricionales de ingreso y seguimientos trimestrales donde se evidencie el diagnóstico nutricional | No cuenta con las valoraciones nutricionales de ingreso y los seguimientos trimestrales con diagnóstico nutricionales | Revisar en las carpetas lque se encuentren los seguimientos nutricionales y anexar a los que estan sin la valoración inicial y seguimientos. | Nutricionista | Cumplido |
| 5.17 Garantiza los certificados actualizados a la vinculacion a seguridad social en salud | No garantiza los certificados a la vinculacion a seguridad social en salud | Verificar en el sistema ADRES, afiliación al sistema de salud de cada una de las personas mayores. | Martha Fernanda Jimenez Trabajadora Social | Cumplido |
| 5.18 Cuenta con protocolos de salud y guías de salud, documentados, implementados y con soporte de socialización al personal asistencial | No cuenta con la totalidad de protocolos de salud, no cuenta con guias de salud, no se encuentran implementados, documentados y socializados. | Realización protocolo de administración de medicamentos. manejo y almacenamiento de medicamentos vencidos. Recepción, almacenamiento y conservación de medicamentos y dispositivos médicos. | Jefe servicios primarios. Heriberto Barbosa Regente de farmacia | Cumplido |

| Aspecto a Verificar | Hallazgos | Subsanaciones | Responsable | Fecha /Estado |
|---|---|---|---|---|
| 5.19 Cuenta con notas de enfermería realizadas según normatividad Ley 911 de 2004 y Res 1995 de 1999 | Falta ajustar las notas de enfermeria según ley 911/2004y res 1995/1999 | Socializar la ley 911/2004 capitulo 5 referente a la responsabilidad en los registros de enfermería. Resolucion 1995/99. características de la historia clínica, generalidades de los registros , realice evaluacion escrita. | Jefe servicios primarios. Heriberto Barbosa Regente de farmacia | Cumplido |
| | | | | |
| **I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS** | | | | |
| **1. EDIFICACION E INSTLACIONES** | | | | |
| 1.1 Localización y diseño (Res 2674/2013 Art. 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Art 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7 Art 33, numeral 8) | Se observa pared con deterioro en área aledaña a plancha y estufa. | Realizar el debido mantenimiento a la pared con el fin de que se encuentre en las condiciones adecuadas solicitadas por la norma | Operador | Cumplido |
| 1.3 Techos, iluminación y ventilación (Res 2674/2013, Art 7, numeral3, 4, 5,7, 8. Art 33, Numeral 4) | Se observa techo con deterioro en área aledaña a plancha-estufa. No garantiza hermeticidad del área de cocina y bodega por espacios abiertos sin protección, puerta abierta. Se observa anjeo con acumulación de residuos. No garantiza suficiente ventilación en cocina | Se realizará el debido mantenimiento del techo con el fin de que se encuentra en las condiciones solicitadas.<br>Se realizará educación al personal de cocina, para que mantenga la puerta cerrada y permita la hermeticidad de la cocina y la bodega.<br>Se dispondrá de un ventilador que genere la ventilación suficiente en la cocina.<br>Se establecerá una limpieza y desinfección semana del anjeo con el personal de cocina | Operador y personal de cocina. | Cumplido |
| 1.4 Instalaciones sanitarias (Res 2674/2013, Art 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art 32 Numeral 9 y 11 | No garantiza lavamanos de acción no manual en cocina. Se observa acumulación de objetos ajenos en área de lockers.<br>Algunos objetos personales no se encuentran organizados | Colocar lavamanos de acción no manual en la cocina.<br>Realizar educación al personal de cocina frente al orden de sus objetos personales y que realicen el debido uso de los lockers que se encuentran en la unidad operativa. | Operador, Nutricionista y personal de cocina . | Cumplido |
| | | | | |
| **2. EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | | |

| Aspecto a Verificar | Hallazgos | Subsanaciones | Responsable | Fecha /Estado |
|---|---|---|---|---|
| 2.1 Condiciones de equipos y utensilios. (Res 2674/2013, Art 8, Art 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Art 10, Numerales 2 y 3 Art 34) | Se observa bisagras oxidadas y deterioro en superficies de muebles de cocina. La instalación eléctrica de equipos de frio de cocina no garantiza protección. El soporte de la mesa de apoyo en cocina presenta oxido. | Realiza el mantenimiento de los muebles de la cocina. Colocar una instalación eléctrica que garantice la protección de los equipos de frio. Realizar mantenimiento del soporte de la mesa de apoyo de cocina | Operador | Cumplido |
| | | | | |
| **3. PERSONAL MANIPULADIOR DE ALIMENTOS** | | | | |
| 3.2 Reconocimiento Médico (Res 2674 de 2013, Art 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | Falta un certificado medico | Se solicitará el respectivo certificado médico de aptitud a la nutricionista | Nutricionista | Cumplido |
| 3.3 Practicas Higiénicas (Res 2674/2013, Art 1, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,10, 11, 13 y 14. Art 36. Art 35. Numeral 5 y 7) | Se observa gorro y tapabocas de un manipulador de alimentos tono oscuro | Se realiza el cambio de tapabocas y gorro | Técnico Gastronomía | Cumplido |
| 3.4 Educación y capacitación (Res 2674/2013, Art 12 y 13. Art 36.) | No presenta plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos con duración de 10 horas anuales que incluye metodología, duración, responsable, cronograma , temática, evaluación registro de asistencia. | La manipuladora que presenta la capacitación incompleta, realizará las horas faltantes. | Manipuladora de alimentos. | Cumplido |
| | | | | |
| **4. REQUISITOS HIGIENICOS** | | | | |
| 4.1 Control de materias primas e insumos | Falta soportes de provedores | se solicitará a proveedores los soportes | Nutricionista | Cumplido |
| **5. SANEAMIENTO** | | | | |
| 5.2 Residuos Líquidos (Res 2674/2013 Art 6, Numerales 5.1, 5.2, y 5.3. Art 33, Numerales 5, 6 y 7. Art 18, Numeral 11.) | No presenta soporte de recolección de aceite usado con empresa autorizada. | Se solicitara a Secretaria de Integración Social y a Secretaria de Ambiente el respectivo certificado ya que se realizó el proceso de recolección con estas entidades las cuales generan el soporte después de 3 meses de realizar la entrega del residuo. | Técnico Ambiental | Cumplido |
| 5.3 Residuos Sólidos (Res 2674/2013 Art 6, Numerales 5.1, 5.2, y 5.3. Art 33, Numerales 5, 6 y 7. Art 18, Numeral 11) | El área de almacenamiento temporal de residuos requiere mantenimiento de pisos. Se observa canecas de residuos ubicadas en comedor donde los usuarios colocan vasos usados en el servicio. | Se realizará el mantenimiento de piso de los cuartos de almacenamiento de residuos. Se realizará campaña de educación con las personas mayores del servicio con el fin de que no coloquen los vasos usados encima de los contenedores. | Tecnico Ambiental y operador. | Cumplido |

| Aspecto a Verificar | Hallazgos | Subsanaciones | Responsable | Fecha /Estado |
|---|---|---|---|---|
| 5.6 Soportes documentales de saneamiento ( Decreto 1575 de 2007, Art 10, Res 2674/2013 Art 26) | Presenta plan de saneamiento documentado, no implementado, no socializado con el personal de cocina presente en la visita, las listas de chequeo requieren ajuste. | Se seguirá con el cronograma de capacitaciones establecidos en el Plan de saneamiento, con el fin de abordar el 100% del talento humano de cocina y de servicios generales.<br>Se anexará las convenciones a las listas de chequeo para una mejor comprensión del formato. | Técnico Ambiental | Cumplido |