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)	Paredes con humedad en habitaciones 304 y201	Realizar el respectivo mantenimiento a la pared	Operador	12/08/2022
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)	Cable sin protección en área de preparación de alimentos	Instalar canaleta	Operador	12/08/2022
1.9 Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes (artículo 93 Ley 9 de 1979), los corredores internos se cumple con las disposiciones establecidas en el (artículo 46 Resolución 14861 de 1985)	Areas de circulación sin demarcar	Demarcar en el piso todas las áreas de circulación	Operador	12/08/2022
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)	Pasamanos suelto baño habitación 307. Baño habitación 304 con suciedad.	Ajustar el pasamanos del baño y realizar rondas constantes después de hacer el aseo de baños, para mantenerlos en buenas condiciones de aseo.	Operador/Coordinadora/ Técnico ambiental	INMEDIATO/ 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)	Faltan limpieza y desinfección en baños de residentes	Realizar rondas posteriores al aseo general, para mantener buenas condiciones de aseo en los baños.	Coordinadora - Operarios de Servicios Generales	Cumplido
2.13 Cuenta con sistema de comunicación interna en habitaciones y baños.	No se garantiza sistema de comunicación interno en habitaciones compartidas por cama con relación a resolución 110 de 1995. Se observa un timbre por habitación.	Solicitan timbre por cama, se informa que en modalidad moderada no se exige por anexo.	Operador	Pendiente definir con SDIS
5. ATENCIÓN BÁSICA EN SALUD				

Aspecto a Verificar	Hallazgos	Subsanaciones	Responsable	Fecha /Estado
5.7 Cuenta con la asesoria mensual del profesional en enfermería que cuente con cronograma de capacitación, acta de la capacitación, listado de asistencia y evaluaciones.	Falta soporte de evaluaciones de las capacitaciones mensuales del profesional de enfermería	Realizar evaluación de las capacitaciones	Jefe servicios primarios	Cumplido
5.18 Cuenta con protocolos de salud y guías de salud, documentados, implementados y con soporte de socialización al personal asistencial	Falta soporte de evaluaciones.	Realizar evaluación de las capacitaciones	Jefe servicios primarios	Cumplido
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACION E INSTALACIONES				
1.3 Techos, iluminación y ventilación (Res 2674/2013, Art 7, numeral3, 4, 5,7, 8. Art 33, Numeral 4)	No garantiza hermeticidad del área de cocina y bodega por espacios abiertos sin protección. Nogarantiza suficiente ventilación en cocina	Instalar angeo en parte superior puerta cocina. Mantener encendido el ventilador en cocina	Operador/nutricionista	12/08/2022
1.4 Instalaciones sanitarias (Res 2674/2013, Art 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art 32 Numeral 9 y 11	Se observa acumulación de objetos ajenos en área de lockers. Algunos objetos personales no se encuentran organizados.	Entrergar pertenecias de personas mayores a referentes familiares. Disponer que operarios guarden sus elementos en lokers.	Trabajo Social/Nutricionista	12/08/2022
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
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 un equipo de frio no garantiza protección.	Cambio bisagras y mantenimiento 1 mueble. Instalar 1 canaleta	Operador/Coordinadora	12/08/2022
2.2 Superficies de contacto con el alimento (Res 2674/2013, Art 8, Art 9, numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4243 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	Se observa menaje y utensilios de cocina en mal estado.	sacar de uso una jarra y un cucharón	Nutricionista	Cumplido
3. PERSONAL MANIPULADIOR DE ALIMENTOS				
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 uso de joyas, inadecuado uso del tapabocas, uñas largas	Se subsanó observación inmediatamente. Se realizará revisión de presentación personal todos los lunes omartes quedando registro por acta mensual.	Nutricionista	Inmediato
5. SANEAMIENTO				
5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6,5; Artículo 26 numeral 1)	Falta limpieza sobre equipos de frío y tuberías de gas	Se subsana inmediatamente y se verificará los lunes o martes quedando registro por acta mensual	Nutricionista	Inmediato

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)	Falta implementar en su totalidad los protocolos de limpieza y desinfección de cocina.	Se reforzará conocimientos de la dosificación de hipoclorito en la capacitación de plan de saneamiento básico.	Nutricionista	Cumplido