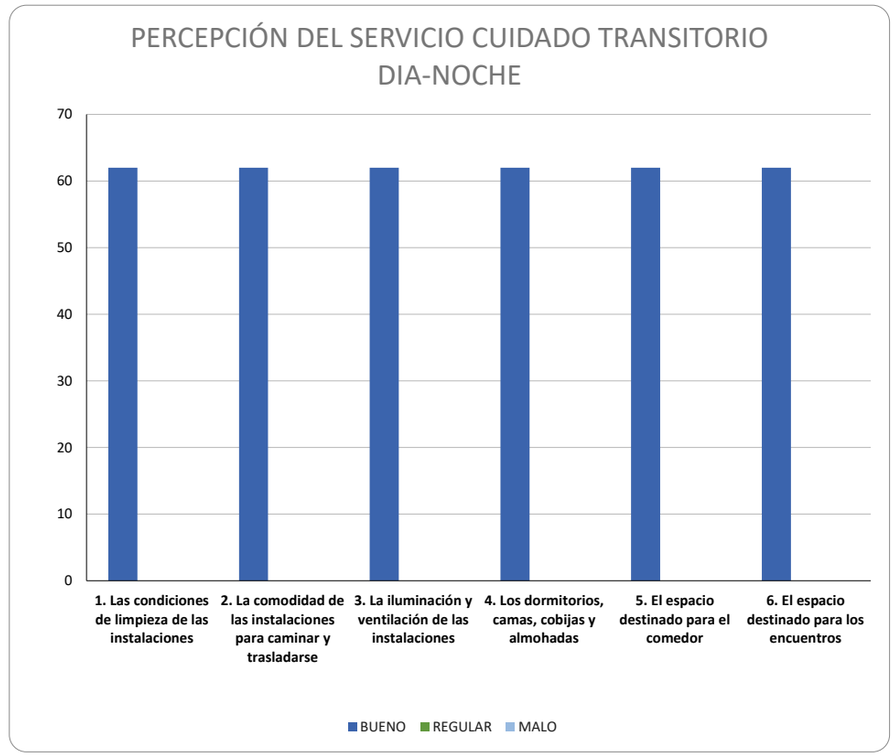
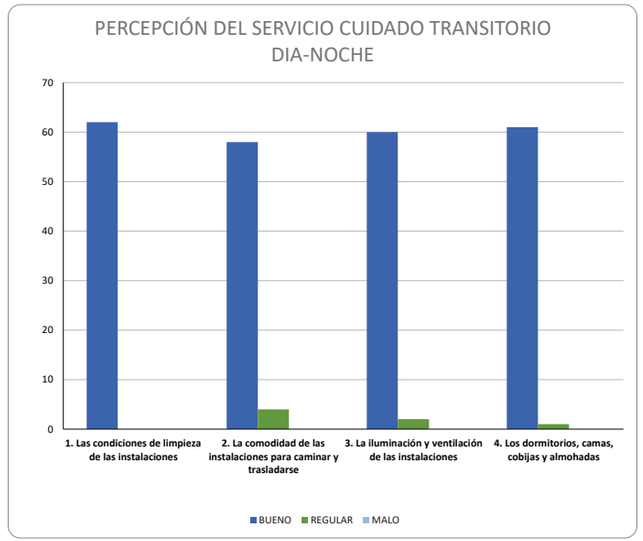
#

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN DEL SERVICIO CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE						
COMPONENTE AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS						
CALIFICACIÒN	**BUENO**	**REGULAR**	**MALO**	**ACCIONES PREVENTIVAS**	**ACCIONES CORRECTIVAS**	**ACCIONES DE MEJORA**
1. Las condiciones de limpieza de las instalaciones	62			No se identificaron situaciones de inconformidad o fallas en el componente, dado que el 100% de los participantes calificó el servicio como “Bueno”	N/A	N/A
2. La comodidad de las instalaciones para caminar y trasladarse	62			No se identificaron situaciones de inconformidad o fallas en el componente, dado que el 100% de los participantes calificó el servicio como “Bueno”	N/A	N/A
3. La iluminación y ventilación de las instalaciones	62			No se identificaron situaciones de inconformidad o fallas en el componente, dado que el 100% de los participantes calificó el servicio como “Bueno”	N/A	N/A
4. Los dormitorios, camas, cobijas y almohadas	62			No se identificaron situaciones de inconformidad o fallas en el componente, dado que el 100% de los participantes calificó el servicio como “Bueno”	N/A	N/A

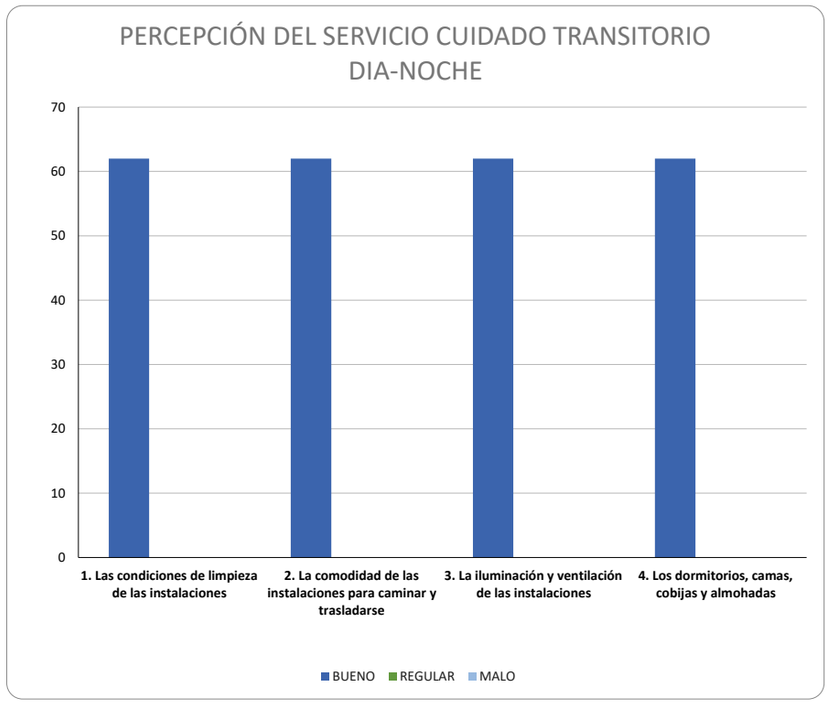


5. El espacio destinado para el comedor	62			No se identificaron situaciones de inconformidad o fallas en el componente, dado que el 100% de los participantes calificó el servicio como “Bueno”	N/A	N/A
6. El espacio destinado para los encuentros	62			No se identificaron situaciones de inconformidad o fallas en el componente, dado que el 100% de los participantes calificó el servicio como “Bueno”	N/A	N/A

ENCUESTA DE PERCEPCIÓN DEL SERVICIO CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE						
NUTRICIÒN Y SALUBRIDAD						
CALIFICACIÒN	**BUENO**	**REGULAR**	**MALO**	**ACCIONES PREVENTIVAS**	**ACCIONES CORRECTIVAS**	**ACCIONES DE MEJORA**
7. Características organolépticas (Sabor, textura, apariencia, color de los alimentos)	62			No se identificaron situaciones de inconformidad o fallas en el componente, dado que el 100% de los participantes calificó el servicio como “Bueno”		
8. La cantidad y servido de los alimentos	58	4		Estandarizar porciones y gramajes mediante fichas técnicas y utensilios de servido medidos (cucharones, tazas, balanzas). Capacitar al personal en técnicas correctas de servido, reforzando la importancia del cumplimiento de porciones establecidas. Implementar controles previos al servicio, verificando cantidad producida vs. número de raciones programadas. Utilizar formatos de control de servido, donde se registre la cantidad servida y posibles desviaciones para su seguimiento.	Ajustar de inmediato la porción servida, corrigiendo la cantidad antes de entregar el plato al usuario. Reorganizar la distribución de las raciones y garantizar que alcancen para todos segun el plato muestra. Complementar la ración, cuando la cantidad servida no cumpla con lo establecido en el menú o ficha técnica.	Implementar un sistema de control de porcionado, con balanzas, utensilios medidos y supervisión periódica durante el servicio. Fortalecer la planeación de menús y producción, ajustando cantidades según número real de comensales y consumo histórico. Capacitación continua del personal en porcionado, servido adecuado y control de desperdicios. Realizar evaluaciones internas periódicas del cumplimiento de porciones, usando listas de verificación y retroalimentación al equipo.
9. La calidad de los productos de aseo	60	2		Verificar periódicamente el estado de los productos de aseo personal, revisando fecha de vencimiento, integridad del envase y condiciones físicas (olor, color, textura). Garantizar el abastecimiento continuo de productos de aseo personal en baños y áreas de lavado de manos, evitando el uso de productos inadecuados o sustitutos.	Sustituir inmediatamente cualquier producto que presente fallas en su desempeño, olor o consistencia. Reportar el lote defectuoso al proveedor y solicitar cambio o devolución.	Retirar de inmediato el producto de aseo personal no conforme, evitando su uso por parte del personal o usuarios. Reemplazar el producto por uno que cumpla con los criterios de calidad establecidos, garantizando condiciones adecuadas de higiene. Revisar la causa del incumplimiento, como fallas en la compra, almacenamiento o reposición del producto.
10. El servicio de lavado de ropa	61	1		Estandarizar el proceso de lavado, definiendo tipo de detergente, dosis, temperatura, tiempo de lavado y tipo de ropa. Verificar periódicamente la calidad del detergente y suavizante, asegurando que sean adecuados y estén dentro de su fecha de vencimiento. Realizar mantenimiento y limpieza regular de las lavadoras, evitando acumulación de residuos y malos olores.	eprocesar el lavado de la ropa afectada, ajustando detergente, temperatura y tiempo según la causa identificada. Corregir el proceso de secado, asegurando que la ropa quede completamente seca para evitar malos olores o contaminación. Cambiar el detergente o producto de lavado, si se identifica que el utilizado no es adecuado o está en mal estado.	Capacitar al personal en técnicas correctas de lavado, secado y almacenamiento de la ropa limpia. Implementar controles visuales y olfativos de la ropa una vez lavada, antes de su secado y almacenamiento.



ENCUESTA DE PERCEPCIÓN DEL SERVICIO CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCHE						
ATENCIÒN INTEGRAL Y GESTIÒN ADMINISTRATIVA						
CALIFICACIÒN	**BUENO**	**REGULAR**	**MALO**	**ACCIONES PREVENTIVAS**	**ACCIONES CORRECTIVAS**	**ACCIONES DE MEJORA**
11. Las actividades/encuentros que se desarrollan en el servicio	62			No se identificaron situaciones de inconformidad o fallas en el componente, dado que el 100% de los participantes calificó el servicio como “Bueno”	N/A	N/A
12. El trato del talento humano	62			No se identificaron situaciones de inconformidad o fallas en el componente, dado que el 100% de los participantes calificó el servicio como “Bueno”	N/A	N/A
13. La aplicación de los lineamientos de convivencia	62			No se identificaron situaciones de inconformidad o fallas en el componente, dado que el 100% de los participantes calificó el servicio como “Bueno”	N/A	N/A
14. La convivencia al interior de la unidad operativa:	62			No se identificaron situaciones de inconformidad o fallas en el componente, dado que el 100% de los participantes calificó el servicio como “Bueno”	N/A	N/A



COMPONENTES	FECHA DE SOCIALIZACIÒN DE ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS	EVIDENCIAS (Acta, listado de asistencia, registro fotográfico)	FECHA DE PUBLICACIÒN DE LAS ACCIONES PREVENTIVAS , CORRECCTIVAS Y DE MEJORA	FECHA DE SEGUIMIENTO	RESULTADO DE SEGUIMIENTO	AUTOEVALUACIÒN	EVALUACIÒN
AMBIENTES ADEACUADOS Y SEGUROS	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
NUTRICIÒN Y SALUBRIDAD	Se realizará socialización de las accciones correctivas en los encuentros con la profesional en nutrición	Cronograma, formatos de seguimiento, registros fotográficos y actas de reunión	Según cronograma	Según programación interna	Se observa avance en la calidad de los alimentos y mayor satisfacción de los usuarios. Continua en plan de mejora	N/A	N/A
ATENCIÒN INTEGRAL Y GESTIÒN ADMINISTRATIVA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A