OBLIGACIÓN 22. DE GENERALES

COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR CASA SANTA MARÍA
CONVENIO O CONTRATO: 7416 2021
FECHA: 30/11/2023

22.3. PLAN DE MEJORA VISITA SALUD PARA LOS REQUERIMIENTOS DEJADOS POR LA ENTIDAD SANITARIA

ÍTEMS DEL ACTA DE VISITA AS02N141404	FOTO DEL HALLAZGO	ACCIONES A REALIZAR	FECHA DE SUBSANACIÓN	RESPONSABLES	FOTO DE LA SUBSANACIÓN O ACTIVIDAD REALIZADA
1.1.	*Áreas externas a la entrada de las diferentes áreas carecen de continuidad entre los pisos, presentan grietas y perforaciones.	*Realizar mantenimiento de pisos en las diferentes áreas del servicio de alimentos.	Pendiente revisión y aprobación	Mantenimiento	Pendiente
1.2.	*No cuentan con continuidad completas de uniones entre paredes en el área de procesos. *Uniones redondeadas entre pisos y paredes carecen de mantenimiento. *Sifón sin rejilla en área de pre alistamiento.	*Se realiza mantenimiento en las medias cañas de las diferentes áreas de procesos de forma constante.. *Colocar rejilla en el sifón del área de pre alistamiento. (Se realizó en el mes de agosto 2023)	30/11/2023	Mantenimiento	
1.3.	*Instalaciones eléctricas desadaptadas en áreas de procesos. *Ventilación carecen de mantenimiento en área de procesos.	*Arreglar las instalaciones eléctricas en el área de procesos. * Realizar mantenimiento a los ductos de ventilación en el área de procesos.	30/11/2023	Mantenimiento	
1.4	*Objetos personales fuera del casillero. *No cuentan con instructivos de higiene	*Refuerzo en buenas prácticas de higiene. *Se colocarán habladores de buenas	*10/11/2023	*Tecnólogo de alimentos.	

	eficientes y completos en las áreas de sanitarios y áreas de procesos. División en áreas sanitarias con deterioro.	prácticas de higiene en el áreas sanitarias y áreas de procesos.			
2.1	*Estructuras de utensilios y equipos, mesas, y estantería con presencia de corrosión, carecen de mantenimiento. *Utensilios con cabo de madera, pérdida de superficie lisa. *Cauchos de nevera con deterioro. *Cuartos fríos carecen de mantenimiento.	*Realizar mantenimiento en utensilios y equipos, mesas, y estantería. *Se retiran utensilio de cabo de madera, y se gestiona la compra de utensilios. *Se retiró la nevera que presentaba deterioro.	30/11/2023 PENDIENTE ARREGLAR NEVERA DE LAS CONTRAMUESTRAS NO ESTA ENFRIANDO, CORROSIÓN DEBAJO DE ÁREA DE CONGELACIÓN	*Mantenimiento, área de compras y tecnólogo de alimento.	
2.2	Superficie de contacto con deterioro	Se realizó mantenimiento.	30/11/2023	Mantenimiento	
3.1	*No presentan certificados de manipulación de alimentos completos	*Ya se actualizaron.		*Tecnólogo de alimentos.	Se actualizó
3.2	*No presentan certificados de manipulación de alimentos de dos personas	* Ya se actualizaron.		*Tecnólogo de alimentos.	Se actualizó
3.3	No realizan eficiente y completas practicas higiénicas de manos.	*La nutricionista todos los meses refuerza conceptos a través de capacitación en buenas	22/11/2023	*Nutrición.	Se dicta capación Acta N° 455

		prácticas de manufactura.			
3.4	*No implementan e imparten de manera eficiente los conceptos de capacitación. *Soportes documentales desactualizados e incompletos.	* La nutricionista todos los meses refuerza conceptos a través de capacitación en buenas prácticas de manufactura.	22/11/2023	* Nutrición.	Se dicta capación Acta N° 455
4.1	*Control y verificación de materias primas en recepción desactualizados.	*Se realiza de forma periódica este control.	30/11/2023	Tecnólogo de alimentos	Se actualizó los documentos.
5.5	*Acumulación de residuos en espacios muertos en equipos y utensilios.	*Realizar procesos de limpieza y desinfección en espacios muertos en equipos y utensilios de forma permanente	30/11/2023	*Servicios generales	
5.6	*No implementan un eficiente programa de saneamiento.	*Implementar el programa de saneamiento.	22/11/2023	*Nutricionista.	Se dicta capación Acta N° 455

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		**NOMBRE COMPLETO**	**CARGO**	**FIRMA**
Elaboró	30/11/2023	Arly Camila Alcalá	Técnico administrativo	
	30/11/2023	Alba Lucía Ardila Almeida	Nutricionista	
Reviso	30/11/2023	Juan Carlos Rodríguez Bautista	Coordinador	