



INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
 UNIDAD DE ADMINISTRACIÓN
 COORDINACIÓN DE CONSERVACIÓN Y SERVICIOS GENERALES
 COORDINACIÓN TÉCNICA DE SERVICIOS GENERALES
DIVISIÓN DE VIÁTICOS, CORRESPONDENCIA Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
INFORME DE LA COMISIÓN

NÚMERO DE PLIEGO

8110

Ciudad de México, a 16 de octubre de 2019

Nombre del Coordinador Normativo: **DR. RAUL PEÑA VIVEROS**Nombre de la Coordinación Normativa: **COORDINACIÓN DE ATENCIÓN INTEGRAL EN EL SEGUNDO NIVEL****ADSCRIPCIÓN: DIVISIÓN DE HOSPITALES****LUGAR DE LA COMISIÓN: TAPACHULA, CHIS.****DEL: 14/10/2019****AL: 15/10/2019****OBJETO DE LA COMISIÓN: SUPERVISION EN UNIDADES MED.****1. PROPÓSITO DE LA COMISIÓN**

Se acudió para realizar evaluación al Coordinador Delegacional de Nutrición y Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética del HGZ/MF No.1 Tapachula, Delegación Chiapas, en la Gestión de Riesgos (Orden, limpieza y desinfección en las áreas) Almacén, Preparación Previa, Producción y Comedor del Departamento de Nutrición y Dietética; ensamble de dietas a pacientes; verificación del Sistema Pla.CA 2.0 (elaboración de platillos por variedad y tipo de dieta),; Revisión de platilla en base a indicador y número de camas del Departamento de Nutrición. Se evaluó el Proceso de la atención nutricional de la Especialista en Nutrición y Dietética en Neurología.

2. ACTIVIDADES REALIZADAS

Se acudió en compañía de la Coordinadora Delegacional y Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, realizando el recorrido por las áreas e instalaciones del Departamento de Nutrición y Dietética, identificando la gestión de riesgo de Infecciones Asociadas a la Salud, verificación del control bacteriológico de alimentos, áreas, equipo y fórmulas lácteas. Verificación de las técnicas de higiene y desinfección de alimentos y utensilios del área de preparación previa, producción y ensamble de Dietas. Se evaluó en el Almacén de víveres el control de temperaturas, almacenamiento de víveres, elaboración platillos y minutas del Sistema Placa 2.0. Verificación de orden, limpieza, en las diferentes áreas y técnicas de higiene y desinfección de alimentos, Sistema del ensamble de dietas (centralizado, descentralizado, Lineamiento para el de ensamble de dietas para pacientes hospitalizados) supervisión en las actividades nutricionales de la Consulta Externa de Especialista en Nutrición y Dietética. Gestión Directiva de la Jefe del Departamento de Nutrición con asesoría en el Modelo de Gestión (cálculo de indicadores de recurso humano, insumos de víveres, stock de alimentos, fórmulas lácteas, artículos de aseo, cocina y comedor) orden y limpieza del departamento.

CONCLUSIONES

1. Actualización de los platillos y menús por variedad y tipo de dietas que conforma el Sistema Placa 2.0.
2. Mejorar la Gestión Directiva en la elaboración de plantilla de personal por indicador y diversos insumos (grupo 120, 060, requeridos para funcionamiento del Departamento de Nutrición y Dietética.
3. Cumplimiento en el Lineamiento para el de ensamble de dietas para pacientes hospitalizados, Programa de limpieza rutinaria y profunda por área en el Departamento de Nutrición y Dietética, Clave 2660-019-006 Lineamientos para la preparación y utilización de diluciones antisépticas e higienización de alimentos, Clave 2660-013-005, Lineamiento para la utilización de tablas para mondar y realizar cortes de alimentos crudos y cocidos. Clave 2660-013-006.
4. Supervisar el control bacteriológico de los alimentos y áreas.

4. RESULTADOS OBTENIDOS

1. Se evaluó el procedimiento del Almacén de Víveres, encontrando que se esta realizando la actualización de platillos y las 287 minutas del Sistema Placa 2.0 para pacientes y personal.
2. Se continua con el convenio del Sindicato e Instituto de septiembre del 2018 para no hacer uso del servicio por lo que no se preparar raciones al personal con derecho a alimentos solo para residentes.
3. Se registra temperatura de refrigeradores con el registro en el formato establecido en cada refrigerador.
4. Se capacita al Jefe del Departamento en la elaboración del Cálculo de recurso humano para realizar la plantilla actualizada.
5. Verificación directa del orden, limpieza, desinfección de alimentos y áreas del Departamento de Nutrición y Dietética.
6. Se evaluó el proceso de atención nutricional de la consulta de la especialista en nutrición encontrando que no realiza la nota de control nutricio a pacientes con enfermedad renal en el formato establecido.

5. CONTRIBUCIONES PARA LA DEPENDENCIA

Mejorar la calidad de atención nutricional y seguridad en el otorgamiento de dietas acorde a los lineamientos sanitarios del Departamento de Nutrición y Dietética a pacientes hospitalizados y personal con derecho a alimentos de la unidad hospitalaria.

Propiciar la Dirección Administrativa- nutricional del Departamento de Nutrición y Dietética

Optimizar el recurso financiero

Conocimiento de los diferentes procesos y procedimientos del Departamento de Nutrición y Dietética.

"Declaro bajo protesta de decir verdad, que los datos contenidos en este informe son verídicos, y manifiesto tener conocimiento de las sanciones que se aplicarán en caso contrario"



MARIA CONCEPCION DOMINGUEZ CORREA

Nombre y Firma del servidor público comisionado

1270-009-032

