

**ECONOMATO y COCINA
SEDE BOSCO y MAZARELLO**

Fecha de la Auditoría:

17 de mayo de 2023

Objetivo:

Realizar la evaluación y seguimiento a la gestión del economato, en cuanto a manejo, distribución y almacenamiento de los diferentes grupos de alimentos (Frúver, proteicos, lácteos) en las cocinas de don Bosco y Mazarello y así medir el cumplimiento de la normatividad vigente y el Sistema Integrado de Gestión de la Entidad.

Alcance:

Determinar el grado de eficiencia y eficacia en la administración de los alimentos, evaluando los criterios y controles establecidos por parte del componente calidad alimentaria - Economato para su solicitud, elaboración y entrega de la alimentación a los albergados de las sedes bosco, mazarello, servicio de observación y hospitalización de la IPS. Así como el cumplimiento de las normas que lo regulan, funciones y obligaciones de los funcionarios que hacen parte del desarrollo de las correspondientes actividades.

Metodología

Entrevista, revisión documental y observación.

Equipo Auditor:

- Gloria Esperanza Berdugo (Auditor Líder)

Funcionarios Auditados

- Sra. Leticia Duarte (encargada economato)
- Sra. Olga Cecilia Sanabria Martinez (encargada despensa bosco)
- Sra. Belquiz Ayala Malagón (encargada cocina bosco)
- Sta. Sandra Vargas (encargada despensa mazarello)
- Sra. Ana Felisa Contreras (encargada comedor mazarello)

Marco Normativo:

Resolución 2674 del 2013 – Ministerio de Salud y Protección Social

DESARROLLO DE LA AUDITORIA

En la visita de auditoria a las cocinas de los albergues estuve acompañada de la Funcionaria encargada del economato del Sanatorio, Sra Leticia Duarte, se realizó entrevista a las trabajadoras oficiales encargadas de las cocinas y despensas, se indagó sobre el conocimiento y mecanismos de seguimiento utilizados para la solicitud, recepción, almacenamiento y administración de alimentos.

**ECONOMATO y COCINA
SEDE BOSCO y MAZARELLO**

Se inspeccionaron documentos y registros; se examinó físicamente los recursos tangibles, tales como neveras, armarios y alacenas de depósitos de alimentos, así mismo el estado de los equipos de trabajo como lavaplatos, estufas, ollas, sartenes, etc.

Al realizar el trabajo de campo se pudo determinar fortalezas y debilidades, las que serán relacionadas y se darán a conocer a los responsables de economato, recursos físicos y el representante legal del Sanatorio de Contratación quien es el directo responsable de autorizar el presupuesto para realizar las mejoras a que haya lugar.

Fortalezas

En el recorrido realizado a las cocinas y despensas de los albergues don Bosco y Mazarello se resalta:

- ❖ La disposición y colaboración del equipo de trabajo durante el tiempo de ejecución de las actividades de auditoría, como también la entrega oportuna de la información.
- ❖ Se observa limpieza y orden en la ubicación de alimentos tanto en neveras como en las alacenas de víveres y abarrotes.
- ❖ Para los pedidos de alimentos se cuenta con un formato, el cual, es diligenciado por la funcionaria encargada de la despensa donde se relaciona el nombre del producto y cantidad. Este es entregado a la funcionaria encargada del economato quien lo envía al respectivo proveedor. Se tiene establecido que el pedido de frutas, verduras y carnes se realiza cada ocho (8) días; víveres y abarrotes una vez al mes.
- ❖ Los alimentos recibidos (carne y verduras) del proveedor se pesan en el Sanatorio y todo lo demás (víveres y abarrotes) se cruza con el listado del pedido inicial.
- ❖ En la despensa del Bosco: Nevera (refrigerador) - las carnes están recepcionadas en bolsa blanca marcadas con cinta y marcador. En el nevecon (que no enfría, sólo expande un poco de aire) ahí se recepcionan verduras y frutas
- ❖ El cuarto de almacenamiento de mercado (economato) al finalizar la jornada laboral sobre las 5 pm se cierra con llave, la cual, es manejada sólo por dos trabajadoras oficiales.
- ❖ El depósito de basuras se encuentra alejado de la cocina y cuenta con almacenamiento de residuos orgánicos e inorgánicos.
- ❖ Al finalizar la jornada de trabajo diaria realizan aseo quedando la cocina en óptimas condiciones higiénicas.
- ❖ Los productos de aseo tales como: desinfectantes y/o detergentes están almacenados en un cuarto independiente, retirado de la cocina
- ❖ Las instalaciones eléctricas en el Mazarello están en buen estado.
- ❖ En la cocina el bosco, a partir de marzo del 2023 se lleva un registro manual del número de platos suministrados a pacientes (albergados, observación y hospitalización) llámese desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios.

Oportunidades de Mejora

Calle 3 No. 2-72, Contratación Santander
Código Postal 683071
Número Celular 3125829153 - 3102095589
controlinterno@sanatoriocontratacion.gov.co
www.sanatoriocontratacion.gov.c

**ECONOMATO y COCINA
SEDE BOSCO y MAZARELLO**

- ❖ Se evidencia ausencia de procedimientos que de alcance a todo el proceso de alimentos y a la normatividad que la regula, desde su adquisición hasta su disposición final, hay que mencionar además que existen debilidades en los controles del consumo de bienes comestibles y de aseo con el fin de asegurar el buen uso de recursos. (Indicador)
- ❖ El personal de trabajadores oficiales recibió capacitación en el año inmediatamente anterior sobre manipulación de alimentos, pero, no recibieron el respectivo certificado.
- ❖ El Sanatorio de Contratación debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos; de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, art. 11
La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.
- ❖ Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la Resolución 2674 de 2013
- ❖ A pesar de que los albergados no se ajustan a las minutas elaboradas por la Nutricionista, sí se debe contar con las minutas escritas y recomendaciones dadas por los profesionales tanto nutricionista, médicos como enfermera profesional ya que la alimentación hospitalaria juega un papel fundamental en el cuidado integral del paciente y su evolución, por lo que una dieta con deficiencias nutricionales puede condicionar su estado nutricional durante el periodo de hospitalización.

No Conformidades	
No	Hallazgos
1	El área de economato no cuenta con procedimientos actualizados
2	No se cuenta con la certificación médica para el personal manipulador de alimentos, en la que conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos

**ECONOMATO y COCINA
SEDE BOSCO y MAZARELLO**

3	El personal de trabajadores oficiales (área de cocina) no cuenta con calzado antideslizante, la zuela es como cartón, se moja cuando tienen contacto con el piso mojado.
4	El delantal (peto) suministrado como dotación es de tela; y en cocina por la manipulación de agua se requiere que sea de plástico.
5	No hay recomendaciones por escrito sobre dietas hospitalarias para (pacientes diabéticos, hipertensos, etc.) y tipos de dietas como: líquida, semilíquida, blanda, hipocalórica, baja en carbohidrato, baja en grasas, etc.
COCINA y DESPENSA DON BOSCO	
6	El área de la despensa ó economato no tiene señalización
7	Las estufas se encuentran en mal estado: hay escape de gas, la llama ahúma las ollas. Algunas llaves de las estufas no tienen manijas. El asador quema muchísimo.
8	Se requiera una licuadora de tamaño normal y de buena marca.
9	En la despensa se recepcionan las carnes en un congelador, el cual, no es el adecuado ya que congela demasiado los alimentos.
10	La alacena en madera donde se guarda el pan y los desechables (platos) está por remodelar: malla y manija rota
11	Algunas tomas eléctricas en regular estado, espacios libres sin tomas, cables sueltos
12	Los dos sifones de lavaplatos presentan goteos de agua permanente.
13	En el área de observación y hospitalización no manejan formato para solicitud por escrito (a la cocina el bosco) del número de dietas o platos (en cada comida)
COCINA y DESPENSA DON MAZARELLO	
14	El comedor del albergue mazarello no tiene señalización
15	La cocina cuenta con dos hornos y uno de ellos no funciona y el otro horno quema los alimentos
16	Licuadora industrial se le sale el agua
17	Cocina: se requiere ollas medianas, olletas y una licuadora mediana para licuar sopas.

Calle 3 No. 2-72, Contratación Santander

Código Postal 683071

Número Celular 3125829153 - 3102095589

controlinterno@sanatoriocontratacion.gov.co

www.sanatoriocontratacion.gov.c

**ECONOMATO y COCINA
SEDE BOSCO y MAZARELLO**

18	El mueble de madera donde guardan las galletas, las manijas están partidas.
19	La zona de lavaplatos (exterior) está goteando y el mesón de cerámica se encuentra en mal estado.

Recomendaciones

Como resultado de la auditoria interna realizada al economato y cocinas del Sanatorio de Contratación se sugiere:

- ❖ Capacitar a los trabajadores oficiales sobre manipulación y almacenamiento de alimentos. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos
- ❖ A pesar de que los albergados no se ajustan a las minutas elaboradas por la Nutricionista, sí se debe contar con las minutas escritas y recomendaciones dadas por los profesionales tanto nutricionista, médicos como enfermera profesional ya que la alimentación hospitalaria juega un papel fundamental en el cuidado integral del paciente y su evolución, por lo que una dieta con deficiencias nutricionales puede condicionar su estado nutricional durante el periodo de hospitalización.
- ❖ Gestionar ante la Gerencia del Sanatorio la asignación de recursos e iniciar el proceso de contratación para:
 - El mantenimiento de las alacenas de madera de las despensas así como para el arreglo de las estufas y hornos.
 - Compra de enseres necesarios en las cocinas tales como: ollas, olletas, licuadoras, etc.
- ❖ Gestionar con el área de mantenimiento de la entidad los arreglos de los diferentes sifones y así mismo el cambio de cerámica de los mesones donde sea necesario.

Conclusiones de la Auditoría

La oficina de Control Interno como resultado de la auditoria adelantada, conceptúa que la gestión que viene realizando el economato es *eficiente*. Se observó orden, limpieza y un trabajo organizado entre la funcionaria encargada del economato con el personal que labora en cocina tanto el despensero como los auxiliares de cocina.

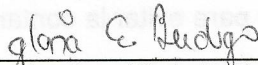
**ECONOMATO y COCINA
SEDE BOSCO y MAZARELLO**

A partir de marzo del 2023 se inició el control manual en la cocina el Bosco, donde se registra el número de platos de comida despachadas por áreas (observación, hospitalización y albergados). Mientras que en el Mazarello son atendidos platos de comida (desayunos, refrigerios, almuerzo y cena) sólo para albergados.

Se aprecia talento humano competente para llevar el control del mercado desde su recepción, almacenamiento y elaboración de los alimentos.

Resalto el buen trato que tiene el recurso humano del Sanatorio con los pacientes albergados al suministrarles el alimento de buena calidad, atendiendo los gustos y necesidades de ellos.

Nota: El tiempo de suscripción del Plan de Mejoramiento son 5 días hábiles, a partir de la fecha de entrega del informe.

Elaboró:

Nombre: Gloria E. Berdugo
Cargo: Encargada de Control Interno