

# **ACTA DE VISITA DE VERIFICACIÓN SANITARIA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

Fecha y hora de la Visita:

Fecha de Inicio: .....

Hora de Inicio : .....horas

Fecha de Término: .....

Hora de Término: .....horas

## **a) DATOS DE LA IPRESS**

Denominación/Nombre UPSS	
Dirección	
Tipo	Público <input type="checkbox"/> Privado <input type="checkbox"/>
Nombre del director médico/resp. legal/CMP/RNE/DNI	
Nombre del Res. De la UPSS/DNI	
Ubicación de la UPSS (piso)	

## **b) DATOS DEL PERSONAL AL MOMENTO DE LA VERIFICACIÓN SANITARIA EN LA UPSS**

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESION	CARGO	N.º DNI
01				
02				
03				

A quien(es) se le explica el motivo de la visita de verificación sanitaria, efectuada por las siguientes personas designadas de la Dirección Regional de Salud Junín:

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	PROFESIÓN	CARGO	DNI
01				
02				
03				

Para el desarrollo, se aplica la *Lista de verificación sanitaria de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética*, en el marco legal del Decreto supremo N° 013-2006-SA "Reglamento de Establecimientos de Salud y servicios médicos de apoyo", NTS. N° 021-MINSA/DGSP-V.03 "Norma técnica de Salud Categorías de Establecimientos del Sector Salud", Resolución Ministerial N° 076-2014-MINSA "Guía Técnica para la Categorización de Establecimientos del Sector Salud", Norma Técnica N.º 110-MINSA/DGIEM-V0.1 "Infraestructura y Equipamiento de los Establecimientos del Segundo Nivel de Atención", Norma Técnica N.º 119-MINSA/DGIEM-V0.1 "Infraestructura y Equipamiento de los Establecimientos del Tercer Nivel de Atención". Resolución Ministerial N° 665-2013-MINSA, que aprueba la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V0.1 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética". Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, que aprueba la NTS N° 098/MINSA/DIGESA-V0.1 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", RD. N° 431-2022-GRJ-DRSJ/OEGDRH.

Efectuada la vista de verificación sanitaria, en el marco de las atribuciones que le confieren como Autoridad de Salud a nivel Regional, establecidos en las leyes y normas técnicas de salud vigentes, se manifiestan los siguientes hallazgos:

[illegible][illegible][illegible][illegible]

## **COMENTARIOS**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

En señal de conformidad y constancia de las acciones realizadas en la verificación sanitaria, firman el presente los siguientes:

FIRMA Y SELLO DE DIRECTOR/RESP. DE LA IPRESS/UPSS

FIRMA Y SELLO DE REPRESENTANTES DE LA DIRESA JUNIN

**LISTA DE VERIFICACIÓN SANITARIA  
UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

**INFRAESTRUCTURA**

Infraestructura física e Instalaciones	SI	NO	OBSERVACIÓN
<b>SECTOR TÉCNICO</b>			
<b>Cuenta con área o ambiente recepción de materia prima e insumos</b>			
Muelle de carga y descarga de suministros			
Control de suministros			
<b>Cuenta con área o ambiente almacenamiento de materias primas o insumos</b>			
Almacén de productos no perecibles			
Almacén de productos perecibles, con T° promedio 18°C.			
<b>Cuenta con área o ambiente de conservación</b>			
Área de conservación de productos lácteos, T° 3°a 10°C			
Área de conservación de productos cárnicos, T° -1°C			
Área de conservación de pescados, T° 3°a 10°C			
Área de conservación de verduras y hortalizas, T° 3°a 10°C			
Área de conservación de productos congelados, T°2 a -10° C.			
<b>Cuenta con área o ambiente de regímenes dietéticos y dieto terapéuticos</b>			
<b>Área de preparación de alimentos</b> (diferenciadas, mesas de trabajo, lavadero, lavamanos)			
Área de preparación de carnes			
Área de preparación de verduras			
Área de preparación de pescados			
Área de preparación de platos fríos			
Área de preparación de regímenes dietéticos especiales			
<b>Área de servido y distribución de alimentos preparados</b>			
Área central de distribución de alimentos			
Áreas periféricas de distribución de alimentos			
<b>Área de lavado y escurrido de vajillas</b>			
Almacén de menaje y vajilla, situada en una zona cercana al lavado de vajilla.			
<b>Área de lavado y almacenamiento de coches térmicos transportadores de alimentos</b>			
<b>Cuenta con área o ambiente Central de fórmulas enterales y lácteas</b>			
Área de recepción, almacenamiento y sanitización de insumos			
Área de esclusa o filtro sanitario			
Área de producción y distribución			
<b>Cuenta con ambiente coordinación del tratamiento Nutrioterapéutico y Dietoterapia</b>			
<b>Cuenta con ambiente de atención de nutrición integral diferenciados (adultos y niños)</b>			
<b>SECTOR DE SOPORTE OPERATIVO</b>			
Ambiente o área de limpieza			
Ambiente de disposición final de residuos (orgánicos, inorgánicos, RSH)			
Se evidencia en los procedimientos adecuado flujo unidireccional			
<b>SECTOR DE PERSONAL</b>			
Cuenta con vestuarios diferenciados para personal			
Cuenta con servicios higiénicos diferenciados por sexo y ducha para personal			
Comedor Central para personal adecuado y equipado			
Comedor de personal de la UPSS			

**LISTA DE VERIFICACIÓN SANITARIA  
UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

**INFRAESTRUCTURA**

<b>Infraestructura física e Instalaciones</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>
<b>INSTALACIONES</b>			
Instalaciones sanitarias: cuenta con agua fría y desagüe conectado a red pública			
Ambientes y áreas con adecuada ventilación e iluminación natural			
<b>Sector Administrativo y Diseño general</b>			
Ambientes y áreas con adecuada iluminación artificial			
Red general contra incendio, detectores, extinguidores.			
Cuenta con sistema de iluminación de emergencia			
Pisos no porosos, de alto tránsito, antideslizantes, fácil limpieza.			
Comunicaciones teléfonos o intercomunicadores internos y/o teléfono externo			
Preferentemente la UPSS se ubica en la planta baja con distribución de circulación a la unidad de hospitalización.			
Ambientes con superficies libres de humedad y/o filtraciones			
La UPSS cuenta con consultorio nutricional de atención ambulatoria			
En cada piso de hospitalización, cuenta con área periférica de distribución de alimentos			
Paredes de material impermeable, lavables, de color claro, sin grietas			

# LISTA DE VERIFICACIÓN SANITARIA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

## EQUIPAMIENTO

Equipamiento mínimo	SI	NO	OBSERVACIÓN
<b>Control y recepción de materia prima e insumos</b>			
Balanzas			
Termómetro para alimentos			
Tarima para productos cárnicos			
Mesa para verduras y frutas			
<b>Almacenamiento de materias primas o insumos</b>			
Anaqueles fáciles de limpiar y desinfectar, resistentes a la corrosión			
Equipo deshumecedor			
Balanzas			
Coches o tarimas móviles			
Superficies para fraccionamiento y despacho			
<b>Conservación</b>			
Cámaras de refrigeración			
Cámaras de congelación			
Termómetro para alimentos			
Equipo deshumecedor			
Anaqueles de acero			
<b>Producción de regímenes dietéticos y dietoterapéuticos</b>			
Mesas de trabajo con superficies de acero			
Mesas con lavaderos de acero inoxidable, provistas de agua caliente y fría			
Unidades de refrigeración			
Unidades de congelamiento			
Cocina de alta presión con quemadores industriales, parrilla o plancha			
Cocina semi industrial o industrial según nivel de complejidad)			
Campana con extractora de grasa de acero			
Licadoras industriales o semi industriales			
Estantes y tarimas de acero			
Horno microondas			
Cafetera industrial			
Balanza digital			
Termos industriales con dispensador			
Dispensador de agua de acero agua fría y caliente			
<b>Otros</b>			
Enseres, menaje y vajilla de cocina cantidad necesaria			
coche térmicos de transporte para el servicio de bandejas			
Tachos con tapa o depósitos herméticos a prueba de insectos y roedores			
<b>Área de lavado</b>			
Lavadero triple o simple de acero inoxidable			
Lavamanos de acero inoxidable con combinación de agua fría y caliente.			
Dispensador de jabón líquido			
Dispensador de toallas desechables			
Estantería de acero inoxidable almacenamiento de vajilla limpia			
<b>Del Consultorio Nutricional</b>			
Balanza (niño, lactante, adulto) de corresponder			
Tallímetro			
Infantometro (de corresponder)			
Cinta métrica estandarizada y flexible			
Plicómetro estandarizado			

## LISTA DE VERIFICACIÓN SANITARIA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

### RECURSOS HUMANOS

UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	SI	NO	OBSERVACIÓN
Lic. En Nutrición habilitado, en la Jefatura de la UPSS			
<b>Unidad Central de Producción de regímenes y formulas especiales</b>			
01 Lic. En Nutrición habilitado planificador de regímenes por cada 40 camas			
01 Lic. En Nutrición habilitado supervisor de producción de regímenes por cada 40 camas			
01 Lic. En Nutrición habilitado supervisor de distribución de regímenes por cada 40 camas			
14 Técnicos y Auxiliares por cada 100 camas, capacitados en la preparación de alimentos y los procedimientos afines			
<b>Unidad de Tratamiento Nutrioterapéutico y Dietoterapia</b>			
01 Lic. En Nutrición habilitado por turno por cada 40 pacientes hospitalizados			
01 Lic. En Nutrición habilitado por turno por cada 15 pacientes hospitalizados en UCI			
01 Lic. En Nutrición habilitado por turno por cada 15 pacientes pediátricos hospitalizados			
<b>Unidad de Nutrición Integral (RRHH según demanda de la IPRESS)</b>			
Licenciados en Nutrición habilitados			Especifique cantidad.....
Técnicos y Auxiliares capacitados en la preparación de alimentos y los procedimientos afines			Especifique cantidad.....
<b>Personal de apoyo:</b>			
Personal Administrativo			
Otros			Especifique...

## LISTA DE VERIFICACIÓN SANITARIA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

### ORGANIZACIÓN PARA LA ATENCIÓN

Documentos y Otros	SI	NO	OBSERVACIÓN
Nombre de la UPSS visible			
Cuenta con categoría asignada vigente la IPRESS			Especifique N° RD
Manual de Organización y Funciones (MOF)			
Manual de procedimientos (MAPRO) y/o Guías como: Manipulación, cocción, lavado de alimentos, dietas por patologías y otros.			
Organigrama funcional de la UPSS			
Manual de Bioseguridad			
Manual de Buenas prácticas de manipulación de alimentos			
Control de temperatura de alimentos refrigerados			
Registros de fecha de entrega y vencimiento de productos			
Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos			
Plan de capacitación anual al personal manipulador de alimentos sobre Buenas prácticas de Manipulación de alimentos, condiciones higiénicas sanitarias de la UPSS.			
Plan ejecutado o Informe de capacitación anual al personal manipulador de alimentos			
Cuenta con inspección sanitaria de la UPSS (registros, informes)			
Registros e Informes de Laboratorio de las muestras analizadas (alimentos, bebidas, agua de preparación de alimentos, superficies vivas e inertes)			Especifique fecha.....
Registros de ingresos actualizados			
Plan de contingencia ante situaciones de emergencia			
Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos médicos actualizados			
Ambientes y áreas en buen estado de limpieza y mantenimiento			
Equipos y utensilios en buen estado de limpieza y mantenimiento			
Se garantiza la seguridad del contenido nutricional de los alimentos			
Contenido nutricional de los alimentos según indicación y restricciones de médico tratante.			
Raciones de alimentos estandarizadas según disposiciones de jefatura de la UPSS , IPRESS y normativas vigentes.			
Los regímenes y/o fórmulas especiales se almacenan, preparan y transportan de modo que garantiza la seguridad, integridad y el contenido nutricional de los mismos.			
La distribución de alimentos a pacientes hospitalizados es según horario establecido por la UPSS/IPRESS ( <i>contempla hora entrega, tiempo ingesta, hora de recojo</i> )			
Cuenta con horario de atención publicado para atención en Comedor para personal			
Identificación de personal: uso de fotochek			

## LISTA DE VERIFICACIÓN SANITARIA UPSS NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

### ORGANIZACIÓN PARA LA ATENCIÓN

Documentos y Otros	SI	NO	OBSERVACIÓN
Personal de la UPSS hace uso del uniforme respectivo reglamentado por la IPRESS			
Personal de la UPSS cuenta con 02 evaluaciones médicas anuales y los exámenes auxiliares: parasitológico, serológico y Radiografía de tórax			
Personal de la UPSS que manipula alimentos deben contar CON: Pantalón y/o falda, chaqueta color blanco, Mandilón blanco, Gorro blanco, Mascarilla, Guantes de material de vinil o polietileno descartables, Mandil impermeable no inflamable, Zapatos negros de cuero con planta antideslizante (varones) - Zapatos blancos de cuero con planta antideslizante (mujeres), Botas de jebe blancas, Delantal blanco, Sacón Térmico para ingreso a cámara de congelamiento.			
Personal de la UPSS que manipula alimentos cuenta con carné de sanidad vigente			
Legajos del personal completos y actualizados			
Personal y profesional hace uso adecuado de la técnica e higiene de manos.			
Personal y profesional hace uso correcto del EPP			
Realizan procedimientos de desinfección y limpieza adecuado			
El almacén es exclusivo para productos tóxicos y materiales de limpieza, separado del ambiente donde se manipulan alimentos o envases.			