

 ESTADO DE WASHINGTON DEPARTAMENTO DE CORRECCIONES	APLICABILIDAD PRISIÓN/REINGRESO INSTALACIÓN/MANUALES EN ESPAÑOL		
	FECHA DE REVISION 15 de noviembre 2021	NUMERO DE PAGINA 1 de 9	NUMERO DOC 240.100
	TITULO PROGRAMA DE SERVICIOS ALIMENTARIOS		

POLÍTICA

HISTORIA DE REPASO/REVISION:

Vigente: 9 de mayo de 2000
 Revisado: 14 de noviembre de 2001
 Revisado: 13 de mayo de 2003
 Revisado: 26 de septiembre de 2005
 Revisado: 2 de octubre de 2006
 Revisado: 10 de diciembre de 2007
 Revisado: 27 de febrero de 2009 AB 09-007
 Revisado: 10 de abril de 2009
 Revisado: 1 de febrero de 2010
 Revisado: 19 de abril de 2010
 Revisado: 1 de abril de 2012
 Revisado: 21 de junio de 2012
 Revisado: 17 de febrero de 2014
 Revisado: 6 de abril de 2015
 Revisado: 23 de mayo de 2019
 Revisado: 15 de noviembre de 2021

RESUMEN DE REVISION/REPASO:

I.C.1. - Ajustada para el lenguaje centrado en la persona

APROBADO:

Firma archivada

CHERYL STRANGE, Secretaria
 Departamento de Correcciones

1 de noviembre de 2021

 Fecha firmada

 ESTADO DE WASHINGTON DEPARTAMENTO DE CORRECCIONES	APLICABILIDAD PRISIÓN/REINGRESO INSTALACIÓN/MANUALES EN ESPAÑOL		
	FECHA DE REVISION 15 de noviembre 2021	NUMERO DE PAGINA 2 de 9	NUMERO DOC 240.100
	TITULO PROGRAMA DE SERVICIOS ALIMENTARIOS		
POLÍTICA			

REFERENCIAS:

DOC 100.100 se incorpora a esta política; [RCW 43.19](#); [WAC 246-215](#); [WAC 246-217](#); DOC 200.050 Compras; DOC 200.200 Fondo de mejora del individuo encarcelado; DOC 220.010 Contratos; DOC 560.200 Programas religiosos; DOC 610.040 Exámenes de Salud y Evaluaciones; DOC 610.240 Dietas Terapéuticas; [Pautas Dietéticas para Estadounidenses](#); [Referencia Dietética de consumo de los Institutos Nacionales de Salud](#); [Orden Ejecutiva 13-06 del Gobernador](#); [Calendario de Retención de Registros](#)

POLITICA:

- I. El Departamento ha establecido programas de Servicios de Alimentación para proporcionar comidas rentables, saludables y de calidad, cumpliendo con los requisitos de salud y seguridad.
- II. En ningún caso se utilizará la comida como medida disciplinaria.

DIRECTIVA:

- I. Requisitos Generales
 - A. Las compras se realizarán de acuerdo con la política DOC 200.050 Compras y con DOC 220.010 Contratos. Los suministros se comprarán utilizando el formulario DOC 20-430 solicitud de compra de equipo de cocina.
 1. Cuando sea posible, los empleados/personal contratado comprarán alimentos cultivados en Washington y tendrán en cuenta los precios favorables y al por mayor.
 - B. Las operaciones, incluyendo la preparación y el servicio, serán supervisadas por empleados a tiempo completo/personal contratado con experiencia en la administración del servicio de alimentos.
 1. Los empleados de los servicios de alimentación/personal contratado deben mantener una tarjeta de trabajador de alimentación actualizada según el WAC 246-217.
 - C. El horario y el diseño de las instalaciones, los problemas de seguridad y los requisitos de supervisión determinarán el funcionamiento de las zonas de comedor.
 1. El espacio será lo suficientemente grande para servir y cenar en grupo. El espacio puede ser limitado por razones de protección/seguridad.

 ESTADO DE WASHINGTON DEPARTAMENTO DE CORRECCIONES	APLICABILIDAD PRISIÓN/REINGRESO INSTALACIÓN/MANUALES EN ESPAÑOL		
	FECHA DE REVISION 15 de noviembre 2021	NUMERO DE PAGINA 3 de 9	NUMERO DOC 240.100
	TITULO PROGRAMA DE SERVICIOS ALIMENTARIOS		

POLÍTICA

2. Se proporcionarán al menos 20 minutos de tiempo de comedor para cada comida.
 3. No se permitirá la holgazanería.
- D. Las áreas de preparación de alimentos se determinarán en función del tamaño de la población, las necesidades de preparación y la distribución de las comidas.
1. Se dispondrán baños y lavabos en las proximidades de la zona de preparación de alimentos.
- E. La preparación de los alimentos, el almacenamiento, el control de la temperatura y el saneamiento de las instalaciones y el equipo se llevarán a cabo de acuerdo con el WAC 246-215.
1. Se requieren instalaciones sanitarias con temperatura controlada para almacenar todos los alimentos. Los alimentos refrigerados se etiquetarán con el contenido y la fecha de preparación y se desecharán cuando se haya superado el periodo de almacenamiento seguro.
 2. Los empleados/personal contratado comprobarán y documentarán diariamente las temperaturas del refrigerador, el congelador y el agua.
 3. Las instalaciones y el equipo de los servicios alimentarios de la prisión serán inspeccionados por una autoridad reguladora para garantizar que los alimentos que se sirvan cumplen con las normas del Departamento de Salud y de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP).
 - a. Se elaborarán planes de acción correctiva para corregir cualquier deficiencia.
 4. Los empleados del centro de reingreso/personal contratado llevarán a cabo inspecciones semanales de todas las áreas de servicios alimentarios, incluyendo las áreas de comedor, de preparación de alimentos y de los equipos.
- II. Requisitos de la prisión
- A. Menús
1. El Administrador del Servicio de Alimentación/designado es responsable del proceso de planificación del menú en todo el estado, incluyendo las recomendaciones para los presupuestos/compras de los Servicios de Alimentación de las instalaciones.

 ESTADO DE WASHINGTON DEPARTAMENTO DE CORRECCIONES	APLICABILIDAD PRISIÓN/REINGRESO INSTALACIÓN/MANUALES EN ESPAÑOL		
	FECHA DE REVISION 15 de noviembre 2021	NUMERO DE PAGINA 4 de 9	NUMERO DOC 240.100
	TITULO PROGRAMA DE SERVICIOS ALIMENTARIOS		
POLÍTICA			

- a. En las recomendaciones se considerarán los costos, los requisitos nutricionales y las preferencias alimentarias.
2. Los menús cíclicos serán preparados por el administrador/designado del servicio de alimentos y el dietista registrado y serán enviados a los administradores del servicio de alimentos para ayudar a garantizar que se cumplan los requisitos del servicio de alimentos. Los menús de ciclo incluirán:
 - a. Menús para la línea principal (mainline), la línea principal alternativa, la línea principal alternativa a la leche (MMAD), Kosher y Halal,
 - b. Pautas religiosas,
 - c. Hojas de trabajo de producción (es decir, sistema de seguimiento electrónico de los menús servidos),
 - d. Porciones para cada comida,
 - e. Análisis nutricional, y
 - f. Guía de pedidos.
3. Los menús del ciclo se basarán en las Directrices para las comidas principales (Adjunto1) y tienen como objetivo alinearse con la Orden Ejecutiva 13-06 y las Directrices dietéticas para los estadounidenses establecidas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) y el Departamento de Salud y Servicios Humanos.
 - a. Los subsidios dietéticos serán revisados anualmente y aprobados por el Administrador del Servicio de Alimentos y el dietista registrado para garantizar que cumplan con los subsidios recomendados a nivel nacional para la nutrición básica.
4. Los empleados de los servicios de alimentación/personal contratado planificarán los menús con antelación y seguirán el Ciclo de los Menús. El sabor, la textura, la temperatura, el aspecto y la palatabilidad de los alimentos se tendrán en cuenta al planificar y preparar las comidas.
5. Se proporcionarán al menos 3 comidas, 2 de ellas calientes, en horarios regulares durante cada día de 24 horas, con no más de 14 horas entre la cena y el desayuno. Se permitirán variaciones en los días festivos, los fines de semana, días religiosos, reuniones de seguridad en el lugar y las cuadrillas de trabajo fuera de las instalaciones, siempre y cuando se cumplan los objetivos nutricionales básicos y no se interrumpa la programación en las instalaciones.

 <p>ESTADO DE WASHINGTON DEPARTAMENTO DE CORRECCIONES</p>	APLICABILIDAD PRISIÓN/REINGRESO INSTALACIÓN/MANUALES EN ESPAÑOL		
	FECHA DE REVISION 15 de noviembre 2021	NUMERO DE PAGINA 5 de 9	NUMERO DOC 240.100
	TITULO PROGRAMA DE SERVICIOS ALIMENTARIOS		
<h1>POLÍTICA</h1>			

- a. Los administradores del servicio de alimentos/designados se asegurarán de que se mantengan registros precisos de todas las comidas servidas (es decir, menús servidos u hojas de trabajo de producción) según el programa de retención de registros.
- b. En caso de emergencia, el motivo y la alteración de las comidas planificadas deben documentarse en los menús servidos o en las hojas de trabajo de producción.
- c. Excepto en el caso de las cuadrillas de trabajo, el servicio de comidas en caja de forma rutinaria y predecible (por ejemplo, servir a toda la población un desayuno en caja 5-7 días a la semana, almuerzos en caja 5 días a la semana) requiere la aprobación del Subsecretario de Prisiones.

B. Dietas modificadas

1. Las dietas terapéuticas se proporcionarán según lo prescrito de acuerdo con la política DOC 610.240 Dietas terapéuticas.
2. Las dietas religiosas serán aprobadas de acuerdo con la política DOC 560.200 Programas Religiosos.
3. Consumir una dieta principal en lugar de una dieta terapéutica o religiosa aprobada dará lugar a una infracción 103.
 - a. Si se encuentra culpable, se notificará al dietista registrado / proveedor de atención médica o al coordinador religioso para que se comunique con el individuo para determinar si la dieta debe ser modificada o terminada.
 - b. Si se modifica o se da por terminada la dieta, ésta se actualizará en el expediente electrónico del individuo y de la siguiente manera
 - 1) El Dietista Registrado/proveedor de atención médica completará un Informe del Estado de Salud, o
 - 2) El Coordinador Religioso completará el formulario DOC 20-428 Solicitud de Dieta Religiosa.
 - c. Los Servicios de Alimentación serán notificados de cualquier cambio en una dieta aprobada.

 <p>ESTADO DE WASHINGTON DEPARTAMENTO DE CORRECCIONES</p>	APLICABILIDAD PRISIÓN/REINGRESO INSTALACIÓN/MANUALES EN ESPAÑOL		
	FECHA DE REVISION 15 de noviembre 2021	NUMERO DE PAGINA 6 de 9	NUMERO DOC 240.100
	TITULO PROGRAMA DE SERVICIOS ALIMENTARIOS		

POLÍTICA

C. Salud y seguridad

1. Los alimentos producidos por Industrias Correccionales serán inspeccionados y aprobados por la agencia gubernamental correspondiente.
2. Los alimentos cultivados o producidos en las instalaciones serán inspeccionados por los empleados de los servicios alimentarios antes de su utilización.
3. Antes de comenzar la asignación a los Servicios de Alimentación, los individuos encarcelados:
 - a. Recibirán un examen médico realizado de acuerdo con la política DOC 610.040 Pruebas de salud y evaluaciones.
 - b. Recibirán una formación coherente con la política DOC 20-431 Registro de capacitación de los servicios de alimentación, que se mantendrá en el área de servicios de alimentación y se documentará en el expediente electrónico del individuo.
4. Los administradores/designados de los servicios de alimentación controlarán diariamente la salud y la limpieza de los trabajadores de los servicios de alimentación (por ejemplo, signos visuales de enfermedad, infecciones o lesiones en la piel), e instruirán a los trabajadores para que se laven las manos cuando se presenten a trabajar y después de utilizar los servicios del baño.
 - a. Los trabajadores que parezcan presentar condiciones que puedan impedir la continuidad de su asignación a los Servicios de Alimentación serán remitidos a los Servicios de Salud o al Administrador de Atención Médica designado para su evaluación o remisión (por ejemplo, tratamiento, nueva asignación).
 - b. El Superintendente, el Administrador del Servicio de Alimentos, el Director Médico y el Director Médico de la instalación deben ser contactados inmediatamente si se sospecha de una enfermedad transmitida por alimentos.

D. Comidas para eventos religiosos, culturales/de diversidad y centrados en la familia

1. Las comidas para eventos religiosos, culturales/de diversidad y centrados en la familia serán:

 <p>ESTADO DE WASHINGTON DEPARTAMENTO DE CORRECCIONES</p>	APLICABILIDAD PRISIÓN/REINGRESO INSTALACIÓN/MANUALES EN ESPAÑOL		
	FECHA DE REVISION 15 de noviembre 2021	NUMERO DE PAGINA 7 de 9	NUMERO DOC 240.100
	TITULO PROGRAMA DE SERVICIOS ALIMENTARIOS		

POLÍTICA

- a. Tomadas de las directrices de eventos estatales y con el objetivo de cumplir con los estándares nutricionales basados en la evidencia según la Orden Ejecutiva 13-06.
 - b. Dependientes de los recursos disponibles.
 - 1) El uso de los fondos de mejora puede ser aprobado de acuerdo con la política DOC 200.200 Fondo de mejora del individuo encarcelado.
 - c. Diseñadas y propuestas en cooperación con el Director del Programa Correccional de la Sede para Programas Religiosos y la autoridad religiosa/cultural apropiada.
 - d. Finalizadas y proporcionadas por el Director del Servicio de Alimentación en consulta con los administradores del Servicio de Alimentación/designados y aprobadas por el Director del Programa Correccional de la Sede para Programas Religiosos.
 - e. Servidas a todos los individuos encarcelados participantes, independientemente de su dieta.
 - f. Disponibles para la compra por parte de los invitados externos que participen en el evento.
2. Si se solicita, los elementos especiales del menú (es decir, mejoras en las comidas) y refrigerios ligeros deben ser financiados por los participantes y/o el grupo de creencias culturales/de diversidad o religiosas patrocinador 45 días antes del evento.
- a. Las entregas y donaciones deben coordinarse con los administradores/designados de servicios de alimentos.
 - b. Los administradores/designados del servicio de alimentación solicitarán las mejoras/refrigerios una vez que se realice el pago.
 - c. El refrigerio incluirá una bebida de jugo y una de las siguientes:
 - 1) Pasteles,
 - 2) Verduras crudas y aderezo, o
 - 3) Fruta.
 - d. Los alimentos donados:
 - 1) Sólo se aceptarán para el artículo alimentario de mejora.

 ESTADO DE WASHINGTON DEPARTAMENTO DE CORRECCIONES	APLICABILIDAD PRISIÓN/REINGRESO INSTALACIÓN/MANUALES EN ESPAÑOL		
	FECHA DE REVISION 15 de noviembre 2021	NUMERO DE PAGINA 8 de 9	NUMERO DOC 240.100
	TITULO PROGRAMA DE SERVICIOS ALIMENTARIOS		
POLÍTICA			

- 2) Sólo se aceptarán de un vendedor, distribuidor o minorista aprobado por la Administración de Alimentos y Medicamentos o el USDA.
 - 3) Cumplirán con los requisitos del HACCP y las directrices de temperatura y tiempo.
 - 4) Serán entregados en un camión refrigerado/congelado, cuando sea apropiado.
 - 5) Estarán estables o congelados, y envasados de acuerdo con las necesidades de preparación de la instalación
3. Antes del 20 de diciembre se enviará al Director del Servicio de Alimentación un calendario de eventos religiosos, culturales/diversos y centrados en la familia para el año siguiente.

III. Requisitos del Centro de Reingreso

- A. Los Centros de Reingreso con servicios de alimentación proporcionados por una persona o agencia externa mantendrán una verificación escrita de que el proveedor externo cumple con las regulaciones estatales y locales relativas al servicio de alimentos.
1. Los requisitos de preparación, almacenamiento y servicio de alimentos no se aplicarán a las instalaciones con comidas preenvasadas y de autoservicio suministradas por un proveedor externo.
- B. Los empleados del Centro de Reingreso/personal contratado:
1. Proporcionarán al menos 3 comidas, 2 de ellas calientes, en horarios regulares durante cada día de 24 horas, con no más de 14 horas entre la cena nocturna y el desayuno. Se permitirán variaciones en los días festivos, los fines de semana y fiestas religiosas, siempre y cuando se cumplan los objetivos nutricionales básicos y no se interrumpa la programación del centro.
 2. Harán que los menús sean revisados anualmente por el Dietista Registrado para asegurarse de que cumplen con las Ingestas Dietéticas de Referencia establecidas por los Institutos Nacionales de Salud.
 3. Proporcionarán dietas terapéuticas según lo requerido por un informe de estado de salud completado o prescrito por un proveedor médico calificado.

 ESTADO DE WASHINGTON DEPARTAMENTO DE CORRECCIONES	APLICABILIDAD PRISIÓN/REINGRESO INSTALACIÓN/MANUALES EN ESPAÑOL		
	FECHA DE REVISION 15 de noviembre 2021	NUMERO DE PAGINA 9 de 9	NUMERO DOC 240.100
	TITULO PROGRAMA DE SERVICIOS ALIMENTARIOS		
POLÍTICA			

a. La documentación se entregará al Administrador del Servicio de Alimentación. Las dietas terapéuticas serán revisadas anualmente por el Dietista Registrado, o más a menudo según se indique clínicamente.

4. Proporcionarán dietas religiosas de acuerdo con la política DOC 560.200 Programas Religiosos.

C. El Supervisor de Correcciones de la Comunidad/designado aprobará los menús para eventos religiosos, culturales/de diversidad y centrados en la familia.

1. Antes del 20 de diciembre se enviará al administrador del Servicio de Alimentación un calendario de eventos para el año siguiente.

IV. Comidas para empleados, personal contratado e invitados

A. Las instalaciones tienen la opción de proporcionar comidas a los empleados, al personal contratado y a los invitados, a un precio razonable, según lo determine el Secretario.

B. Se proporcionarán comidas sin costo alguno a:

1. Empleados asignados a trabajar horas extras.

2. Personal contratado del Centro de Reingreso, excepto en el Centro de Reingreso de Tri-Cities, según el contrato aplicable.

DEFINICIONES:

Las palabras y los términos en esta política pueden estar definidos en la sección del glosario del Manual de políticas.

ADJUNTOS:

Directrices para las Comidas Principales (Adjunto 1)

FORMULARIOS DEL DOC:

DOC 20-428 Solicitud de dieta religiosa

DOC 20-430 Solicitud de compra de equipo de cocina

DOC 20-431 Registro de Capacitación de Servicios de Alimentos