PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS			
FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN SANDRA PATRICIA GOMEZ		2. FECHA- **MARZO 1 - 2023**	
3. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. ELEMENTOS	5. ACCIÓN CORRECTIVA
3.A	ÁREA COCINA		
3.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.B	ÁREA DE BODEGAS		
3.3	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.4	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.C	CUARTO DE BASURAS		
3.5	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.6	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.D	SALON COMEDOR		
	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.E	BAÑOS		
	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.F	CUARTO MANIPULADORAS / ARCHIVO DOCUMENTAL DOCUMENTAL		
	Revise que no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.G	AREA PRODUCTOS DE ASEO		
	Revise que existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	

COMEDOR COMUNITARIO BUENAVISTA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: SANDRA GOMEZ			2.FECHA: **MARZO 1 DE 2023**
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	AREA ADMINISTRATIVA/ AREA PERSONAL		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	AREA SALON COMEDOR		
D.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
D.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
D.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas**	**1**	
D.4	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.E	AREA BAÑOS		
E.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
E.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
E.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.F	AREA ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
F.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
F.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
F.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	

La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE

OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR BUENAVISTA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **SANDRA GOMEZ**			3. FECHA: **MARZO 1 DE 2023**
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	NP	
A.3	Debajo de la estufa.	NP	
A.4	En las bandejas de la estufa.	NP	
A.5	Debajo, encima y dentro de las neveras	NP	
A.6	Debajo de la estantería	NP	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	NP	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
A.9	Debajo del lavaplatos	NP	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
B.3	Debajo de las estibas	NP	
B.4	Dentro de las canastillas	NP	
B.5	Debajo de la bascula	NP	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
4.D	AREA SALON COMEDOR		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes y escritorios	NP	
4.E	AREA DE BAÑOS / LOKERS/ HIGIENIZACION		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
E.2	Cisterna e inodoro	NP	
E.3	Dentro del área de lavado de manos	NP	
E.4	Dentro y alrededor de los lokers		
E.5	Dentro de la poceta de lavado	NP	
4.F	AREA ADMINISTRATIVA		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	NP	
F.4	Dentro y alrededor de las canecas	NP	
4.G	AREA PRODUCTOS DE ASEO		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
G.2	Dentro y alrededor del área	NP	

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017 Página 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES MARZO AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote:

3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración: 5.25 %

4. Semana 6 AL 11

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	30	30	20	20	25	25	20	20	10	10	10	10	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	30	30	5	5	30	30	5	5	30	30	2	2	N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15		
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies	8	12	2	8	2	8	2	8	2	8	2	8	N.A	N.A
Baños	6	48	6	48	5	40	5	40	5	40	5	40	N.A	N.A
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable	3	9	3	9	3	9	3	9	3	9	3	9	N.A	N.A
Uniformes	6	24	6	24	6	24	6	24	6	24	6	24	N.A	N.A
Ambiente	2	6	2	6	2	6	1	3	1	3	1	3		
Punto ecológico	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	36	N.A	N.A
Cuarto de almacenamiento de residuos	4	32	—	—	4	32	—	—	4	32	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

COORDINADORA
CARGO

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES MARZO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote:

3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**

Semana 1 al 4

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras					25	25	20	20	20	20	25	25	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos					30	30	35	35	35	35	5	5	N.A	NA
Bolsas de pulpas					15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios					60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies					3	12	3	12	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños					5	40	5	40	5	40	5	40	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos					—	—	3	18	—	—	3	18		
Dispensador de gel					1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable					2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes					4	16	4	16	4	16	4	16	N.A	N.A
Ambiente					1	6	1	6	0,5	3	1	6	N.A	N.A
Punto Ecológico					6	48	—	—	—	—	—	—		
Cuarto de almacenamiento de residuos					6	48	—	—	6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS			
FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN SANDRA PATRICIA GOMEZ		2. FECHA- **FEBRERO 6 - 2023**	
3. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. ELEMENTOS	5. ACCIÓN CORRECTIVA
3.A	ÁREA COCINA		
3.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.B	ÁREA DE BODEGAS		
3.3	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.4	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.C	CUARTO DE BASURAS		
3.5	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.6	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.D	SALON COMEDOR		
	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.E	BAÑOS		
	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.F	CUARTO MANIPULADORAS / ARCHIVO DOCUMENTAL DOCUMENTAL		
	Revise que no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.G	AREA PRODUCTOS DE ASEO		
	Revise que existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	

COMEDOR COMUNITARIO BUENAVISTA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: SANDRA GOMEZ			2.FECHA: **FEBRERO 6 DE 2023**
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	AREA ADMINISTRATIVA/ AREA PERSONAL		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	AREA SALON COMEDOR		
D.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
D.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
D.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas**	**1**	
D.4	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.E	AREA BAÑOS		
E.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
E.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
E.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.F	AREA ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
F.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
F.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
F.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	

La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE

OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR BUENAVISTA

2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **SANDRA GOMEZ**

3. FECHA: **FEBRERO 6 DE 2023**

4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	NP	
A.3	Debajo de la estufa.	NP	
A.4	En las bandejas de la estufa.	NP	
A.5	Debajo, encima y dentro de las neveras	NP	
A.6	Debajo de la estantería	NP	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	NP	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
A.9	Debajo del lavaplatos	NP	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
B.3	Debajo de las estibas	NP	
B.4	Dentro de las canastillas	NP	
B.5	Debajo de la bascula	NP	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
4.D	AREA SALON COMEDOR		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes y escritorios	NP	
4.E	AREA DE BAÑOS / LOKERS/ HIGIENIZACION		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
E.2	Cisterna e inodoro	NP	
E.3	Dentro del área de lavado de manos	NP	
E.4	Dentro y alrededor de los lokers		
E.5	Dentro de la poceta de lavado	NP	
4.F	AREA ADMINISTRATIVA		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	NP	
F.4	Dentro y alrededor de las canecas	NP	
4.G	AREA PRODUCTOS DE ASEO		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
G.2	Dentro y alrededor del área	NP	

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES FEBRERO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote:

3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**

Semana 27 al 28

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	20	20	20									N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	35	35	35	35									N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15									N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180									N.A	N.A
Superficies	3	12	3	12									N.A	N.A
Baños	5	40	5	40									N.A	N.A
Paredes - techos -pisos	—	—	—	—										
Dispensador de gel	1	4	1	4									N.A	N.A
Menaje portable	3	9	3	9									N.A	N.A
Uniformes	4	16	4	16									N.A	N.A
Ambiente	1	6	1	6									N.A	N.A
Punto Ecológico	—	—	—	—										
Cuarto de almacenamiento de residuos	6	48	—	—									N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES FEBRERO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote:

3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**

Semana 20 al 26

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	15	15	20	20	10	10	15	15	15	15	10	10	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	5	5	35	35	35	35	35	35	2	2	35	35	N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies	3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños	6	48	6	48	6	48	6	48	6	48	6	48	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos	—	—	—	—	3	18	—	—	—	—	3	18		
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable	2	6	2	6	3	9	3	9	3	9	3	9	N.A	N.A
Uniformes	6	24	6	24	6	24	6	24	6	24	6	24	N.A	N.A
Ambiente	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Punto Ecológico	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	36		
Cuarto de almacenamiento de residuos	4	32	—	—	4	32	—	—	4	32	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES FEBRERO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote:

3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**

Semana 13 al 18

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	20	10	10	15	15	20	20	15	15	20	20	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	35	35	5	5	35	35	35	35	35	35	5	5	N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies	3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños	6	48	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos	—	—	3	18	—	—	—	—	3	18	—	—		
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable	2	6	2	6	3	9	3	9	3	9	3	9	N.A	N.A
Uniformes	6	24	6	24	6	24	6	24	6	24	6	24	N.A	N.A
Ambiente	2	6	3	9	3	9	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Punto Ecológico	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	36		
Cuarto de almacenamiento de residuos	4	32	4	32	4	32	—	—	4	32	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES FEBRERO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote:

3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**

Semana 6 al 11

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	30	30	20	20	20	20	20	20	10	10	10	10	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	35	35	5	5	35	35	5	5	35	35	5	5	N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies	3	12	3	12	2	8	3	12	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños	6	48	6	48	5	40	5	40	5	40	6	48	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos	—	—	3	18	—	—	—	—	—	—	3	18		
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable	3	9	3	9	2	6	2	6	3	9	3	9	N.A	N.A
Uniformes	62	24	6	24	6	24	6	24	6	24	6	24	N.A	N.A
Ambiente	2	6	2	6	3	9	3	9	3	9	2	6	N.A	N.A
Punto Ecológico	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	6		
Cuarto de almacenamiento de residuos	4	32	—	—	5	40	—	—	5	40	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int.38379-18/07/2017 **Página:** 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES **FEBRERO** AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote:

3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**

Semana 1 al 4

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras					15	15	10	10	15	15	10	10	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos					5	5	35	35	25	25	5	5	N.A	NA
Bolsas de pulpas					15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios					60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies					3	12	3	12	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños					5	40	5	40	3	18	5	40	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos					—	—	—	—	3	18	—	—	NA	NA
Dispensador de gel					1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable					2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes					4	16	4	16	4	16	4	16	N.A	N.A
Ambiente					1	6	1	6	1	6	1	6	N.A	N.A
Punto Ecológico					—	—	—	—	—	—	4	36		
Cuarto de almacenamiento de residuos					6	48	—	—	6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO: PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO **FORMATO: INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES**	Código: Versión: Fecha: Julio 2016 Página: 1 de 2

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS			
FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN SANDRA PATRICIA GOMEZ		2. FECHA- **ENERO 3 DE 2023**	
3. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. ELEMENTOS	5. ACCIÓN CORRECTIVA
3.A	ÁREA COCINA		
3.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.B	ÁREA DE BODEGAS		
3.3	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.4	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.C	CUARTO DE BASURAS		
3.5	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.6	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.D	SALON COMEDOR		
	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.E	BAÑOS		
	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.F	CUARTO MANIPULADORAS / ARCHIVO DOCUMENTAL DOCUMENTAL		
	Revise que no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.G	AREA PRODUCTOS DE ASEO		
	Revise que existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACIÓN DE HERMETICIDAD	Código: FOR-PSS-071 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

COMEDOR COMUNITARIO BUENAVISTA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: SANDRA GOMEZ			2.FECHA: **ENERO 3 DE 2023**
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	AREA ADMINISTRATIVA/ AREA PERSONAL		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	AREA SALON COMEDOR		
D.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
D.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
D.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas**	**1**	
D.4	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.E	AREA BAÑOS		
E.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
E.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
E.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.F	AREA ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
F.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
F.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
F.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	

La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE

Powered by CamScanner

OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÒN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS	Código: FOR-PSS-066 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR BUENAVISTA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **SANDRA GOMEZ**			3. FECHA: **ENERO 3 DE 2023**
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	NP	
A.3	Debajo de la estufa.	NP	
A.4	En las bandejas de la estufa.	NP	
A.5	Debajo, encima y dentro de las neveras	NP	
A.6	Debajo de la estantería	NP	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	NP	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
A.9	Debajo del lavaplatos	NP	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
B.3	Debajo de las estibas	NP	
B.4	Dentro de las canastillas	NP	
B.5	Debajo de la bascula	NP	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
4.D	AREA SALON COMEDOR		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes y escritorios	NP	
4.E	AREA DE BAÑOS / LOKERS/ HIGIENIZACION		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
E.2	Cisterna e inodoro	NP	
E.3	Dentro del área de lavado de manos	NP	
E.4	Dentro y alrededor de los lokers		
E.5	Dentro de la poceta de lavado	NP	
4.F	AREA ADMINISTRATIVA		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	NP	
F.4	Dentro y alrededor de las canecas	NP	
4.G	AREA PRODUCTOS DE ASEO		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
G.2	Dentro y alrededor del área	NP	

Powered by CamScanner

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES ENERO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote:

3. Fecha de vencimiento: 4. Concentración: 5.25 %

Semana 30 al 31

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectant e (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	20	30	30									N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	25	25	25	25									N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15									N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180									N.A	N.A
Superficies	3	12	2	8									N.A	N.A
Baños	5	40	5	40									N.A	N.A
Paredes - techos -pisos	3	18	—	—										
Dispensador de gel	1	4	1	4									N.A	N.A
Menaje portable	2	6	2	6									N.A	N.A
Uniformes	4	16	4	16									N.A	N.A
Ambiente	1	6	1	6									N.A	N.A
Punto Ecológico	—	—	—	—										
Cuarto de almacenamiento de residuos	6	48	—	—									N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTAC' DE SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-065
		Versión: 0
	FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017
		Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES ENERO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote:

3. Fecha de vencimiento: 4. Concentración: 5.25 %

Semana 23 al 28

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	75	15	20	20	20	20	15	15	10	10	15	15	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	5	5	35	35	35	35	35	35	5	5	35	35	N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies	3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos	—	—	—	—	—	—	—	—	3	18	—	—	NA	NA
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes	4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	N.A	N.A
Ambiente	1	6	1	6	—	—	1	6	1	6	1	6	N.A	N.A
Punto Ecológico	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	36	NA	NA
Cuarto de almacenamiento de residuos	6	48	—	—	6	48	—	—	6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES **FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES ENERO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ARO. Lote: 13122214.

3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**

Semana 16 al 21

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectant e (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	30	30	30	30	25	25	20	20	20	20	20	20	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	35	35	20	20	35	35	35	35	35	35	5	5	N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies	3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	18	NA	NA
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes	4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	N.A	N.A
Ambiente	1	6	1	6	1	6	1	6	1	6	1	6	N.A	N.A
Punto Ecológico	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	36		
Cuarto de almacenamiento de residuos	6	48	—	—	6	48	—	—	6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACI DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 ersión: 0 Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES ENERO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote: 13121620

3. Fecha de vencimiento: 4. Concentración: 5.25 %

Semana 9 al 14

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras			30	30	30	30	30	30	25	25	25	25	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos			5	5	30	30	5	5	5	5	5	5	N.A	NA
Bolsas de pulpas			15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios			60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies			3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños			5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos	festivo		—	—	—	—	—	—	3	180	—	—		
Dispensador de gel			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable			2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes			4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	N.A	N.A
Ambiente			1	6	1	6	1	6	1	6	1	6.	N.A	N.A
Punto Ecológico			—	—	—	—	—	—	—	—	4	36		
Cuarto de almacenamiento de residuos			—	—	6	48	—	—	6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int 38379-18/07/2017 Página 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES ENERO AÑO 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3 Marca: Lote:

3. Fecha de vencimiento: 4. Concentración: 5.25 %

Semana 2 al 7

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	25	75	15	15	10	10	15	15	15	15	15	15	NA	NA
Bolsas de leche, empaques lácteos	35	35	35	35	5	5	35	35	35	35	5	5	NA	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	NA	NA
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	NA	NA
Superficies	3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	NA	NA
Baños	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	NA	NA
Paredes - techos -pisos	—	—	—	—	3	8	3	8	3	8	3	8		
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	NA	NA
Menaje portable	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	NA	NA
Uniformes	4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	NA	NA
Ambiente	1	6	1	6	1	6	1	6	—	—	1	6	NA	NA
Punto Ecológico	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Cuarto de almacenamiento de residuos	6	48	—	—	6	48	—	—	6	48	—	—	NA	NA

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52006888

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS			
FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN SANDRA PATRICIA GOMEZ		2. FECHA- **DICIEMBRE 6 - 2022**	
3. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. ELEMENTOS	5. ACCIÓN CORRECTIVA
3.A	ÁREA COCINA		
3.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.B	ÁREA DE BODEGAS		
3.3	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.4	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.C	CUARTO DE BASURAS		
3.5	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.6	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.D	SALON COMEDOR		
	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.E	BAÑOS		
	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.F	CUARTO MANIPULADORAS / ARCHIVO DOCUMENTAL DOCUMENTAL		
	Revise que no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.G	AREA PRODUCTOS DE ASEO		
	Revise que existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	

COMEDOR COMUNITARIO BUENAVISTA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: SANDRA GOMEZ			2.FECHA: **DICIEMBRE 6 DE 2022**
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	AREA ADMINISTRATIVA/ AREA PERSONAL		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	AREA SALON COMEDOR		
D.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**2**	
D.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
D.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas**	**1**	
D.4	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.E	AREA BAÑOS		
E.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
E.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
E.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.F	AREA ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
F.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
F.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
F.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	

La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE

OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR BUENAVISTA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **SANDRA GOMEZ**			3. FECHA: **DICIEMBRE 06 DE 2022**
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	NP	
A.3	Debajo de la estufa.	NP	
A.4	En las bandejas de la estufa.	NP	
A.5	Debajo, encima y dentro de las neveras	NP	
A.6	Debajo de la estantería	NP	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	NP	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
A.9	Debajo del lavaplatos	NP	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
B.3	Debajo de las estibas	NP	
B.4	Dentro de las canastillas	NP	
B.5	Debajo de la bascula	NP	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
4.D	AREA SALON COMEDOR		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes y escritorios	NP	
4.E	AREA DE BAÑOS / LOKERS/ HIGIENIZACION		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
E.2	Cisterna e inodoro	NP	
E.3	Dentro del área de lavado de manos	NP	
E.4	Dentro y alrededor de los lokers		
E.5	Dentro de la poceta de lavado	NP	
4.F	AREA ADMINISTRATIVA		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	NP	
F.4	Dentro y alrededor de las canecas	NP	
4.G	AREA PRODUCTOS DE ASEO		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
G.2	Dentro y alrededor del área	NP	

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES DICIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote:

3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**

Semana 26 al 31

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectant e (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec tante (ml)
Frutas y verduras	10	10	15	15	20	20	10	10	10	10	15	15	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	5	5	35	35	35	35	35	35	2	2	1	1	N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies	3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos	3	18	3	18	3	18	3	18	3	18	3	18		
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes	4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	N.A	N.A
Ambiente	1	6	1	6	1	6	1	6	1	6	1	6	N.A	N.A
Punto Ecológico	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	36		
Cuarto de almacenamiento de residuos	6	48	—	—	6	48	—	—	6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-065
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Versión: 0
		Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017
		Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES DICIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote:

3. Fecha de vencimiento: 4. Concentración: 5.25 %

Semana 19 al 24

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	20	15	15	15	15	10	10	15	15	10	10	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	35	35	5	5	35	35	35	35			1	1	N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies	3	12	2	8	3	12	3	12	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	6	48	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos	3	18	—	—	3	18	3	18	3	18	3	18	NA	NA
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes	4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	N.A	N.A
Ambiente	1	6	1	6	1	6	1	6	1	6	1	6	N.A	N.A
Punto Ecológico	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	36		
Cuarto de almacenamiento de residuos	6	48	—	—	6	48	—	—	6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES DICIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote:

3. Fecha de vencimiento: 4. Concentración: 5.25 %

Semana 12 al 17

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectant e (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	20	15	15	20	20	20	20	15	15	15	15	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	35	35	5	5	35	35	5	5	35	35	2	2	N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies	2	8	2	8	2	8	2	8	2	8	3	12	N.A	N.A
Baños	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos	3	18	—	—	3	18	—	—	—	—	3	18	NA	NA
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes	4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	6	24	N.A	N.A
Ambiente	1	6	1	6	1	6	1	6	1	6	1	6	N.A	N.A
Punto Ecológico	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	32		
Cuarto de almacenamiento de residuos	6	48	—	—	6	48	—	—	6	48			N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES DICIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote:

3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**

Semana 5 al 10 DIC.

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	20	15	15	20	20		2	20	20	20	20	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	30	30	30	30	5	5			35	35	0	5	N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15	15	15			15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180			60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies	3	12	2	8	2	8			2	8	2	8	N.A	N.A
Baños	5	40	5	40	6	48			6	48	6	48	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos	3	18	—	—	3	18			3	18	3	18		
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4			1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable	2	6	2	6	2	6			2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes	4	16	4	16	4	16			4	16	4	16	N.A	N.A
Ambiente	1	6	1	6	1	6			1	6	1	6	N.A	N.A
Punto Ecológico	—	—	—	—	—	—			—	—	4	32	NA	NA
Cuarto de almacenamiento de residuos	6	48	—	—	6	48			6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int.38379-18/07/2017 **Página:** 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES DICIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote:

3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**

Semana 1 al 3.

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras							20	20	15	15	15	15	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos													N.A	NA
Bolsas de pulpas							15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios							60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies							3	12	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños							6	48	6	48	5	40	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos							3	18	3	18	3	18		
Dispensador de gel							1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable							2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes							4	16	4	16	4	16	N.A	N.A
Ambiente							1	6	1	6	1	6	N.A	N.A
Punto Ecológico							—	—	—	—	4	32		
Cuarto de almacenamiento de residuos							—	—	6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS			
FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN SANDRA PATRICIA GOMEZ		2. FECHA- **NOVIEMBRE 4 - 2022**	
3. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. ELEMENTOS	5. ACCIÓN CORRECTIVA
3.A	ÁREA COCINA		
3.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.B	ÁREA DE BODEGAS		
3.3	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.4	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.C	CUARTO DE BASURAS		
3.5	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.6	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.D	SALON COMEDOR		
	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.E	BAÑOS		
	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.F	CUARTO MANIPULADORAS / ARCHIVO DOCUMENTAL DOCUMENTAL		
	Revise que no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.G	AREA PRODUCTOS DE ASEO		
	Revise que existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	

COMEDOR COMUNITARIO BUENAVISTA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: SANDRA GOMEZ			2.FECHA: NOVIEMBRE 4 DE 2022
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS	**1**	
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	AREA ADMINISTRATIVA	**1**	
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	AREA SALON COMEDOR	**1**	
D.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
D.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
D.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas**	**1**	
D.4	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.E	AREA BAÑOS/ AREA PERSONAL	**1**	
E.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
E.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
E.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
E.4	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas**	**1**	
3.F	AREA ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	**1**	
F.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
F.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
F.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	

La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE

OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR BUENAVISTA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **SANDRA GOMEZ**			3. FECHA: **NOVIEMBRE 4 de 2022**
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	NP	
A.3	Debajo de la estufa.	NP	
A.4	En las bandejas de la estufa.	NP	
A.5	Debajo, encima y dentro de las neveras	NP	
A.6	Debajo de la estantería	NP	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	NP	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
A.9	Debajo del lavaplatos	NP	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
B.3	Debajo de las estibas	NP	
B.4	Dentro de las canastillas	NP	
B.5	Debajo de la bascula	NP	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
4.D	AREA SALON COMEDOR		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes y escritorios	NP	
4.E	AREA DE BAÑOS / HIGIENIZACION		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
E.2	Cisterna e inodoro	NP	
E.3	Dentro del área de lavado de manos	NP	
E.4	Dentro y alrededor de los lokers		
E.5	Dentro de la poceta de lavado	NP	
4.F	AREA ADMINISTRATIVA// LOKERS		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	NP	
F.4	Dentro y alrededor de las canecas	NP	
4.G	AREA PRODUCTOS DE ASEO		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
G.2	Dentro y alrededor del área	NP	

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES NOVIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ANO. Lote: 27092216

3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	Semana L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	20	15	15	15	15							N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	5	5	30	30	30	30							N.A	NA
Bolsas de pulpas	20	20	20	20	20	20							N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180							N.A	N.A
Superficies	3	12	3	12	3	12							N.A	N.A
Baños	6	48	6	48	6	48							N.A	N.A
Paredes - techos -pisos	3	18	3	18	—	—								
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4							N.A	N.A
Menaje portable	2	6	2	6	2	6							N.A	N.A
Uniformes	4	16	4	16	4	16							N.A	N.A
Ambiente	1	6	1	6	1	6							N.A	N.A
Punto Ecológico	—	—	—	—	—	—								
Cuarto de almacenamiento de residuos	6	48	—	—	6	48							N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PRO( )SO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-065
Versión: 0
Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES NOVIEMBRE AÑO: 2022
2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ
3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ARO Lote: 27-092216.
3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**

Semana

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	30	30	15	15	15	15	20	20	15	15	15	15	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	30	30	15	15	20	20	30	30	30	30	5	5	N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies	3	12	3	12	3	12	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Baños	6	48	6	48	5	40	5	40	5	40	5	40	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos	3	18	—	—	—	—	3	18	3	18	3	18		
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes	4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	N.A	N.A
Ambiente	1	6	1	6	—	—	1	6	1	6	1	6	N.A	N.A
Punto Ecológico	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	32		
Cuarto de almacenamiento de residuos	6	48	—	—	6	48	—	—	6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-065
Versión: 0
Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017
Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES NOVIEMBRE AÑO: 2022
2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ
3. *Desinfectante utilizado:* HIPOCLORITO 3. Marca: ARO Lote: 27099286
3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**

Semana

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras			20	20	25	25	20	20	25	25	20	20	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos			5	5	30	30	5	5	30	30	1	1	N.A	NA
Bolsas de pulpas			15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios			60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies			3	12	3	12	2	8	2	8	3	12	N.A	N.A
Baños			6	48	6	48	6	48	6	48	6	48	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos			3	18	3	18	—	—	3	18	3	18		
Dispensador de gel			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable			2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes			4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	N.A	N.A
Ambiente			1	6	—	—	1	6	1	6	1	6	N.A	N.A
Punto Ecológico			—	—	—	—	—	—	—	—	4	32		
Cuarto de almacenamiento de residuos			—	—	6	48	—	—	6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-065	
Versión: 0	
Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017	
Página: 1 de 3	

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES NOVIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ALO Lote: 27099210

3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	Semana L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras			25	25	20	20	20	20	20	20	20	20	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos			30	30	5	5	30	30	25	25	5	5	N.A	NA
Bolsas de pulpas			15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios			60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies			3	12	3	12	2	8	2	8	3	12	N.A	N.A
Baños			6	48	6	48	6	48	6	48	6	48	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos			3	18	3	18	—	—	3	18	3	18		
Dispensador de gel			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable			2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes			4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	N.A	N.A
Ambiente			1	6	—	—	1	6	1	6	1	6	N.A	N.A
Punto Ecológico			—	—	—	—	—	—	—	—	4	32		
Cuarto de almacenamiento de residuos			—	—	6	48	—	—	6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACI DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código:	FOR-PSS-065
Versión:	0
Fecha:	Memo Int.38379-18/07/2017
Página:	1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES NOVIEMBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ALO Lote: 27099210

3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**

2. Semana

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectant e (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras			25	25	20	20	25	25	25	25	30	30	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos			25	25	25	25	25	25	2	2	25	25	N.A	NA
Bolsas de pulpas			15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios			60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies			3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños			6	48	6	48	6	48	6	48	6	48	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos			3	18	3	18	3	18	3	18	3	18		
Dispensador de gel			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable			2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes			4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	N.A	N.A
Ambiente			1	6	1	6	1	6	1	6	1	6	N.A	N.A
Punto Ecológico			—	—	—	—	—	—	—	—	4	32		
Cuarto de almacenamiento de residuos			—	—	6	48	—	—	6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO: PLAN DE SANEAMIENTO BÀSICO **FORMATO: INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES**	Código: Versión: Fecha: Julio 2016 Página: 1 de 2

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS			
FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN SANDRA PATRICIA GOMEZ		2. FECHA- **OCTUBRE 05- 2022**	
3. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. ELEMENTOS	5. ACCIÓN CORRECTIVA
3.A	ÁREA COCINA		
3.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.B	ÁREA DE BODEGAS		
3.3	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.4	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.C	CUARTO DE BASURAS		
3.5	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.6	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.D	SALON COMEDOR		
	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.E	BAÑOS		
	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.F	AREA ADMINISTRATIVA/ ARCHIVO DOCUMENTAL DOCUMENTAL/PERSONAL		
	Revise que no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.G	AREA PRODUCTOS DE ASEO		
	Revise que existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.H	AREA ADMINISTRATIVA		
	Revise que existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	

Powered by CamScanner

COMEDOR COMUNITARIO BUENAVISTA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: SANDRA GOMEZ			2.FECHA: OCTUBRE 05 DE 2021
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	AREA ADMINISTRATIVA / PERSONAL		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	AREA SALON COMEDOR		
D.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
D.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
D.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas**	**1**	
D.4	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.E	AREA BAÑOS		
E.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
E.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
E.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
E.4	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas**	**1**	
3.F	AREA ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
F.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
F.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
F.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	

La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE

Powered by CamScanner

OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÒN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS	**Código:** FOR-PSS-066 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR BUENAVISTA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **SANDRA GOMEZ**			3. FECHA: **OCTUBRE 05 DE 2022**
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	NP	
A.3	Debajo de la estufa.	NP	
A.4	En las bandejas de la estufa.	NP	
A.5	Debajo, encima y dentro de las neveras	NP	
A.6	Debajo de la estantería	NP	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	NP	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
A.9	Debajo del lavaplatos	NP	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
B.3	Debajo de las estibas	NP	
B.4	Dentro de las canastillas	NP	
B.5	Debajo de la bascula	NP	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
4.D	AREA SALON COMEDOR		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes y escritorios	NP	
4.E	AREA DE BAÑOS / HIGIENIZACION		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
E.2	Cisterna e inodoro	NP	
E.3	Dentro del área de lavado de manos	NP	
E.4	Dentro de la poceta de lavado	NP	
4.F	AREA ADMINISTRATIVA / LOKERS		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	NP	
F.4	Dentro y alrededor de las canecas	NP	
F.5	Dentro y alrededor de los lokers	NP	
4.G	AREA PRODUCTOS DE ASEO		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
G.2	Dentro y alrededor del área	NP	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES**	**Código:** FOR-PSS-066
		Versión: 0
	FORMATO INSPECCIÒN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS	**Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017
		Página: 2 de 3

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES OCTUBRE AÑO: 2022
2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ
3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ARO Lote: 27-092216.
3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**
6. Semana

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectant e (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec tante (ml)**
Frutas y verduras	30	30											N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	25	25											N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15											N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180											N.A	N.A
Superficies	3	12											N.A	N.A
Baños	3	24											N.A	N.A
Paredes - techos -pisos	3	18												
Dispensador de gel	1	4											N.A	N.A
Menaje portable	2	6											N.A	N.A
Uniformes	6	24											N.A	N.A
Ambiente	1	6											N.A	N.A
Punto Ecológico	4	32												
Cuarto de almacenamiento de residuos	6	48											N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES OCTUBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ARO Lote: 27092216

3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**

5. Semana

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectant e (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec tante (ml)
Frutas y verduras	30	30	20	20	20	20	20	20	20	20	25	25	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	25	25	5	5	25	25	25	25	25	25	5	5	N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies	3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños	6	48	6	48	3	24	6	48	6	48	6	48	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos	3	18	3	18	3	18	3	18	3	18	6	36		
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes	6	24	6	24	6	24	6	24	6	24	6	24	N.A	N.A
Ambiente	1	6	1	6	1	6	2	12	2	12	2	12	N.A	N.A
Punto Ecológico	4	32	—	—	—	—	—	—	—	—	4	32		
Cuarto de almacenamiento de residuos	6	48	—	—	6	48	—	—	6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES OCTUBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ADO Lote: 27092216

3. Fecha de vencimiento: **4. Concentración: 5.25 %**

4. Semana

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras			20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos			5	5	25	25	5	5	25	25	5	5	N.A	NA
Bolsas de pulpas			15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios			60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies			3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños			6	48	5	40	5	40	5	40	5	40	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos			3	18	3	18	3	18	3	18	3	18		
Dispensador de gel			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable			2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes			4	16	4	16	4	16	4	16	4	16	N.A	N.A
Ambiente			1	6	1	6	1	6	1	6	—	—	N.A	N.A
Punto Ecológico			—	—	—	—	—	—	—	—	A	32		
Cuarto de almacenamiento de residuos			—	—	6	48	—	—	6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

	PROCESO GESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-065
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Versión: 0
		Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017
		Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES OCTUBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ARO Lote: 27097216

3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración: 5.25 %

3. Semana

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	30	30	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	25	25	25	25	5	5	25	25	25	25	5	5	N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies	3	12	2	8	2	8	2	8	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños	6	48	6	48	6	48	6	48	6	48	6	48	N.A	N.A
Paredes-techos-pisos	3	18	3	18	3	18	3	18	3	18	3	18	N.A	N.A
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable	3	9	3	9	3	9	3	9	3	9	3	9	N.A	N.A
Uniformes	6	24	6	24	6	24	4	16	4	16	6	24	N.A	N.A
Ambiente	1	6	1	6	1	6	1	6	1	6	1	6	N.A	N.A
Punto Ecológico	4	32	—	—	4	32	—	—	—	—	4	32		
Cuarto de almacenamiento de residuos	6	48	—	—	6	48	—	—	6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA
SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

PROFESIONAL RESPONSABLE
CARGO

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-065
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Versión: 0
		Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017
		Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES OCTUBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ARO Lote: 27092216

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración: 5.25 %**

2. Semana

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	2	2	25	25	25	25	25	25	1	1	25	25	N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15		
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies	3	12	3	12	2	8	3	12	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños	6	48	6	48	6	48	3	24	6	48	6	48	N.A	N.A
Paredes-techos-pisos	3	18	3	18	2	12	2	12	2	12	3	18	N.A	N.A
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes	6	24	6	24	6	24	6	24	6	24	6	24	N.A	N.A
Ambiente	1	6	1	6	1	6	1	6	1	6	1	6	N.A	N.A
Punto Ecológico	4	32	—	—	4	32	—	—	—	—	4	32		
Cuarto de almacenamiento de residuos	6	48	—	—	6	48	—	—	6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA
SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

PROFESIONAL RESPONSABLE
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES OCTUBRE AÑO: 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ARO Lote: 27092216

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración: 5.25 %**

1. Semana

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras											20	20	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos											2	2	N.A	NA
Bolsas de pulpas											15	15		
Enlatados											NA	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios											60	180	N.A	N.A
Superficies											3	12	N.A	N.A
Baños											6	48	N.A	N.A
Paredes-techos-pisos											3	18	N.A	N.A
Dispensador de gel											1	4	N.A	N.A
Menaje portable											2	6	N.A	N.A
Uniformes											6	24	N.A	N.A
Ambiente											1	6	N.A	N.A
Punto Ecológico											4	32		
Cuarto de almacenamiento de residuos											—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA
SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

PROFESIONAL RESPONSABLE
CARGO

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS			
FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN SANDRA PATRICIA GOMEZ		2. FECHA- **SEPTIEMBRE 13 DE 2022**	
3. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. ELEMENTOS	5. ACCIÓN CORRECTIVA
3.A	ÁREA COCINA		
3.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.B	ÁREA DE BODEGAS		
3.3	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.4	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.C	CUARTO DE BASURAS		
3.5	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
3.6	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
3.D	SALON COMEDOR		
	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.E	BAÑOS		
	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.F	CUARTO MANIPULADORAS / ARCHIVO DOCUMENTAL DOCUMENTAL		
	Revise que no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
3.G	AREA PRODUCTOS DE ASEO		
	Revise que existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	

COMEDOR COMUNITARIO BUENAVISTA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: SANDRA GOMEZ			2.FECHA: SEPTIEMBRE 13 DE 2022
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	AREA ADMINISTRATIVA		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	AREA SALON COMEDOR		
D.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
D.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
D.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas**	**1**	
D.4	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.E	AREA BAÑOS/ AREA PERSONAL		
E.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
E.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
E.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
E.4	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas**	**1**	
3.F	AREA ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
F.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
F.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
F.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	

La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE

OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)

Para diligenciar correctamente el Formato: VERIFICACIÓN DE HERMETICIDAD se debe tener en cuenta:
El formato permite verificar la hermeticidad de todas las áreas y espacios de la unidad operativa, mediante una verificación Mensual que prevenga y proteja las instalaciones del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una acciones correctivas que impidan el ingreso de plagas, mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la persona responsable que realiza la verificación de hermeticidad.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar la fecha en que se realiza la verificación de hermeticidad.
En las casillas de la columna No. 3 Se debe verificar la hermeticidad de todas las áreas, los espacios y aspectos de la unidad operativa. En esta columna se deben listar todas las áreas de la unidad operativa con el fin de aplicar el formato sin que quede ningún espacio por verificar la hermeticidad y así poder plantear una acción correctiva donde se requiera. El orden del listado de áreas se efectúa desde el 3.A en adelante con sus respectivos aspectos a considerar.
En las casillas No 4, corresponde a la calificación dada al aspecto, o área verificada para la hermeticidad de la siguiente manera: 1 = ACEPTABLE Y 2 = NO ACEPTABLE Y su valor se indicará en cada fila.
En la casilla número 5, que corresponde al título: ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR, se debe indicar las acciones o actividades que se encuentran con posibles fallas o inconvenientes y que presentan una calificación de 2= NO ACEPTABLE.
En la casilla número 6, OBSERVACIONES, se listan las observaciones, fallas o inconvenientes presentados, en especial las calificaciones dadas con número 2, las cuales tendrán que verificarse y controlarse.
En la casilla 7 se indican cada una de las ACCIONES CORRECTIVAS que se deben implementar para corregir posibles fallas, a lo cual debe mencionarse un tiempo determinado para su realización.
En la casilla 8 se describe el nombre del o los responsables de la acción correctiva.

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR BUENAVISTA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **SANDRA GOMEZ**			3. FECHA: **SEPTIEMBRE 13 de 2022**
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	NP	
A.3	Debajo de la estufa.	NP	
A.4	En las bandejas de la estufa.	NP	
A.5	Debajo, encima y dentro de las neveras	NP	
A.6	Debajo de la estantería	NP	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	NP	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
A.9	Debajo del lavaplatos	NP	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
B.3	Debajo de las estibas	NP	
B.4	Dentro de las canastillas	NP	
B.5	Debajo de la bascula	NP	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
4.D	AREA SALON COMEDOR		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes y escritorios	NP	
4.E	AREA DE BAÑOS / LOKERS/ HIGIENIZACION		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
E.2	Cisterna e inodoro	NP	
E.3	Dentro del área de lavado de manos	NP	
E.4	Dentro y alrededor de los lokers		
E.5	Dentro de la poceta de lavado	NP	
4.F	AREA ADMINISTRATIVA		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	NP	
F.4	Dentro y alrededor de las canecas	NP	
4.G	AREA PRODUCTOS DE ASEO		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
G.2	Dentro y alrededor del área	NP	

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES SEPTIEMBRE AÑO: 2022
2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ
3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote:
3. Fecha de vencimiento: 4. Concentración: 5.25 %
3. Semana 13 - 17

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras			30	30	30	30	25	25	25	25	30	30	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos			25	25	5	5	25	25	25	25	5	5	N.A	NA
Bolsas de pulpas			15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios			60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies			3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños			6	48	5	40	5	40	5	40	5	40	N.A	N.A
Paredes - techos -pisos			3	18	3	18	3	18	3	18	3	18	NA	NA
Dispensador de gel			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable			2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes			6	24	6	24	6	24	6	24	6	24	N.A	N.A
Ambiente			2	6	2	6	3	9	3	9	3	9	N.A	N.A
Punto Ecológico			1	6	1	6	—	—	1	6	—	—	NA	NA
Cuarto de almacenamiento de residuos			4	32	4	32	—	—	4	32	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALE	Código: FOR-PSS-065
	FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Versión: 0
		Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017
		Página 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES SEPTIEMBRE AÑO 2022

2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote:

3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración: 5.25 %

4. Semana 19 - 24

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	20	25	25	25	25	25	25	25	25	20	20	N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	25	25	5	5	25	25	5	5	25	25	3	3	N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	10	10		
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180	N.A	N.A
Superficies	3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	3	12	N.A	N.A
Baños	6	48	6	48	6	48	6	48	6	48	6	48	N.A	N.A
Paredes-techos-pisos	3	18	3	18	3	18	3	18	3	18	3	18	NA	NA
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	N.A	N.A
Menaje portable	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	N.A	N.A
Uniformes	6	24	6	24	6	24	6	24	6	24	6	24	N.A	N.A
Ambiente	1	6	1	6	1	6	1	6	1	6	1	6	N.A	N.A
Punto Ecológico	4	32	4	32	—	—	—	—	—	—	4	32	NA	NA
Cuarto de almacenamiento de residuos	6	48	—	—	6	48	—	—	6	48	—	—	N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

PROFESIONAL RESPONSABLE
CARGO

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -BUENAVISTA
MES SEPTIEMBRE AÑO: 2022
2. Nombre del responsable del Seguimiento: SANDRA GOMEZ
3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: Lote:
3. Fecha de vencimiento: 4. Concentración: 5.25 %
Semana 26 al 30

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfec-tante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20			N.A	N.A
Bolsas de leche, empaques lácteos	25	25	5	5	25	25	25	25	25	25			N.A	NA
Bolsas de pulpas	15	15	15	15	15	15	15	15	15				N.A	N.A
Enlatados	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180			N.A	N.A
Superficies	3	12	3	12	3	12	2	8	2	8			N.A	N.A
Baños	6	48	6	48	6	48	6	48	6	48			N.A	N.A
Paredes - techos -pisos	3	18	3	18	3	18	3	18	3	18				
Dispensador de gel	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4			N.A	N.A
Menaje portable	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6			N.A	N.A
Uniformes	6	24	6	24	6	24	6	24	6	24			N.A	N.A
Ambiente	1	6	1	6	1	6	1	6	1	6			N.A	N.A
Punto Ecológico	4	32	—	—	4	32	—	—	4	32				
Cuarto de almacenamiento de residuos	6	48	—	—	6	48	—	—	6	48			N.A	N.A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

SANDRA GOMEZ
NOMBRE Y C.C. 52008599

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO DECLARACIÒN DE COMPROMISO	**Código:** FOR-PSS-072 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo INT 38379 - 18/07/2017 Página: 1 de 2

COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA

Nombre del coordinador responsable de la unidad operativa propia o tercerizada:

Yo SANDRA PATRICIA GOMEZ VELASCO

Me comprometo a desarrollar junto con los integrantes de la unidad operativa más adelante mencionados, las acciones previstas para la adopción del Plan de Saneamiento Básico.

RESPONSABLES	NOMBRE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	FIRMA
Coordinador o director de la unidad operativa	Sandra P. Gómez Velasco	52008599	Coordinadora	
Profesional Social	Jhon Freddy Espejo Gómez	79974780	Profesional Social	
Auxiliar administrativa	Cristian Mauricio Pineda	1024584278	Auxiliar administrativo	
Operario/a de cocina y servicios generales	ROSA AMELIDA TRIANA ESTUPIÑANA	39783931	Operario/a de cocina	
Operario/a de cocina y servicios generales	MARIA DE JESUS HURTADO	33203102	Operario/a de cocina	
Operario/a de cocina y servicios generales	FELIDA DURAN CRISTIANO	39787640	Operario/a de cocina	
Operario/a de cocina y servicios generales	RUTH GONZALEZ RAMIREZ	64582410	Operario/a de cocina	

Fecha de la adopción: 05 de octubre de2022 de 2021

Nota: **El formato se actualizará toda vez que cambie el responsable de la unidad operativa.**

Powered by CamScanner