PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CCCP CAÑIZA

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ESTEBAN MORA**

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
SEINCOF 9 ABRIL 2024	9 DE OCTUBRE 2024	CLOROX	HIPOCLORITO	5.25%	SEINCOF

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: ABRIL DEL AÑO 2024 SEMANA 1 DEL 01 AL 06 DE ABRIL

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 01 AL 06 DE ABRIL

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: ABRIL DEL AÑO 2024 SEMANA 2 DEL 08 AL 13 DE ABRIL

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 08 AL 13 DE ABRIL

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: ABRIL DEL AÑO 2024 SEMANA 3 DEL 15 AL 20 DE ABRIL

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 15 AL 20 DE ABRIL

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: ABRIL DEL AÑO 2024 SEMANA 4 DEL 22 AL 27 DE ABRIL

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 22 AL 27 DE ABRIL

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS**	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA

MES: ABRIL AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
ESTEBAN MORA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	1. Semana uno							2. Semana dos							3. Semana tres							4. Semana cuatro							5. Semana cinco						
	Del 1 al 6							Del 8 al 13							del 15 al 20							del 22 al 27							del 26 AL 29						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																																			
Pisos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Paredes	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Techos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Puertas	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Mesones	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Canecas	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Neveras	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Estufa	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Lavaplatos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Trampa de grasas	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Congelador	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Canastillas	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	1. Semana uno							2. Semana dos							3. Semana tres							4. Semana cuatro							5. Semana cinco						
	Del 1 al 6							Del 8 al 13							del 15 al 20							del 22 al 27							del 26 AL 29						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Licuadora	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Menaje	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Utensilios	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Frutas y verduras	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Abarrotes	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Huevos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Bolsas de leche	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Empaques de lácteos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Bolsa de pulpas de frutas	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Enlatados	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Estanterías	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
COMEDOR																																			
Pisos comedor	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Paredes	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
BAÑOS																																			
Sanitario	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Lavamanos	1	1	1	**1**	**1**	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Espejo	1	1	1	**1**	**1**	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	1. Semana uno							2. Semana dos							3. Semana tres							4. Semana cuatro							5. Semana cinco						
	Del 1 al 6							Del 8 al 13							del 15 al 20							del 22 al 27							del 26 AL 29						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Pisos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Paredes	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Techos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Ventanas	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Puertas	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Papeleras	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Pisos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Paredes	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Techos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Puerta	11	11	11	**11**	**11**	11		11	11	11	11	11	11		11	11	11	11	11	11		11	11	11	11	11	11								
OTROS ELEMENTOS																																			
Oficina	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Lokers	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								

5. OBSERVACIONES	6. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	7. RESPONSABLE(S)

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ESTEBAN MORA***			**3.** FECHA-MES: 27 ABRIL 2024
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	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.	**N. P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	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.	**N. P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N. P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.A**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. A**	

1. UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ESTEBAN MORA**			3. FECHA: 27 ABRIL 2024
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.		**N. P**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N. P**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N. P**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N. P**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N. P**	
A.6	Debajo de la estantería	**N. P**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N. P**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N. P**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
B.3	Debajo de las estibas	**N. P**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N. P**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.A**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N.A**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N. A**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N. A**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. A**	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N. P**	

4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

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

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**9 de abril 2024**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**CAÑIZA**
3. ÁREA	**TODOS LOS PUNTOS**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
5. RODENTICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**Deltramatrina 2.5%**
7. DOSIFICACIÓN	**6MLX * litro de agua**
8. PLAGA A ERRADICAR	**Insecticida raticida**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**SEINCOF**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**ESTEBAN MORA**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Ninguna**	

COMEDOR CAÑIZA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Esteban Mora**			2.FECHA: 27 abril 2024
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**	**NINGNA**
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	**NINGNA**
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	**NINGNA**
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	**NINGNA**
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	**NINGNA**
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	**NINGNA**
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

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

COMEDOR caniza

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

Yo Esteban Mora

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
Responsable, Coordinador o Director de la unidad operativa	Jonnathan Esteban Mora	1015431703	Coordinador	
Responsable y/o Delegado Administrativo	Soraya González Cifuentes	81254698	Asociado	
Auxiliar comedor	Jeanneth León	52391494	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Rodríguez	52340444	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Orozco	1018510839	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Blanca Rico	35500832	Colaborador de cocina	
Fecha de la adopción: 25/04/2023				

Fecha de la adopción: 25/04/2023
Nota: **El formato se actualizará toda vez que cambie el responsable de la unidad operativa.**

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CCCP CAÑIZA

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ESTEBAN MORA**

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
SEINCOF 11 OCTUBRE 2023	11 DE ABRIL 2024	CLOROX	HIPOCLORITO	5.25%	SEINCOF

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: marzo DEL AÑO 2024 SEMANA 2 DEL 01 AL 02 DE MARZO

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **Concentración: 5.25%**

3. Semana: 01 AL 02 DE MARZO

5. Áreas, 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									12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos									12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas									12	12	12	12		
Empaque de embutidos									N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados									0	0	0	0		
Equipos y utensilios									1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies									1	4	1	4		
Baños									1	8	1	8		
Ambiente									1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA									N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: MARZO DEL AÑO 2024 SEMANA 3 DEL 04 AL 09 DE MARZO

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 04 AL 09 DE MARZO

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: MARZO DEL AÑO 2024 SEMANA 4 DEL 11 AL 16 DE MARZO

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana 11 AL 16 DE MARZO

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: MARZO DEL AÑO 2024 SEMANA 1 DEL 18 AL 23 DE MARZO

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana 18 AL 23 DE MARZO

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: MARZO DEL AÑO 2024 SEMANA 2 DEL 26 AL 27 DE MARZO

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana 26 AL 27 DE MARZO

5. Áreas, 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			12	12	12	12								
Bolsas de leche, empaques lácteos			12	12	12	12								
Bolsas de pulpa de frutas			12	12	12	12								
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A								
Enlatados			0	0	0	0								
Equipos y utensilios			1	3	1	3								

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies			1	4	1	4								
Baños			1	8	1	8								
Ambiente			1	3	1	3								
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A								

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA

MES: MARZO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
ESTEBAN MORA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	1. Semana uno							2. Semana dos							3. Semana tres							4. Semana cuatro							5. Semana cinco						
	Del 1 al 4							Del 5 al 11							del 12 al 18							del 19 al 25							del 26 AL 29						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																																			
Pisos					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Paredes					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Techos					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Ventanas-anjeo					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Puertas					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Mesones					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Canecas					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Neveras					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Estufa					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Lavaplatos					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Trampa de grasas					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Congelador					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Canastillas					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	1. Semana uno							2. Semana dos							3. Semana tres							4. Semana cuatro							5. Semana cinco						
	Del 1 al 4							Del 5 al 11							del 12 al 18							del 19 al 25							del 26 AL 29						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Licuadora					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Menaje					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Utensilios					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Frutas y verduras					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Abarrotes					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Huevos					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Bolsas de leche					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Empaques de lácteos					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Bolsa de pulpas de frutas					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Enlatados					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Estanterías					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
COMEDOR																																			
Pisos comedor					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Paredes					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
BAÑOS																																			
Sanitario					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Lavamanos					**1**	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Espejo					**1**	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	1. Semana uno							2. Semana dos							3. Semana tres							4. Semana cuatro							5. Semana cinco						
	Del 1 al 4							Del 5 al 11							del 12 al 18							del 19 al 25							del 26 AL 29						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Pisos					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Paredes					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Techos					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Ventanas					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Puertas					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Papeleras					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Pisos					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Paredes					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Techos					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Puerta					**1 1**	1 1		1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1		1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1		1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1			1 1	1 1				
OTROS ELEMENTOS																																			
Oficina					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				
Lokers					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1				

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ESTEBAN MORA***			**3.** FECHA-MES: 27 MARZO 2024
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	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.	**N. P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	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.	**N. P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N. P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.A**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. A**	

1. UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ESTEBAN MORA**			3. FECHA: 27 MARZO 2024
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.		**N. P**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N. P**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N. P**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N. P**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N. P**	
A.6	Debajo de la estantería	**N. P**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N. P**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N. P**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
B.3	Debajo de las estibas	**N. P**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N. P**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.A**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N.A**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N. A**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N. A**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. A**	

G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N. P**	
4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

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

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**11 de octubre 2023**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**CAÑIZA**
3. ÁREA	**TODOS LOS PUNTOS**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
5. RODENTICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**Deltramatrina 2.5%**
7. DOSIFICACIÓN	**6MLX * litro de agua**
8. PLAGA A ERRADICAR	**Insecticida raticida**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**SEINCOF**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**ESTEBAN MORA**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Ninguna**	

COMEDOR CAÑIZA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Esteban Mora**			2.FECHA: 27 MARZO 2024
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**	**NINGNA**
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	**NINGNA**
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	**NINGNA**
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	**NINGNA**
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	**NINGNA**
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	**NINGNA**
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

COMEDOR caniza

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

Yo Esteban Mora

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
Responsable, Coordinador o Director de la unidad operativa	Jonnathan Esteban Mora	1015431703	Coordinador	
Responsable y/o Delegado Administrativo	Soraya González Cifuentes	81254698	Asociado	
Auxiliar comedor	Jeanneth León	52391494	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Rodríguez	52340444	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Orozco	1018510839	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Blanca Rico	35500832	Colaborador de cocina	
Fecha de la adopción: 25/04/2023				

Fecha de la adopción: 25/04/2023
Nota: **El formato se actualizará toda vez que cambie el responsable de la unidad operativa.**

Powered by CamScanner

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

COMEDOR caniza

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

Yo Esteban Mora

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
Responsable, Coordinador o Director de la unidad operativa	Jonnathan Esteban Mora	1015431703	Coordinador	
Responsable y/o Delegado Administrativo	Soraya González Cifuentes	81254698	Asociado	
Auxiliar comedor	Jeanneth León	52391494	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Rodríguez	52340444	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Orozco	1018510839	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Blanca Rico	35500832	Colaborador de cocina	
Fecha de la adopción: 25/04/2023				

Fecha de la adopción: 25/04/2023
Nota: **El formato se actualizará toda vez que cambie el responsable de la unidad operativa.**

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CCCP CAÑIZA

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ESTEBAN MORA**

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
SEINCOF 11 OCTUBRE 2023	11 DE ABRIL 2024	CLOROX	HIPOCLORITO	5.25%	SEINCOF

Para diligenciar correctamente el Formato de Control de Lavado y Desinfección del Tanque de Agua Potable, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El formato permite verificar el seguimiento que se realiza a la higienización del tanque o tanques de almacenamiento de agua de la unidad operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa.
En la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre completo del responsable de la verificación y diligenciamiento del formato en la unidad operativa.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la empresa que realiza el procedimiento, la fecha actual de realización de higienización del tanque de almacenamiento de agua la cual debe escribirse en números, en el siguiente orden: día/mes/año. Ej: 09/07/2016
En la casilla No. 3 se debe colocar la fecha próxima de higienización del tanque de almacenamiento de agua, la cual debe escribirse en números, en el siguiente orden: día/mes/año. Ej: 08/12/2016. Se debe tener en cuenta que las higienizaciones deben realizarse mínimo con una periodicidad de 6 meses.
En la casilla No. 4 se debe colocar el nombre del desinfectante utilizado en el proceso de desinfección del tanque de almacenamiento de agua de la unidad operativa.
En la casilla número 5 se debe colocar el nombre del ingrediente activo utilizado en el proceso de desinfección del tanque de almacenamiento de agua de la unidad operativa.
En la casilla número 6 se debe colocar la concentración utilizada del desinfectante utilizado para la realización del procedimiento de higienización del tanque de agua.
En la casilla número 7 se debe colocar la firma del responsable de la verificación de higienización en la unidad operativa.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: FEBRERO DEL AÑO 2024 SEMANA 2 DEL 01 AL 04 DE FEBRERO

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **Concentración: 5.25%**

3. Semana: 01 AL 04 DE FEBRERO

5. Áreas, 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							12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos							12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas							12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos							N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados							0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios							1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies							1	4	1	4	1	4		
Baños							1	8	1	8	1	8		
Ambiente							1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA							N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: FEBRERO DEL AÑO 2024 SEMANA 3 DEL 05 AL 11 DE FEBRERO

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 05 AL 11 DE FEBRERO

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: FEBRERO DEL AÑO 2024 SEMANA 4 DEL 12 AL 18 DE FEBRERO

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana 12 AL 18 DE FEBRERO

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: FEBRERO DEL AÑO 2024 SEMANA 1 DEL 19 AL 25 DE FEBRERO

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana 19 AL 25 DE FEBRERO

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: FEBRERO DEL AÑO 2024 SEMANA 2 DEL 26 AL 29 DE FEBRERO

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana 26 AL 29 DE FEBRERO

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12						
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12						
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12						
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A						
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0						
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3						

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4						
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8						
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3						
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A						

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA

MES: FEBRERO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
ESTEBAN MORA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Uno							3. Semana Dos						
	Del 1 al 4							Del 5 al 11							del 12 al 18							del 19 al 25							del 26 AL 29						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																																			
Pisos				1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Paredes				1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Techos				1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Ventanas-anjeo				1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Puertas				1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Mesones				1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Canecas				1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Neveras				1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Estufa				1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Lavaplatos				1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Trampa de grasas				1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Congelador				1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Canastillas				1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Uno							3. Semana Dos						
	Del 1 al 4							Del 5 al 11							del 12 al 18							del 19 al 25							del 26 AL 29						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Licuadora				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Menaje				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Utensilios				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Frutas y verduras				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Abarrotes				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Huevos				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Bolsas de leche				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Empaques de lácteos				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Bolsa de pulpas de frutas				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Enlatados				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Estanterías				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
COMEDOR																																			
Pisos comedor				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Paredes				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
BAÑOS																																			
Sanitario				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Lavamanos				**1**	**1**	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Espejo				**1**	**1**	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Uno							3. Semana Dos						
	Del 1 al 4							Del 5 al 11							del 12 al 18							del 19 al 25							del 26 AL 29						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Pisos				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Paredes				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Techos				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Ventanas				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Puertas				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Papeleras				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Pisos				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Paredes				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Techos				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Puerta				**1 1**	**1 1**	1 1			1 1	1 1	1 1	1 1	1 1		1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1		1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1		1 1	1 1	1 1	1 1			
OTROS ELEMENTOS																																			
Oficina				1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Lokers		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			

5. OBSERVACIONES	6. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	7. RESPONSABLE(S)

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ESTEBAN MORA***			**3.** FECHA-MES: 29 FEBRERO 2024
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	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.	**N. P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	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.	**N. P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N. P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	

1. UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **ESTEBAN MORA**			3. FECHA: 29 FEBRERO 2024
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.		**N. P**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N. P**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N. P**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N. P**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N. P**	
A.6	Debajo de la estantería	**N. P**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N. P**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N. P**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
B.3	Debajo de las estibas	**N. P**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N. P**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N. P**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N. P**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	

G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N. P**	
4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

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

1. UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **ESTEBAN MORA**			3. FECHA: 29 FEBRERO 2024
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.		**N. P**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N. P**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N. P**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N. P**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N. P**	
A.6	Debajo de la estantería	**N. P**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N. P**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N. P**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
B.3	Debajo de las estibas	**N. P**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N. P**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N. P**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N. P**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	

G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N. P**	
4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

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

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**11 de octubre 2023**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**CAÑIZA**
3. ÁREA	**TODOS LOS PUNTOS**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
5. RODENTICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**Deltramatrina 2.5%**
7. DOSIFICACIÓN	**6MLX * litro de agua**
8. PLAGA A ERRADICAR	**Insecticida raticida**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**SEINCOF**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**ESTEBAN MORA**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Ninguna**	

COMEDOR CAÑIZA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Esteban Mora**			2.FECHA: 29 FEBRERO 2024
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**	**NINGNA**
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	**NINGNA**
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	**NINGNA**
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	**NINGNA**
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	**NINGNA**
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	**NINGNA**
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

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

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 caniza

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

Yo Esteban Mora

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
Responsable, Coordinador o Director de la unidad operativa	Jonnathan Esteban Mora	1015431703	Coordinador	
Responsable y/o Delegado Administrativo	Soraya Gonzalez Cifuentes	81254698	Asociado	
Auxiliar comedor	Jeanneth Leon	52391494	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Rodriguez	52340444	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Maria de La Cruz	1043871602	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Blanca Rico	35500832	Colaborador de cocina	
Fecha de la adopción: 25/04/2023				

Fecha de la adopción: 25/04/2023
Nota: **El formato se actualizará toda vez que cambie el responsable de la unidad operativa.**

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CCCP CAÑIZA

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ESTEBAN MORA**

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
SEINCOF 11 OCTUBRE 2023	11 DE ABRIL 2024	CLOROX	HIPOCLORITO	5.25%	SEINCOF

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: ENERO DEL AÑO 2024 SEMANA 2 DEL 01 AL 07 DE ENERO

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **Concentración: 5.25%**

3. Semana: 01 AL 07 DE ENERO

5. Áreas, 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			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: ENERO DEL AÑO 2024 SEMANA 3 DEL 08 AL 13 DE ENERO

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 08 AL 13 DE ENERO

5. Áreas, 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			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: ENERO DEL AÑO 2024 SEMANA 4 DEL 15 AL 20 DE ENERO

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 15 AL 20 DE ENERO

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: ENERO DEL AÑO 2024 SEMANA 1 DEL 22 AL 28 DE ENERO

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 22 AL 28 DE ENERO

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: ENERO DEL AÑO 2024 SEMANA 2 DEL 29 AL 31 DE ENERO

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 14/06/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 29 AL 31 DE ENERO

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12								
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12								
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12								
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A								
Enlatados	0	0	0	0	0	0								
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3								

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4								
Baños	1	8	1	8	1	8								
Ambiente	1	3	1	3	1	3								
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A								

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA

MES: ENERO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
ESTEBAN MORA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Uno							3. Semana Dos						
	Del 1 al 7							Del 8 al 14							del 15 al 21							del 22 al 28							del 29 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																																			
Pisos					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Paredes					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Techos					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Ventanas-anjeo					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Puertas					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Mesones					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Canecas					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Neveras					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Estufa					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Lavaplatos					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Trampa de grasas					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Congelador					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Canastillas					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Uno							3. Semana Dos						
	Del 1 al 7							Del 8 al 14							del 15 al 21							del 22 al 28							del 29 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Licuadora		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Menaje		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Utensilios		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Frutas y verduras		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Abarrotes		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Huevos		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Bolsas de leche		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Empaques de lácteos		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Bolsa de pulpas de frutas		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Enlatados		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Estanterías		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
COMEDOR																																			
Pisos comedor		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Paredes		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
BAÑOS																																			
Sanitario		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Lavamanos		1	1	**1**	**1**	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Espejo		1	1	**1**	**1**	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Uno							3. Semana Dos						
	Del 1 al 7							Del 8 al 14							del 15 al 21							del 22 al 28							del 29 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Pisos		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Paredes		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Techos		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Ventanas		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Puertas		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Papeleras		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Pisos		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Paredes		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Techos		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Puerta		11	11	**11**	**11**	11			11	11	11	11	11		11	11	11	11	11	11		11	11	11	11	11	11		11	11	11				
OTROS ELEMENTOS																																			
Oficina		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				
Lokers		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1				

5. OBSERVACIONES	6. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	7. RESPONSABLE(S)

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ESTEBAN MORA***			**3.** FECHA-MES: 31 ENERO 2024
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	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.	**N. P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	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.	**N. P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N. P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	

1. UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **ESTEBAN MORA**			3. FECHA: 31 ENERO 2024
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.		**N. P**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N. P**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N. P**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N. P**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N. P**	
A.6	Debajo de la estantería	**N. P**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N. P**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N. P**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
B.3	Debajo de las estibas	**N. P**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N. P**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N. P**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N. P**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	

G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N. P**	
4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

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

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**11 de octubre 2023**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**CAÑIZA**
3. ÁREA	**TODOS LOS PUNTOS**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
5. RODENTICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**Deltramatrina 2.5%**
7. DOSIFICACIÓN	**6MLX * litro de agua**
8. PLAGA A ERRADICAR	**Insecticida raticida**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**SEINCOF**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**ESTEBAN MORA**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Ninguna**	

Para diligenciar correctamente el FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El formato permite verificar las labores del control químico que se realizan en la Unidad Operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar la fecha en la que se realiza la intervención por parte de la firma contratada para el control químico.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar áreas que son objeto de la intervención de control químico.
En la casilla No. 4 se debe realizar una descripción del plaguicida utilizado.
En la casilla No. 5 se debe realizar una descripción del rodenticida utilizado.
En la casilla No. 6 se debe realizar una descripción del ingrediente activo utilizado.
En la casilla número 7, se describe la dosificación implementada.
En la casilla 8 se indica la plaga erradicada.
En la casilla No. 9, se registra el nombre de la empresa que ejecutó la actividad y/o la intervención.
En la casilla No. 10, se registra el nombre de las personas responsables de la Unidad Operativa que estuvieron atendiendo la implementación del control.
En la casilla número 11 se realizan todas las observaciones que sean requeridas. En caso dado que la unidad operativa no necesite realizar el control químico se debe diligenciar el No Aplica en siglas N.A. en cada casilla.
La información o reporte entregado reposa en la oficina de coordinación de la Unidad Operativa, en archivo destinado para tal fin.

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Neyla Patricia Pulido Vergara Olga Lucía Gómez Corredor Claudia Rodríguez Camilo Ernesto Rodríguez Valencia Francy Pinilla Amanda León	María Adela Mena Bejarano Sandra Esperanza Ávila Pérez Gladys Bojacá B. Maritza del Carmen Mosquera Palacios	Maritza del Carmen Mosquera Palacios
Cargo/ Rol	Equipo Técnico Subdirección para la Gestión Integral Local - Proyecto 1098 “Bogotá te nutre” Apoyo a la Supervisión – Subdirección para la Gestión Integral Local	Gestora SIG - Subdirección para la Gestión Integral Local Gestora SIG del Proceso de Prestación de Servicios Sociales Coordinador Proyecto 1098 “Bogotá Te Nutre” Subdirectora para la Gestión Integral Local (E)	Directora Territorial

COMEDOR CAÑIZA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Esteban Mora**			2.FECHA: 31 ENERO 2024
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**	**NINGNA**
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	**NINGNA**
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	**NINGNA**
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	**NINGNA**
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	**NINGNA**
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	**NINGNA**
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

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

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 caniza

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

Yo Esteban Mora

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
Responsable, Coordinador o Director de la unidad operativa	Jonnathan Esteban Mora	1015431703	Coordinador	
Responsable y/o Delegado Administrativo	Soraya Gonzalez Cifuentes	81254698	Asociado	
Auxiliar comedor	Jeanneth Leon	52391494	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Rodriguez	52340444	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Maria de La Cruz	1043871602	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Blanca Rico	35500832	Colaborador de cocina	
Fecha de la adopción: 25/04/2023				

Fecha de la adopción: 25/04/2023
Nota: **El formato se actualizará toda vez que cambie el responsable de la unidad operativa.**

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CCCP CAÑIZA

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ESTEBAN MORA**

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
SEINCOF 11 OCTUBRE 2023	11 DE ABRIL 2024	CLOROX	HIPOCLORITO	5.25%	SEINCOF

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: DICIEMBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 1 DEL 1 AL 3 DE DICIEMBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 1 DEL 1 AL 3 DE DICIEMBRE

5. Áreas, 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									12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos									12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas									12	12	12	12		
Empaque de embutidos									N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados									0	0	0	0		
Equipos y utensilios									1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies									1	4	1	4		
Baños									1	8	1	8		
Ambiente									1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA									N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: DICIEMBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 2 DEL 4 AL 9 DE DICIEMBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 4 AL 9 DE DICIEMBRE

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12			12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12			12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12			12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3			1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4			1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8			1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3			1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: DICIEMBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 3 DEL 11 AL 16 DE DICIEMBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 11 AL 16 DE DICIEMBRE

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: DICIEMBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 4 DEL 18 AL 23 DE DICIEMBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 18 AL 23 DE DICIEMBRE

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: DICIEMBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 1 DEL 25 AL 30 DE DICIEMBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 25 AL 30 DE DICIEMBRE

5. Áreas, 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			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA

MES: DICIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
ESTEBAN MORA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 2							Del 4 al 9							del 11 al 16							del 23 al 28							del 30 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																																			
Pisos					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Paredes					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Techos					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Ventanas-anjeo					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Puertas					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Mesones					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Canecas					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Neveras					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Estufa					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Lavaplatos					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Trampa de grasas					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Congelador					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Canastillas					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 2							Del 4 al 9							del 11 al 16							del 23 al 28							del 30 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Licuadora					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Menaje					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Utensilios					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Frutas y verduras					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Abarrotes					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Huevos					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Bolsas de leche					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Empaques de lácteos					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Bolsa de pulpas de frutas					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Enlatados					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Estanterías					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
COMEDOR																																			
Pisos comedor					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Paredes					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
BAÑOS																																			
Sanitario					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Lavamanos					**1**	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Espejo					**1**	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 2							Del 4 al 9							del 11 al 16							del 23 al 28							del 30 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Pisos					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Paredes					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Techos					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Ventanas					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Puertas					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Papeleras					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Pisos					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Paredes					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Techos					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Puerta					**1 1**	1 1		1 1	1 1	1 1	1 1		1 1		1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1		1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1			1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	
OTROS ELEMENTOS																																			
Oficina					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	
Lokers					1	1		1	1	1	1		1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	

5. OBSERVACIONES	6. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	7. RESPONSABLE(S)

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ESTEBAN MORA***			**3.** FECHA-MES: 30 DICIEMBRE 2023
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	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.	**N. P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	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.	**N. P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.E	BAÑOS		

E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	

1. UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **ESTEBAN MORA**			3. FECHA: 30 DICIEMBRE 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.		**N. P**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N. P**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N. P**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N. P**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N. P**	
A.6	Debajo de la estantería	**N. P**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N. P**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N. P**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
B.3	Debajo de las estibas	**N. P**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N. P**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N. P**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N. P**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	

G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N. P**	
4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

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

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**11 de octubre 2023**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**CAÑIZA**
3. ÁREA	**TODOS LOS PUNTOS**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
5. RODENTICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**Deltramatrina 2.5%**
7. DOSIFICACIÓN	**6MLX * litro de agua**
8. PLAGA A ERRADICAR	**Insecticida raticida**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**SEINCOF**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**ESTEBAN MORA**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Ninguna**	

COMEDOR CAÑIZA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Esteban Mora**			2.FECHA: 30 de diciembre 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**	**NINGNA**
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	**NINGNA**
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	**NINGNA**
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	**NINGNA**
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	**NINGNA**
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	**NINGNA**
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

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

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 caniza

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

Yo Esteban Mora

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
Responsable, Coordinador o Director de la unidad operativa	Jonnathan Esteban Mora	1015431703	Coordinador	
Responsable y/o Delegado Administrativo	Soraya Gonzalez Cifuentes	81254698	Asociado	
Auxiliar comedor	Jeanneth Leon	52391494	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Rodriguez	52340444	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Maria de La Cruz	1043871602	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Blanca Rico	35500832	Colaborador de cocina	
Fecha de la adopción: 25/04/2023				

Fecha de la adopción: 25/04/2023
Nota: **El formato se actualizará toda vez que cambie el responsable de la unidad operativa.**

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CCCP CAÑIZA

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ESTEBAN MORA**

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
SEINCOF 11 OCTUBRE 2023	11 DE ABRIL 2024	CLOROX	HIPOCLORITO	5.25%	SEINCOF

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: NOVIEMBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 1 DEL 1 AL 4 DE NOVIEMBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 30 DE OCTUBRE AL 4 DE NOVIEMBRE

5. Áreas, 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					12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos					12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas					12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos					N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados					0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios					1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies				4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños				8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente				3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA				N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos).
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto.
En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación.
En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes. Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes.
En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.*
En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: NOVIEMBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 2 DEL 6 AL 12 DE NOVIEMBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 6 AL 12 DE NOVIEMBRE

5. Áreas, 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			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos).
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto.
En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación.
En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes. Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes.
En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.*
En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: NOVIEMBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 3 DEL 13 AL 19 DE NOVIEMBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 13 AL 19 DE NOVIEMBRE

5. Áreas, 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			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos).
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto.
En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación.
En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes. Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes.
En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.*
En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: NOVIEMBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 4 DEL 20 AL 26 DE NOVIEMBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 20 AL 26 DE NOVIEMBRE

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos).
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto.
En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación.
En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes. Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes.
En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.*
En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: NOVIEMBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 1 DEL 27 DE NOVIEMBRE AL 3 DE DICIEMBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 27 DE NOVIEMBRE AL 3 DE DICIEMBRE

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos).
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto.
En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación.
En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes. Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes.
En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.*
En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA

MES: NOVIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
ESTEBAN MORA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 2 al 7							Del 9 al 14							del 16 al 21							del 23 al 28							del 30 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																																			
Pisos			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Paredes			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Techos			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Ventanas-anjeo			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Puertas			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Mesones			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Canecas			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Neveras			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Estufa			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Lavaplatos			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Trampa de grasas			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Congelador			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Canastillas			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 2 al 7							Del 9 al 14							del 16 al 21							del 23 al 28							del 30 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Licuadora			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Menaje			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Utensilios			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Frutas y verduras			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Abarrotes			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Huevos			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Bolsas de leche			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Empaques de lácteos			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Bolsa de pulpas de frutas			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Enlatados			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Estanterías			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
COMEDOR																																			
Pisos comedor			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Paredes			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
BAÑOS																																			
Sanitario			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Lavamanos			1	**1**	**1**	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Espejo			1	**1**	**1**	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 2 al 7							Del 9 al 14							del 16 al 21							del 23 al 28							del 30 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Pisos			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Paredes			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Techos			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Ventanas			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Puertas			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Papeleras			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Pisos			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Paredes			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Techos			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Puerta			11	**11**	**11**	11			11	11	11	11	11			11	11	11	11	11		11	11	11	11	11	11		11	11	11	11			
OTROS ELEMENTOS																																			
Oficina			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			
Lokers			1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			

5. OBSERVACIONES	6. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	7. RESPONSABLE(S)

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ESTEBAN MORA***			**3.** FECHA-MES: 30 NOVIEMBRE 2023
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	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.	**N. P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	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.	**N. P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.E	BAÑOS		

E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	

1. UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **ESTEBAN MORA**			3. FECHA: 30 NOVIEMBRE 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.		**N. P**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N. P**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N. P**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N. P**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N. P**	
A.6	Debajo de la estantería	**N. P**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N. P**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N. P**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
B.3	Debajo de las estibas	**N. P**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N. P**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N. P**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N. P**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	

G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N. P**	
4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

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

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**11 de octubre 2023**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**CAÑIZA**
3. ÁREA	**TODOS LOS PUNTOS**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
5. RODENTICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**Deltramatrina 2.5%**
7. DOSIFICACIÓN	**6MLX * litro de agua**
8. PLAGA A ERRADICAR	**Insecticida raticida**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**SEINCOF**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**ESTEBAN MORA**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Ninguna**	

Para diligenciar correctamente el FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El formato permite verificar las labores del control químico que se realizan en la Unidad Operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar la fecha en la que se realiza la intervención por parte de la firma contratada para el control químico.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar áreas que son objeto de la intervención de control químico.
En la casilla No. 4 se debe realizar una descripción del plaguicida utilizado.
En la casilla No. 5 se debe realizar una descripción del rodenticida utilizado.
En la casilla No. 6 se debe realizar una descripción del ingrediente activo utilizado.
En la casilla número 7, se describe la dosificación implementada.
En la casilla 8 se indica la plaga erradicada.
En la casilla No. 9, se registra el nombre de la empresa que ejecutó la actividad y/o la intervención.
En la casilla No. 10, se registra el nombre de las personas responsables de la Unidad Operativa que estuvieron atendiendo la implementación del control.
En la casilla número 11 se realizan todas las observaciones que sean requeridas. En caso dado que la unidad operativa no necesite realizar el control químico se debe diligenciar el No Aplica en siglas N.A. en cada casilla.
La información o reporte entregado reposa en la oficina de coordinación de la Unidad Operativa, en archivo destinado para tal fin.

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Neyla Patricia Pulido Vergara Olga Lucía Gómez Corredor Claudia Rodríguez Camilo Ernesto Rodríguez Valencia Francy Pinilla Amanda León	María Adela Mena Bejarano Sandra Esperanza Ávila Pérez Gladys Bojacá B. Maritza del Carmen Mosquera Palacios	Maritza del Carmen Mosquera Palacios
Cargo/ Rol	Equipo Técnico Subdirección para la Gestión Integral Local - Proyecto 1098 “Bogotá te nutre” Apoyo a la Supervisión – Subdirección para la Gestión Integral Local	Gestora SIG - Subdirección para la Gestión Integral Local Gestora SIG del Proceso de Prestación de Servicios Sociales Coordinador Proyecto 1098 “Bogotá Te Nutre” Subdirectora para la Gestión Integral Local (E)	Directora Territorial

COMEDOR CAÑIZA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Esteban Mora**			2.FECHA: 30 de noviembre 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**	**NINGNA**
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	**NINGNA**
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	**NINGNA**
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	**NINGNA**
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	**NINGNA**
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	**NINGNA**
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

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

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 caniza

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

Yo Esteban Mora

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
Responsable, Coordinador o Director de la unidad operativa	Jonnathan Esteban Mora	1015431703	Coordinador	
Responsable y/o Delegado Administrativo	Soraya Gonzalez Cifuentes	81254698	Asociado	
Auxiliar comedor	Jeanneth Leon	52391494	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Rodriguez	52340444	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Maria de La Cruz	1043871602	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Blanca Rico	35500832	Colaborador de cocina	
Fecha de la adopción: 25/04/2023				

Fecha de la adopción: 25/04/2023
Nota: **El formato se actualizará toda vez que cambie el responsable de la unidad operativa.**

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CCCP CAÑIZA

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ESTEBAN MORA**

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
SEINCOF 11 OCTUBRE 2023	11 DE ABRIL 2024	CLOROX	HIPOCLORITO	5.25%	SEINCOF

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: OCTUBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 1 DEL 2 AL 7 DE OCUTBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 2 AL 7 DE OCUTBRE

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: OCTUBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 2 DEL 9 AL 14 DE OCTUBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 9 AL 14 DE OCTUBRE

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: OCTUBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 3 DEL 17 AL 21 DE OCTUBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 17 AL 21 DE OCTUBRE

5. Áreas, 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			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: OCTUBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 4 DEL 23 AL 28 DE OCTUBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 23 AL 28 DE OCTUBRE

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: OCTUBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 1 DEL 30 DE OCTUBRE AL 4 DE NOVIEMBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 30 DE OCTUBRE AL 4 DE NOVIEMBRE

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ESTEBAN MORA***			**3.** FECHA-MES: 31 OCTUBRE 2023
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	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.	**N. P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	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.	**N. P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N. P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	

Para diligenciar correctamente el Formato: INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES.
El formato permite verificar la presencia de elementos en desuso, embalajes y empaques, en espacios y elementos de la unidad operativa, mediante una verificación MENSUAL que conlleve a la formulación de acciones correctivas implementando condiciones adecuadas y seguras en la Unidad Operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la persona responsable que realiza la inspección y quien debe haber realizado una inducción acerca del Plan de Saneamiento Básico.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar la fecha y el mes en que se realiza la inspección.
En la casilla No. 4 se debe verificar la inspección en todas las áreas, los espacios y elementos de la Unidad Operativa. En la columna se deben listar todas las áreas de la Unidad Operativa con el fin de aplicar el formato sin que quede ningún espacio faltante por verificar y así poder plantear una acción correctiva donde se requiera. El orden del listado de áreas se efectúa desde el 4.A en adelante con sus respectivos aspectos a considerar.
En la casilla número 5 debe indicar el nombre de los elementos en desuso, embalajes o empaques encontrados en la inspección. En caso de no encontrarse elementos se debe colocar la sigla N.P. (No Presenta).
En la casilla 6 ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO) se describen las posibles rutas a corregir en el espacio o área encontrada, esta descripción es muy detallada y requiere de apoyo interno o externo según sea el caso.
Este formato debe permanecer actualizado mes a mes en el documento Plan de Saneamiento Básico de la Unidad Operativa.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS**	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA

MES: OCTUBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
ESTEBAN MORA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 2 al 7							Del 9 al 14							del 16 al 21							del 23 al 28							del 30 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																																			
Pisos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Paredes	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Techos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Puertas	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Mesones	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Canecas	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Neveras	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Estufa	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Lavaplatos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Trampa de grasas	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Congelador	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Canastillas	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 2 al 7							Del 9 al 14							del 16 al 21							del 23 al 28							del 30 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Licuadora	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Menaje	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Utensilios	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Frutas y verduras	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Abarrotes	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Huevos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Bolsas de leche	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Empaques de lácteos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Bolsa de pulpas de frutas	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Enlatados	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Estanterías	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
COMEDOR																																			
Pisos comedor	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Paredes	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
BAÑOS																																			
Sanitario	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Lavamanos	1	1	1	**1**	**1**	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Espejo	1	1	1	**1**	**1**	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 2 al 7							Del 9 al 14							del 16 al 21							del 23 al 28							del 30 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Pisos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Paredes	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Techos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Ventanas	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Puertas	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Papeleras	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Pisos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Paredes	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Techos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Puerta	14	11	11	**11**	**11**	11		11	11	11	11	11	11			11	11	11	11	11		11	11	11	11	11	11		11	11					
OTROS ELEMENTOS																																			
Oficina	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Lokers	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					

5. OBSERVACIONES	6. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	7. RESPONSABLE(S)

1. UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA

2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:**
ESTEBAN MORA

3. FECHA: 31 OCTUBRE 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.		**N. P**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N. P**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N. P**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N. P**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N. P**	
A.6	Debajo de la estantería	**N. P**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N. P**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N. P**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
B.3	Debajo de las estibas	**N. P**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N. P**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N. P**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N. P**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	

G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N. P**	
4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

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

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**11 de octubre 2023**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**CAÑIZA**
3. ÁREA	**TODOS LOS PUNTOS**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
5. RODENTICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**Deltramatrina 2.5%**
7. DOSIFICACIÓN	**6MLX * litro de agua**
8. PLAGA A ERRADICAR	**Insecticida raticida**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**SEINCOF**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**ESTEBAN MORA**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Ninguna**	

COMEDOR CAÑIZA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Esteban Mora**			2.FECHA: 31 de Octubre 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**	**NINGNA**
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	**NINGNA**
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	**NINGNA**
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	**NINGNA**
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	**NINGNA**
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	**NINGNA**
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

6. 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.

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 caniza

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

Yo Esteban Mora

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
Responsable, Coordinador o Director de la unidad operativa	Jonnathan Esteban Mora	1015431703	Coordinador	
Responsable y/o Delegado Administrativo	Soraya Gonzalez Cifuentes	81254698	Asociado	
Auxiliar comedor	Jeanneth Leon	52391494	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Rodriguez	52340444	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Maria de La Cruz	1043871602	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Blanca Rico	35500832	Colaborador de cocina	
Fecha de la adopción: 25/04/2023				

Fecha de la adopción: 25/04/2023
Nota: **El formato se actualizará toda vez que cambie el responsable de la unidad operativa.**

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CCCP CAÑIZA

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ESTEBAN MORA**

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
FUWINSECT	Octubre 11 2023	CLOROX	HIPOCLORITO	5.25%	FUWINSECT

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: SEPTIEMBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 1 DEL 1 al 3 DE septiembre

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 11 AL 17 DE septiembre

5. Áreas, 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							12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos							12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas							12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos							N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados							0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios							1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	L	M	M	J	V	S	D

espacios y elementos	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)
Superficies							1	4	1	4	1	4		
Baños							1	8	1	8	1	8		
Ambiente							1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA							N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: SEPTIEMBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 1 DEL 4 AL 10 DE septiembre

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 4 AL 10 DE septiembre

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: SEPTIEMBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 2 DEL 11 AL 17 DE septiembre

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 11 AL 17 DE septiembre

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: SEPTIEMBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 3 DEL 18 AL 24 DE septiembre

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 18 al 24 DE septiembre

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: SEPTIEMBRE DEL AÑO 2023 SEMANA 4 DEL 25 AL 30 DE septiembre

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 25 al 30 de septiembre

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS**	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA

MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
ESTEBAN MORA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 6							Del 7 al 13							del 14 al 20							del 21 al 27							del 28 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																																			
Pisos					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Paredes					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Techos					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Ventanas-anjeo					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Puertas					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Mesones					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Canecas					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Neveras					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Estufa					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Lavaplatos					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Trampa de grasas					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Congelador					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Canastillas					1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 6							Del 7 al 13							del 14 al 20							del 21 al 27							del 28 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Licuadora					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Menaje					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Utensilios					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Frutas y verduras					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Abarrotes					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Huevos					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Bolsas de leche					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Empaques de lácteos					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Bolsa de pulpas de frutas					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Enlatados					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Estanterías					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
COMEDOR																																			
Pisos comedor					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Paredes					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
BAÑOS																																			
Sanitario					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Lavamanos					**1**	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Espejo					**1**	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 6							Del 7 al 13							del 14 al 20							del 21 al 27							del 28 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Pisos					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Paredes					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Techos					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Ventanas					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Puertas					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Papeleras					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Pisos					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Paredes					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Techos					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Puerta					**1 1**	1 1			1 1	1 1	1 1	1 1	1 1		1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1		1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1		1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	
OTROS ELEMENTOS																																			
Oficina					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Lokers					1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	

5. OBSERVACIONES	6. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	7. RESPONSABLE(S)

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ESTEBAN MORA***			**3.** FECHA-MES: 30 SEPTIEMBRE 2023
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	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.	**N. P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	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.	**N. P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.E	BAÑOS		

E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	

1. UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **ESTEBAN MORA**			3. FECHA: SEPTIEMBRE 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.		**N. P**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N. P**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N. P**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N. P**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N. P**	
A.6	Debajo de la estantería	**N. P**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N. P**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N. P**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
B.3	Debajo de las estibas	**N. P**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N. P**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N. P**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N. P**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	

G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N. P**	
4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

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

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**11 de abril 2023**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**CAÑIZA**
3. ÁREA	**TODOS LOS PUNTOS**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
5. RODENTICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**Deltramatrina 2.5%**
7. DOSIFICACIÓN	**6MLX * litro de agua**
8. PLAGA A ERRADICAR	**Insecticida raticida**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**FUMINSECT**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**ESTEBAN MORA**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Ninguna**	

COMEDOR CAÑIZA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Esteban Mora**			2.FECHA: 30 de SEPTIEMBRE 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**	**NINGNA**
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	**NINGNA**
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	**NINGNA**
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	**NINGNA**
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	**NINGNA**
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	**NINGNA**
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

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

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 caniza

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

Yo Esteban Mora

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
Responsable, Coordinador o Director de la unidad operativa	Jonnathan Esteban Mora	1015431703	Coordinador	
Responsable y/o Delegado Administrativo	Soraya Gonzalez Cifuentes	81254698	Asociado	
Auxiliar comedor	Jeanneth Leon	52391494	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Rodriguez	52340444	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Maria de La Cruz	1043871602	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Blanca Rico	35500832	Colaborador de cocina	
Fecha de la adopción: 25/04/2023				

Fecha de la adopción: 25/04/2023
Nota: **El formato se actualizará toda vez que cambie el responsable de la unidad operativa.**

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CCCP CAÑIZA

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ESTEBAN MORA**

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
SEINCOF	OCTUBRE 11 DE 2023	CLOROX	HIPOCLORITO	5.25%	SEINCOF

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: AGOSTO DEL AÑO 2023 SEMANA 1 DEL 31 de julio al 6 de agosto

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 31 de julio al 6 de agosto

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: AGOSTO DEL AÑO 2023 SEMANA 2 DEL 7 al 13 de agosto

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 7 al 13 de agosto

5. Áreas, 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			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: AGOSTO DEL AÑO 2023 SEMANA 3 DEL 14 al 20 de agosto

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 14 al 20 de agosto

5. Áreas, 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			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: AGOSTO DEL AÑO 2023 SEMANA 4 DEL 21 al 27 de agosto

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 21 al 27 de agosto

5. Áreas, 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			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: AGOSTO DEL AÑO 2023 SEMANA 5 DEL 28 al 3 de agosto septiembre

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 28 al 3 de septiembre

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ESTEBAN MORA***			**3.** FECHA-MES: AGOSTO 2023
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	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.	**N. P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	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.	**N. P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N. P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	

Para diligenciar correctamente el Formato: INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES.
El formato permite verificar la presencia de elementos en desuso, embalajes y empaques, en espacios y elementos de la unidad operativa, mediante una verificación MENSUAL que conlleve a la formulación de acciones correctivas implementando condiciones adecuadas y seguras en la Unidad Operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la persona responsable que realiza la inspección y quien debe haber realizado una inducción acerca del Plan de Saneamiento Básico.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar la fecha y el mes en que se realiza la inspección.
En la casilla No. 4 se debe verificar la inspección en todas las áreas, los espacios y elementos de la Unidad Operativa. En la columna se deben listar todas las áreas de la Unidad Operativa con el fin de aplicar el formato sin que quede ningún espacio faltante por verificar y así poder plantear una acción correctiva donde se requiera. El orden del listado de áreas se efectúa desde el 4.A en adelante con sus respectivos aspectos a considerar.
En la casilla número 5 debe indicar el nombre de los elementos en desuso, embalajes o empaques encontrados en la inspección. En caso de no encontrarse elementos se debe colocar la sigla N.P. (No Presenta).
En la casilla 6 ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO) se describen las posibles rutas a corregir en el espacio o área encontrada, esta descripción es muy detallada y requiere de apoyo interno o externo según sea el caso.
Este formato debe permanecer actualizado mes a mes en el documento Plan de Saneamiento Básico de la Unidad Operativa.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS**	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: SAUCEDAL

MES: AGOSTO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
ESTEBAN MORA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 6							Del 7 al 13							del 14 al 20							del 21 al 27							del 28 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																																			
Pisos		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Paredes		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Techos		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Ventanas-anjeo		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Puertas		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Mesones		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Canecas		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Neveras		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Estufa		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Lavaplatos		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Trampa de grasas		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Congelador		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Canastillas		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 6							Del 7 al 13							del 14 al 20							del 21 al 27							del 28 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Licuadora		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Menaje		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Utensilios		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Frutas y verduras		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Abarrotes		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Huevos		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Bolsas de leche		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Empaques de lácteos		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Bolsa de pulpas de frutas		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Enlatados		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Estanterías		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
COMEDOR																																			
Pisos comedor		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1				1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Paredes		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1				1	1	1	1	1			1	1	1	1			
BAÑOS																																			
Sanitario		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1				1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Lavamanos		1	1	**1**	**1**	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1				1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Espejo		1	1	**1**	**1**	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1				1	1	1	1	1			1	1	1	1			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 6							Del 7 al 13							del 14 al 20							del 21 al 27							del 28 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Pisos		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Paredes		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Techos		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Ventanas		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Puertas		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Papeleras		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Pisos		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Paredes		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Techos		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Puerta		1 1	1 1	**1** **1**	**1** **1**	1 1			1 1	1 1	1 1	1 1	1 1		1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1			1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1		1 1	1 1	1 1	1 1			
OTROS ELEMENTOS																																			
Oficina		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Lokers		1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			

1. UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **ESTEBAN MORA**			3. FECHA: AGOSTO 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.		**N. P**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N. P**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N. P**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N. P**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N. P**	
A.6	Debajo de la estantería	**N. P**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N. P**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N. P**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
B.3	Debajo de las estibas	**N. P**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N. P**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N. P**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N. P**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**AGOSTO 2023**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**CAÑIZA**
3. ÁREA	**TODOS LOS PUNTOS**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
5. RODENTICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**Deltramatrina 2.5%**
7. DOSIFICACIÓN	**6MLX * litro de agua**
8. PLAGA A ERRADICAR	**Insecticida raticida**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**FUMINSECT**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**ESTEBAN MORA**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Ninguna**	

COMEDOR CAÑIZA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Esteban Mora**			2.FECHA: AGOSTO 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**	**NINGNA**
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	**NINGNA**
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	**NINGNA**
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	**NINGNA**
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	**NINGNA**
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	**NINGNA**
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

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 caniza

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

Yo Esteban Mora

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
Responsable, Coordinador o Director de la unidad operativa	Jonnathan Esteban Mora	1015431703	Coordinador	
Responsable y/o Delegado Administrativo	Soraya Gonzalez Cifuentes	81254698	Asociado	
Auxiliar comedor	Jeanneth Leon	52391494	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Rodriguez	52340444	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Maria de La Cruz	1043871602	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Blanca Rico	35500832	Colaborador de cocina	
Fecha de la adopción: 25/04/2023				

Fecha de la adopción: 25/04/2023
Nota: **El formato se actualizará toda vez que cambie el responsable de la unidad operativa.**



CERTIFICADO DE SAN

No. 7575

1. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razon Social COMEDOR CALANDAIMA / CORP. PARA EL DI

Dirección Calle/34Asur Nº89C-08. Actividad Económica

Nit. C.C. No. 830145844-3 Tipo de Establecimiento Comedor Comunitario/

Teléfono: 314 2989392

2. PROCEDIMIENTO EFECTUADO

- Desinsectizacion (X)XX
- Desinfección Ambiental ( )
- Tratamiento madera ( )
- Rodentizacion (X)XX
- Lavado de Tanques (X)XX
- Otro

3. SUSTANCIAS QUIMIAS UTILIZADAS

Producto Aplicado	Estado Fisico			Vol. en Tratamiento	Especificaciones
	Sol	Liq	Gas		
LIZARD		XX		5ml/Litro	INSECTICIDA
RATUNET	XX			0.5gr/Kg	RODENTICIDA
HIPOCLORITO DE SODIO		XX		3gr/1.5Lts	DESINFECTANTE

3. SOPORTE TÉCNICO

- Concepto Favorable (X)
- Fichas Técnicas (X)
- Diagnostico Locativo ( )
- Hojas de Seguridad ( )
- Orden de Servicio ( )

4. SISTEMA EMPLEADO

Mecánico ( ) Químico (X)X Biológico ( ) Físico ( )

5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES

TANQUE:
- Aéreo (X)XX
- Subterraneo ( )
- Otro ( )

MATERIAL:
- Plástico (X)X
- Concreto ( )
- Otro ( )

Cúal:

CAPACIDAD:
- 500 Litros ( )
- 1000 Litros (X)XX
- 2000 Litros ( )
- M3.O

6. REGISTRO DE APLICACION

FECHA APLICACIÓN: MARZO-09-2023 PRÓXIMO SERVICIO: SEPTI-09-2023 PERIODICIDAD (6) MESES

7. OBSERVACIONES GENERALES Y\O RECOMENDACIONES

NOTA: Se expide Certificado de Sanidad, avalado por la SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD DE BOGOTÄ - SUBSECRETARIA DE SALUD PÚBLICA/ Según Concepto Sanitario Favorable de SEPTIEMBRE-01-2022, Acta de Inspección, Vigilancia y Control Higienico Sanitario Número: SO

Nit. 80.056.258-5

PLANTA: CRA. 92B No. 38C - 34SUR
FIJO: 574 10 85 CEL. 311 240 2384
E-mail: fuminsect@hotmail.com

CERTIFICADO

09 MAR 2023

NIT. 80056258-5

Firma Autorizada | Firma Operario Tecnico | Firma Cliente

CERTIFICADO

Formulación

Liquido Concentrado Emulsionable.

NIT: 80056258-5
311 240 2384
E-mail: fuminsect@hotmail.com

Toxicidad

La deltametrina es un piretroide sintético, agente neurotóxico de toxicidad moderada en mamíferos.
Categoría toxicológica III, Medianamente Tóxico
Oral Aguda DL^{50}: 135 mg/ Kg Rata

LIZARD® 2,5 EC

Insecticida Piretroide

Especificaciones

Moderno Insecticida piretroide Monoisomérico Fotoestable de uso UNIVERSAL compuesto por Deltametrina, molécula de ALTA potencia insecticida y de MAXIMO coeficiente de seguridad. Producto concentrado con especial indicación para el control inmediato de Insectos Rastreros y voladores en toda clase de ambiente. Su diseño está orientado hacia las intervenciones Químicas de los programas de Manejo integrado de plagas a cargo de los profesionales del control de plagas.

Características

Liquido cristalino ligeramente verdoso y de consistencia viscosa, contiene solventes inflamables, es estable por periodos prolongados (hasta Dos años) cuando se almacena en lugar fresco y seco y en su envase original.

NO es corrosivo, NO es explosivo y posee un olor aromático característico a su solvente.
Dispone de suficiente eficacia traducida en un amplio espectro de acción contra todos los Insectos molestos y de importancia en salud pública, sin embargo puede ser mezclado con otros insecticidas previa prueba de compatibilidad. NO es estable frente a sustancias altamente alcalinas.

Modo de Acción

Aplicado el producto, la Deltametrina saca los insectos de su escondite al ejercer su efecto flushing o de expulsión y los derriba de forma inmediata, ingresa al cuerpo del insecto por su cutícula y/o vías respiratorias, se traslada a su sistema nervioso donde bloquea los procesos de intercambio iónico (Sodio – Potasio) de las paredes neuronales, interrumpiendo la transmisión de los impulsos nerviosos, causando parálisis inmediata y la posterior muerte de los insectos.

La formulación concentrado emulsionable garantiza un efecto rápido o de choque, muy útil cuando se trata de establecimientos con altas infestaciones Insectiles.

Marca Comercial:
Lizard® 2.5 EC

Clase de Producto:
Insecticida Profesional

Grupo Químico:
Piretroide α Ciano Tipo II

Composición:
Deltametrina (Decametrina) : 2.5 % (25 g / Lt)

Nombre Químico IUPAC:
(S)-α-cyano-3-phenoxybenzyl (1R,3R)-3-(2,2-dibromovinyl)-2,2-dimethylcyclopropane carboxylate

Formula Empírica:
$C_{22}H_{23}Br_2NO_3$.

Registro Sanitario:
RGSP 326-2012

Concepto Toxicológico:
Nº. MP - 14455 - 2012

Identificación:
OMS Code: 1998

CAS Nº:
52918-63-5

Especificación OMS:
WHO / 333 / EC

RATICIDA Ratunet® BLOQUES

FUMINSECT
NIT. 80.056.258-5
SALUD PUBLICA Y AMBIENTAL
TEL: 574 10 06 CEL: 315 240 23 84
Email: fuminsect@hotmail.com

Nombre Comercial
RATUNET® Bloques

Tipo de Producto
Rodenticida - Raticida

Clase de Raticida
Anticoagulante
de Segunda Generación

Composición
Brodifacouma 0,005 % (50 mg / Kg)

Nombre Químico
3-[3-(4 bromobifenil 4 il)
-1,2,3,4- Tetrahídro-1-Naphtil]
- 4 hidroxicumarina

Registro Sanitario
RGSP - 289 - 2008

Concepto Toxicológico
EP - 13975 - 2007

N. CAS
56073-10-0

Formulación
Bloques Parafinados
listos para su uso

INDICACIONES

RATUNET® Bloques es un moderno raticida anticoagulante listo para usar, indicado para el control de todas las especies de roedores plaga a la intemperie, campo abierto o sobre espacios húmedos; especialmente en cultivos, rellenos sanitarios, lotes baldíos, caños, basureros, rondas, área pública, alcantarillas, establecimientos pecuarios y alrededor de las edificaciones.

EFICACIA

La **Brodifacouma** es el anticoagulante más potente conocido en el mundo, Sus propiedades raticidas han sido verificadas desde años atras tanto en condiciones de campo como de laboratorio, de allí la tendencia a usarlo en todo el mundo como raticida efectivo en campañas masivas de desratización, en la industria y en los ambientes rurales.

La **Brodifacouma,** ingrediente activo del **RATUNET® Bloques**, ha demostrado especial efectividad rodenticida con dosis excepcionalmente BAJAS contra todas las especies de roedores - plaga, destacando su perfil toxicológico cuando se le compara con otros rodenticidas anticoagulantes, a saber:

Dosis Letal Oral Aguda
Comparativa de los Raticidas Anticoagulantes

	Rata de Alcantarilla 250 g		Ratón casero 25 g	
INGREDIENTE	DL_{50} Oral Aguda mg/Kg.	Cebo Comercial g.	DL_{50} Oral Aguda mg/Kg.	Cebo Comercial g.
Brodifacouma	0.26	1.3	0.40	0.2
Flocoumafen	0.46	2.4	0.79 - 5.31	0.39 - 2.65
Bromadiolona	1.125	5.6	1.75	9.0
Difethialona	0.56	5.6	1.29	1.29
Difenacouma	1.8	9.0	0.8	0.4

DESCRIPCIÓN

RATUNET® Bloques es un raticida listo para usar, desarrollado para el control de los roedores plaga (Ratas y Ratones), a campo abierto.

ESTABILIDAD

RATUNET® Bloques es estable por Tres años cuando se mantiene en su envase original y en lugar fresco y seco. Es foto estable, no es corrosivo y posee atrayentes para hacerlo mas atractivo a los roedores plaga. Contiene Benzoato de Denatonium como factor de seguridad para prevenir su ingestión humana.

MECANISMO DE ACCIÓN

RATUNET® Bloques es un anticoagulante y afecta los procesos de coagulación sanguínea de los animales de sangre caliente. **Brodifacouma** -ingrediente activo del **RATUNET®**- inferfiere el proceso de coagulación sanguínea en los roedores, bloqueando la producción de los factores de coagulación dependientes de la vitamina K, además de afectar la permeabilidad capilar. Esta acción da como resultado el bloqueo de la cadena bioquímica que determina la formación de coágulos sanguíneos, ocasionándose una sintomatología tardía de hemorragias internas múltiples, no asociable por el roedor con el raticida ingerido, lo que culmina con su muerte por anemia aguda 3 a 6 días después de la ingestión de la dosis letal, la que se logra en una sola ingestión.

Descripción

Solución acuosa, clara, ligeramente amarilla, olor característico penetrante e irritante. Fuertemente oxidante; dependiendo del pH de la solución se presenta disociado en forma de cloro activo, ácido hipocloroso HOCl y/o ión hipoclorito OCl-. De estas formas de "cloro libre activo" depende su reactividad en las reacciones de oxidación, cloración y acción bioquímica tales como el control bacteriológico y microbiológico.

Áreas de aplicación

Se destacan las siguientes industrias como principales consumidoras:
Tratamiento de aguas: desinfección, esterilización, acción algicida, decloración y desodorización de aguas industriales, potables y piscinas.
Papelera: en procesos de lavado como blanqueador de celulosa, pulpa de papel y textiles.
Química: hidróxido férrico Fe $(OH)_3$ y dióxido de manganeso MnO_2, de nitratos, sulfatos y cianatos (por reacción con los cianuros y sulfuros correspondientes), de cloraminas orgánicas e inorgánicas y clorofenoles.

Beneficios

Desinfectante.

Dosis

Para piscinas: 0.5 ppm	= 4 ml por cada 1000 lt de agua
Para manos: 25 ppm	= 2 cm3 por cada 10 lt de agua.
Equipos: 100 ppm	= 7.7 cm3 por cada 10 lt de agua.
Paredes: 100 ppm	= 15.4 cm3 por lt de agua.
Superficie poroso	= 48 cm3 por cada 10 lt de agua.

y/o según el producto a elaborar y su formulación.

Composición

Hipoclorito de sodio.

Especificaciones físico-químicas

Hipoclorito de Sodio en % m/v	15 min.
Hidróxido de sodio (alcalinidad total) en % m/v	1 máx.
Densidad a 20°C en g/ml	1.20 min.
Apariencia	ligeramente amarilla

CERTIFICAD
NIT: 80056258-5
311 240 2384
E-mail: fuminsect@hotmail.c

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, Vigilancia y Control higiénico sanitario a empresas de control de plagas, lavado de tanques de agua potable, desinfección de áreas

Acta Número SQ07C 003186

E.S.E.: Suroccidente Fecha: 07 09 2022

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 309574	Número de Inscripción: Se 0000 1025	Número de carpeta: K14
Razón social: NO APLICA.		
Nombre del establecimiento: FUMINSECT		
NIT: 80056258 DV: 5	Sede: UNICA	
Dirección: KR 92B 38C 34 SUR		
Ubicación: NO APLICA.		
Localidad: Kennedy	UPZ: 82 Patio Bonito	
Barrio: Bellavista	Teléfonos 3112402384	
Correo electrónico para notificación* fuminsect@hotmail.com		
Nombre propietario: YEYSON ANDRES TORRES LAITON		
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 80056258	
Nombre representante legal: NO APLICA		
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: NO APLICA	
Dirección de notificación: KR 92B 38C 34 SUR		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 00998444		
Línea de intervención: SANEAMIENTO AMBIENTAL		
Intervención: Acciones de vigilancia e intervención a empresas que realizan control de vectores y no plaga al factor de salud humana para poder		
Tipo de establecimiento: CONTROL VECTORES - LAVADO Y DESINFECCION TANQUES AGUA POTABLE - DESINFECCION AMBIENTAL		
Número de trabajadores: 1	Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [ ] Fin de semana [ ] Otro: LUNES A SABADO		

VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI	MEDIDA SANITARIA NO
Visita 1						
Visita 2						
Visita 3						
Visita 4						

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [ ]	Solicitud del interesado [X] Número de radicado: 43344 CG/06/2022	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]
Otro: [ ] Especifique:		

2. INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Aspecto a verificar	Número	Hallazgos
2.1 Número de trabajadores administrativos hombres	0	
2.2 Número de trabajadores administrativos mujeres	0	
2.3 Número de trabajadores operativos hombres	1	
2.4 Número de trabajadores operativos mujeres	0	
2.5 Número de trabajadores menores de edad.	0	
2.6 Número de turnos de personal operativo por día	1	
2.7 Horas por turno por trabajador.	2	

*Al suministrar esta información se autoriza la notificación electrónica

Versión Secretaría Distrital de Salud de Bogotá

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, Vigilancia y Control higiénico sanitario a empresas de control de plagas, lavado de tanques de agua potable, desinfección de áreas

Acta Número
SQ07C 003186

9.2 Concepto sanitario de la visita: Favorable [X] | Favorable con requerimientos* [ ] | Desfavorable [ ]

*El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes.

9.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de ___ días, contados a partir de día ___ del mes de ___ de ___, que vence el día ___ del mes de ___ de ___ De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

9.4 Observaciones de quien realiza la visita o de quien atiende la visita: Se socializa alerta por brote de contagio del virus SARS-CoV-2, nuevo coronavirus (COVID-19) emitido por la Secretaría Distrital de Salud. Se socializa el uso de la plataforma de Negocios Verdes. Se socializa el concepto sanitario favorable.

Negociosverdes@saludcapital.gov.co

10. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	[ ]	Suspensión total de trabajos o servicios	[ ]
Clausura temporal parcial	[ ]	Decomiso	[ ]
Suspensión parcial de trabajos o servicios	[ ]	Congelación	[ ]
Destrucción o desnaturalización	[ ]		

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) 01/09/20 en Bogotá D.C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: [illegible]	Nombre: [illegible]
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 52985052	Número de documento: 79935761
Profesión u oficio: [illegible]	Profesión u oficio: [illegible]
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: [illegible]	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: [illegible]	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011".
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 288 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario".

FORMATO: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CCCP CAÑIZA

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ESTEBAN MORA**

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
SEINCOF	OCTUBRE 11 DE 2023	CLOROX	HIPOCLORITO	5.25%	SEINCOF

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: JULIO DEL AÑO 2023 SEMANA 1 DEL 4 al 8 de julio

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 5 al 10 de julio

5. Áreas, 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			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: JULIO DEL AÑO 2023 SEMANA 2 DEL 10 al 15 de julio

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 10 al 15 de julio

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: JULIO DEL AÑO 2023 SEMANA 2 DEL 17 al 22 de julio

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 13 al 17 de junio

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12			12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12			12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12			12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3			1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4			1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8			1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3			1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: JULIO DEL AÑO 2023 SEMANA 3 DEL 24 al 29 de julio

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 24 al 29 de julio

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ESTEBAN MORA***			**3.** FECHA-MES: JULIO 2023
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	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.	**N. P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	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.	**N. P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N. P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS**	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: SAUCEDAL

MES: JULIO **AÑO: 2023**

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
ESTEBAN MORA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 3							Del 5 al 10							del 13 al 17							del 20 al 24							del 26 al 30						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																																			
Pisos						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Paredes						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Techos						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Ventanas-anjeo						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Puertas						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Mesones						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Canecas						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Neveras						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Estufa						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Lavaplatos						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Trampa de grasas						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Congelador						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Canastillas						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 3							Del 5 al 10							del 13 al 17							del 20 al 24							del 26 al 30						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Licuadora						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Menaje						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Utensilios						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Frutas y verduras						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Abarrotes						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Huevos						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Bolsas de leche						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Empaques de lácteos						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Bolsa de pulpas de frutas						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Enlatados						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Estanterías						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
COMEDOR																																				
Pisos comedor						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Paredes						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
BAÑOS																																				
Sanitario						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Lavamanos						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Espejo						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 3							Del 5 al 10							del 13 al 17							del 20 al 24							del 26 al 30						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Pisos						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Paredes						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Techos						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Ventanas						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Puertas						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Papeleras						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Pisos						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Paredes						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Techos						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Puerta						11		11	11	11	11	11	11			11	11	11	11	11			11	11	11	11	11	11		11	11	11	11	11	11	
OTROS ELEMENTOS																																			
Oficina						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	
Lokers						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	

1. UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **ESTEBAN MORA**			3. FECHA: JULIO 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.		**N. P**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N. P**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N. P**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N. P**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N. P**	
A.6	Debajo de la estantería	**N. P**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N. P**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N. P**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
B.3	Debajo de las estibas	**N. P**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N. P**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N. P**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N. P**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	

G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N. P**	
4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

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

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**JULIO 2023**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**CAÑIZA**
3. ÁREA	**TODOS LOS PUNTOS**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
5. RODENTICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**Deltramatrina 2.5%**
7. DOSIFICACIÓN	**6MLX * litro de agua**
8. PLAGA A ERRADICAR	**Insecticida raticida**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**FUMINSECT**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**ESTEBAN MORA**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Ninguna**	

Para diligenciar correctamente el FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El formato permite verificar las labores del control químico que se realizan en la Unidad Operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar la fecha en la que se realiza la intervención por parte de la firma contratada para el control químico.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar áreas que son objeto de la intervención de control químico.
En la casilla No. 4 se debe realizar una descripción del plaguicida utilizado.
En la casilla No. 5 se debe realizar una descripción del rodenticida utilizado.
En la casilla No. 6 se debe realizar una descripción del ingrediente activo utilizado.
En la casilla número 7, se describe la dosificación implementada.
En la casilla 8 se indica la plaga erradicada.
En la casilla No. 9, se registra el nombre de la empresa que ejecutó la actividad y/o la intervención.
En la casilla No. 10, se registra el nombre de las personas responsables de la Unidad Operativa que estuvieron atendiendo la implementación del control.
En la casilla número 11 se realizan todas las observaciones que sean requeridas. En caso dado que la unidad operativa no necesite realizar el control químico se debe diligenciar el No Aplica en siglas N.A. en cada casilla.
La información o reporte entregado reposa en la oficina de coordinación de la Unidad Operativa, en archivo destinado para tal fin.

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Neyla Patricia Pulido Vergara Olga Lucía Gómez Corredor Claudia Rodríguez Camilo Ernesto Rodríguez Valencia Francy Pinilla Amanda León	María Adela Mena Bejarano Sandra Esperanza Ávila Pérez Gladys Bojacá B. Maritza del Carmen Mosquera Palacios	Maritza del Carmen Mosquera Palacios
Cargo/ Rol	Equipo Técnico Subdirección para la Gestión Integral Local - Proyecto 1098 “Bogotá te nutre” Apoyo a la Supervisión – Subdirección para la Gestión Integral Local	Gestora SIG - Subdirección para la Gestión Integral Local Gestora SIG del Proceso de Prestación de Servicios Sociales Coordinador Proyecto 1098 “Bogotá Te Nutre” Subdirectora para la Gestión Integral Local (E)	Directora Territorial

COMEDOR CAÑIZA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Esteban Mora**			2.FECHA: JULIO 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**	**NINGNA**
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	**NINGNA**
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	**NINGNA**
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	**NINGNA**
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	**NINGNA**
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	**NINGNA**
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

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

COMEDOR cañiza

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

Yo Esteban Mora

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
Responsable, Coordinador o Director de la unidad operativa	Jonnathan Esteban Mora	1015431703	Coordinador	
Responsable y/o Delegado Administrativo	Soraya Gonzalez Cifuentes	81254698	Asociado	
Auxiliar comedor	Jeanneth Leon	52391494	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Rodriguez	52340444	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	María de La Cruz	1043871602	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Blanca Rico	35500832	Colaborador de cocina	
Fecha de la adopción: 25/04/2023				

Fecha de la adopción: 25/04/2023
Nota: **El formato se actualizará toda vez que cambie el responsable de la unidad operativa.**

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CCCP CAÑIZA

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ESTEBAN MORA**

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
SEINCOF	OCTUBRE 11 DE 2023	CLOROX	HIPOCLORITO	5.25%	SEINCOF

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: JUNIO DEL AÑO 2023 SEMANA 4 DEL 6 al 10 de junio

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 5 al 10 de junio

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: JUNIO DEL AÑO 2023 SEMANA 1 DEL 13 al 17 de junio

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 13 al 17 de junio

5. Áreas, 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			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: JUNIO DEL AÑO 2023 SEMANA 1 DEL 20 al 24 de junio

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 20 al 24 de junio

5. Áreas, 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			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: JUNIO DEL AÑO 2023 SEMANA 3 DEL 26 de junio al 1 de julio

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 26 de junio al 1 de julio

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ESTEBAN MORA***			**3.** FECHA-MES: JUNIO 2023
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	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.	**N. P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	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.	**N. P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N. P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	

Para diligenciar correctamente el Formato: INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES.
El formato permite verificar la presencia de elementos en desuso, embalajes y empaques, en espacios y elementos de la unidad operativa, mediante una verificación MENSUAL que conlleve a la formulación de acciones correctivas implementando condiciones adecuadas y seguras en la Unidad Operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la persona responsable que realiza la inspección y quien debe haber realizado una inducción acerca del Plan de Saneamiento Básico.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar la fecha y el mes en que se realiza la inspección.
En la casilla No. 4 se debe verificar la inspección en todas las áreas, los espacios y elementos de la Unidad Operativa. En la columna se deben listar todas las áreas de la Unidad Operativa con el fin de aplicar el formato sin que quede ningún espacio faltante por verificar y así poder plantear una acción correctiva donde se requiera. El orden del listado de áreas se efectúa desde el 4.A en adelante con sus respectivos aspectos a considerar.
En la casilla número 5 debe indicar el nombre de los elementos en desuso, embalajes o empaques encontrados en la inspección. En caso de no encontrarse elementos se debe colocar la sigla N.P. (No Presenta).
En la casilla 6 ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO) se describen las posibles rutas a corregir en el espacio o área encontrada, esta descripción es muy detallada y requiere de apoyo interno o externo según sea el caso.
Este formato debe permanecer actualizado mes a mes en el documento Plan de Saneamiento Básico de la Unidad Operativa.

1. UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **ESTEBAN MORA**			3. FECHA: JUNIO 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.		**N. P**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N. P**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N. P**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N. P**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N. P**	
A.6	Debajo de la estantería	**N. P**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N. P**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N. P**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
B.3	Debajo de las estibas	**N. P**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N. P**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N. P**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N. P**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	

G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N. P**	
4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

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

Para diligenciar correctamente el Formato : INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS
El formato permite verificar la presencia de plagas en todas las áreas, espacios y elementos de la Unidad Operativa, mediante una verificación MENSUAL que alerte la presencia de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando unas acciones correctivas que impidan y deriven la implementación de medidas de saneamiento ambiental.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la persona responsable que realiza la inspección de presencia de plagas en la unidad operativa y quien debe haber realizado una inducción acerca del Plan de Saneamiento Básico.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar la fecha en que se realiza la inspección.
En las casillas de la columna No. 4 Se debe verificar la presencia de plagas en todas las áreas, los espacios y elementos de la unidad operativa. En la columna se deben listar todas las áreas de la Unidad Operativa con el fin de aplicar el formato sin que quede ningún espacio faltante por verificar la presencia de plagas y así poder plantear una acción correctiva donde se requiera. El orden del listado de áreas se efectúa desde el 4.A en adelante con sus respectivos aspectos a considerar.
En la casilla No 5, se indica el nombre de la posible plaga encontrada en la inspección. En caso de no encontrarse plaga debe colocarse la sigla N.P. (No Presenta).
En la casilla número 6, Observaciones Generales se agrega información adicional y comentarios sobre los aspectos y áreas examinadas.
En la casilla número 7, OBSERVACIONES, se listan las observaciones, fallas o inconvenientes presentados, las cuales tendrán que verificarse y controlarse.
En la casilla número 8, 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 No. 9, se describe el nombre del o los responsables de la acción correctiva.
Este formato debe permanecer actualizado mes a mes en el documento Plan de Saneamiento Básico de la unidad operativa.

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**JUNIO 2023**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**CAÑIZA**
3. ÁREA	**TODOS LOS PUNTOS**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
5. RODENTICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**Deltramatrina 2.5%**
7. DOSIFICACIÓN	**6MLX * litro de agua**
8. PLAGA A ERRADICAR	**Insecticida raticida**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**FUMINSECT**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**ESTEBAN MORA**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Ninguna**	

Para diligenciar correctamente el FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El formato permite verificar las labores del control químico que se realizan en la Unidad Operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar la fecha en la que se realiza la intervención por parte de la firma contratada para el control químico.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar áreas que son objeto de la intervención de control químico.
En la casilla No. 4 se debe realizar una descripción del plaguicida utilizado.
En la casilla No. 5 se debe realizar una descripción del rodenticida utilizado.
En la casilla No. 6 se debe realizar una descripción del ingrediente activo utilizado.
En la casilla número 7, se describe la dosificación implementada.
En la casilla 8 se indica la plaga erradicada.
En la casilla No. 9, se registra el nombre de la empresa que ejecutó la actividad y/o la intervención.
En la casilla No. 10, se registra el nombre de las personas responsables de la Unidad Operativa que estuvieron atendiendo la implementación del control.
En la casilla número 11 se realizan todas las observaciones que sean requeridas. En caso dado que la unidad operativa no necesite realizar el control químico se debe diligenciar el No Aplica en siglas N.A. en cada casilla.
La información o reporte entregado reposa en la oficina de coordinación de la Unidad Operativa, en archivo destinado para tal fin.

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Neyla Patricia Pulido Vergara Olga Lucía Gómez Corredor Claudia Rodríguez Camilo Ernesto Rodríguez Valencia Francy Pinilla Amanda León	María Adela Mena Bejarano Sandra Esperanza Ávila Pérez Gladys Bojacá B. Maritza del Carmen Mosquera Palacios	Maritza del Carmen Mosquera Palacios
Cargo/ Rol	Equipo Técnico Subdirección para la Gestión Integral Local - Proyecto 1098 “Bogotá te nutre” Apoyo a la Supervisión – Subdirección para la Gestión Integral Local	Gestora SIG - Subdirección para la Gestión Integral Local Gestora SIG del Proceso de Prestación de Servicios Sociales Coordinador Proyecto 1098 “Bogotá Te Nutre” Subdirectora para la Gestión Integral Local (E)	Directora Territorial

COMEDOR CAÑIZA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Esteban Mora**			2.FECHA: JUNIO 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**	**NINGNA**
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	**NINGNA**
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	**NINGNA**
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	**NINGNA**
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	**NINGNA**
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	**NINGNA**
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

6. 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.

COMEDOR cañiza

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

Yo Esteban Mora

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
Responsable, Coordinador o Director de la unidad operativa	Jonnathan Esteban Mora	1015431703	Coordinador	
Responsable y/o Delegado Administrativo	Soraya Gonzalez Cifuentes	81254698	Asociado	
Auxiliar comedor	Jeanneth Leon	52391494	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Rodriguez	52340444	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	María de La Cruz	1043871602	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Blanca Rico	35500832	Colaborador de cocina	
Fecha de la adopción: 25/04/2023				

Fecha de la adopción: 25/04/2023

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

Para diligenciar correctamente el Formato Declaración de Compromiso, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
Se registra el nombre de la Unidad Operativa el cual aparece en letra gris e indicar si es de la Secretaria de Integración Social. Si no pertenece y es un servicio operado por un tercero, indicar el tipo y tiempo de vigencia del contrato, cada vez que se adicione o renueve el contrato, se debe actualizar el formato de Declaración de Compromiso. (casilla 1)
Se debe diligenciar el nombre de la persona responsable de la Unidad Operativa. (casilla 2)
En la casilla (3, 4, 5 y 6), se debe registrar, el nombre de las personas responsables y delegadas de la Unidad Operativa, el número de cédula de ciudadanía y la firma.
En siguiente casilla (casilla 8), se debe registrar la fecha en la que se efectúa el registro del formato de compromiso y se debe diligenciar cada vez que se adicione, actualice el contrato o se modifique el Plan de Saneamiento Básico.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CCCP CAÑIZA

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ESTEBAN MORA**

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
SEINCOF	OCTUBRE 11 DE 2023	CLOROX	HIPOCLORITO	5.25%	SEINCOF

Para diligenciar correctamente el Formato de Control de Lavado y Desinfección del Tanque de Agua Potable, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El formato permite verificar el seguimiento que se realiza a la higienización del tanque o tanques de almacenamiento de agua de la unidad operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa.
En la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre completo del responsable de la verificación y diligenciamiento del formato en la unidad operativa.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la empresa que realiza el procedimiento, la fecha actual de realización de higienización del tanque de almacenamiento de agua la cual debe escribirse en números, en el siguiente orden: día/mes/año. Ej: 09/07/2016
En la casilla No. 3 se debe colocar la fecha próxima de higienización del tanque de almacenamiento de agua, la cual debe escribirse en números, en el siguiente orden: día/mes/año. Ej: 08/12/2016. Se debe tener en cuenta que las higienizaciones deben realizarse mínimo con una periodicidad de 6 meses.
En la casilla No. 4 se debe colocar el nombre del desinfectante utilizado en el proceso de desinfección del tanque de almacenamiento de agua de la unidad operativa.
En la casilla número 5 se debe colocar el nombre del ingrediente activo utilizado en el proceso de desinfección del tanque de almacenamiento de agua de la unidad operativa.
En la casilla número 6 se debe colocar la concentración utilizada del desinfectante utilizado para la realización del procedimiento de higienización del tanque de agua.
En la casilla número 7 se debe colocar la firma del responsable de la verificación de higienización en la unidad operativa.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: MAYO DEL AÑO 2023 SEMANA 3 DEL 2 AL 6

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 2 al 6 MAY

5. Áreas, 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			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
ESTEBAN MORA
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703

ESTEBAN MORA
FIRMA

COORDINADOR
CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos).
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto.
En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación.
En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes. Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes.
En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.*
En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: MAYO DEL AÑO 2023 SEMANA 3 DEL 2 AL 6

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 8 al 13 MAY

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos).
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto.
En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación.
En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes. Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes.
En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.*
En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: MAYO DEL AÑO 2023 SEMANA 1 DEL 16 AL 20

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 15 al 20 MAY

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos).
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto.
En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación.
En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes. Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes.
En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.*
En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: MAYO DEL AÑO 2023 SEMANA 2 DEL 22 AL 27

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 22 al 27 MAY

5. Áreas, 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			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos).
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto.
En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación.
En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes. Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes.
En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.*
En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 CAÑIZA
MES: MAYO DEL AÑO 2023 SEMANA 3 DEL 29 al 4 de junio

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 29 de may al 3 de junio

5. Áreas, 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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos).
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto.
En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación.
En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes. Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes.
En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.*
En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación.

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ESTEBAN MORA***			**3.** FECHA-MES: MAYO 2023
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	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.	**N. P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	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.	**N. P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N. P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	

Para diligenciar correctamente el Formato: INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES.
El formato permite verificar la presencia de elementos en desuso, embalajes y empaques, en espacios y elementos de la unidad operativa, mediante una verificación MENSUAL que conlleve a la formulación de acciones correctivas implementando condiciones adecuadas y seguras en la Unidad Operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la persona responsable que realiza la inspección y quien debe haber realizado una inducción acerca del Plan de Saneamiento Básico.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar la fecha y el mes en que se realiza la inspección.
En la casilla No. 4 se debe verificar la inspección en todas las áreas, los espacios y elementos de la Unidad Operativa. En la columna se deben listar todas las áreas de la Unidad Operativa con el fin de aplicar el formato sin que quede ningún espacio faltante por verificar y así poder plantear una acción correctiva donde se requiera. El orden del listado de áreas se efectúa desde el 4.A en adelante con sus respectivos aspectos a considerar.
En la casilla número 5 debe indicar el nombre de los elementos en desuso, embalajes o empaques encontrados en la inspección. En caso de no encontrarse elementos se debe colocar la sigla N.P. (No Presenta).
En la casilla 6 ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO) se describen las posibles rutas a corregir en el espacio o área encontrada, esta descripción es muy detallada y requiere de apoyo interno o externo según sea el caso.
Este formato debe permanecer actualizado mes a mes en el documento Plan de Saneamiento Básico de la Unidad Operativa.

1. UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **ESTEBAN MORA**			3. FECHA: MAYO 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.		**N. P**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N. P**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N. P**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N. P**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N. P**	
A.6	Debajo de la estantería	**N. P**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N. P**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N. P**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
B.3	Debajo de las estibas	**N. P**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N. P**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N. P**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N. P**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	

G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N. P**	
4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

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

Para diligenciar correctamente el Formato : INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS
El formato permite verificar la presencia de plagas en todas las áreas, espacios y elementos de la Unidad Operativa, mediante una verificación MENSUAL que alerte la presencia de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando unas acciones correctivas que impidan y deriven la implementación de medidas de saneamiento ambiental.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la persona responsable que realiza la inspección de presencia de plagas en la unidad operativa y quien debe haber realizado una inducción acerca del Plan de Saneamiento Básico.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar la fecha en que se realiza la inspección.
En las casillas de la columna No. 4 Se debe verificar la presencia de plagas en todas las áreas, los espacios y elementos de la unidad operativa. En la columna se deben listar todas las áreas de la Unidad Operativa con el fin de aplicar el formato sin que quede ningún espacio faltante por verificar la presencia de plagas y así poder plantear una acción correctiva donde se requiera. El orden del listado de áreas se efectúa desde el 4.A en adelante con sus respectivos aspectos a considerar.
En la casilla No 5, se indica el nombre de la posible plaga encontrada en la inspección. En caso de no encontrarse plaga debe colocarse la sigla N.P. (No Presenta).
En la casilla número 6, Observaciones Generales se agrega información adicional y comentarios sobre los aspectos y áreas examinadas.
En la casilla número 7, OBSERVACIONES, se listan las observaciones, fallas o inconvenientes presentados, las cuales tendrán que verificarse y controlarse.
En la casilla número 8, 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 No. 9, se describe el nombre del o los responsables de la acción correctiva.
Este formato debe permanecer actualizado mes a mes en el documento Plan de Saneamiento Básico de la unidad operativa.

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**MAYO 2023**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**CAÑIZA**
3. ÁREA	**TODOS LOS PUNTOS**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
5. RODENTICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**Deltramatrina 2.5%**
7. DOSIFICACIÓN	**6MLX * litro de agua**
8. PLAGA A ERRADICAR	**Insecticida raticida**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**FUMINSECT**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**ESTEBAN MORA**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Ninguna**	

Para diligenciar correctamente el FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El formato permite verificar las labores del control químico que se realizan en la Unidad Operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar la fecha en la que se realiza la intervención por parte de la firma contratada para el control químico.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar áreas que son objeto de la intervención de control químico.
En la casilla No. 4 se debe realizar una descripción del plaguicida utilizado.
En la casilla No. 5 se debe realizar una descripción del rodenticida utilizado.
En la casilla No. 6 se debe realizar una descripción del ingrediente activo utilizado.
En la casilla número 7, se describe la dosificación implementada.
En la casilla 8 se indica la plaga erradicada.
En la casilla No. 9, se registra el nombre de la empresa que ejecutó la actividad y/o la intervención.
En la casilla No. 10, se registra el nombre de las personas responsables de la Unidad Operativa que estuvieron atendiendo la implementación del control.
En la casilla número 11 se realizan todas las observaciones que sean requeridas. En caso dado que la unidad operativa no necesite realizar el control químico se debe diligenciar el No Aplica en siglas N.A. en cada casilla.
La información o reporte entregado reposa en la oficina de coordinación de la Unidad Operativa, en archivo destinado para tal fin.

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Neyla Patricia Pulido Vergara Olga Lucía Gómez Corredor Claudia Rodríguez Camilo Ernesto Rodríguez Valencia Francy Pinilla Amanda León	María Adela Mena Bejarano Sandra Esperanza Ávila Pérez Gladys Bojacá B. Maritza del Carmen Mosquera Palacios	Maritza del Carmen Mosquera Palacios
Cargo/ Rol	Equipo Técnico Subdirección para la Gestión Integral Local - Proyecto 1098 “Bogotá te nutre” Apoyo a la Supervisión – Subdirección para la Gestión Integral Local	Gestora SIG - Subdirección para la Gestión Integral Local Gestora SIG del Proceso de Prestación de Servicios Sociales Coordinador Proyecto 1098 “Bogotá Te Nutre” Subdirectora para la Gestión Integral Local (E)	Directora Territorial

COMEDOR CAÑIZA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Esteban Mora**			2.FECHA: MAYO 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**	**NINGNA**
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	**NINGNA**
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	**NINGNA**
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	**NINGNA**
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	**NINGNA**
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	**NINGNA**
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

6. 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.

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 caniza

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

Yo Esteban Mora

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
Responsable, Coordinador o Director de la unidad operativa	Jonnathan Esteban Mora	1015431703	Coordinador	
Responsable y/o Delegado Administrativo	Soraya Gonzalez Cifuentes	81254698	Asociado	
Auxiliar comedor	Jeanneth Leon	52391494	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Rodriguez	52340444	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Maria de La Cruz	1043871602	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Blanca Rico	35500832	Colaborador de cocina	
Fecha de la adopción: 25/04/2023				

Fecha de la adopción: 25/04/2023
Nota: **El formato se actualizará toda vez que cambie el responsable de la unidad operativa.**

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CCCP CAÑIZA

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ESTEBAN MORA**

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
SEINCOF	OCTUBRE 11 DE 2023	CLOROX	HIPOCLORITO	5.25%	SEINCOF

Para diligenciar correctamente el Formato de Control de Lavado y Desinfección del Tanque de Agua Potable, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El formato permite verificar el seguimiento que se realiza a la higienización del tanque o tanques de almacenamiento de agua de la unidad operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa.
En la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre completo del responsable de la verificación y diligenciamiento del formato en la unidad operativa.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la empresa que realiza el procedimiento, la fecha actual de realización de higienización del tanque de almacenamiento de agua la cual debe escribirse en números, en el siguiente orden: día/mes/año. Ej: 09/07/2016
En la casilla No. 3 se debe colocar la fecha próxima de higienización del tanque de almacenamiento de agua, la cual debe escribirse en números, en el siguiente orden: día/mes/año. Ej: 08/12/2016. Se debe tener en cuenta que las higienizaciones deben realizarse mínimo con una periodicidad de 6 meses.
En la casilla No. 4 se debe colocar el nombre del desinfectante utilizado en el proceso de desinfección del tanque de almacenamiento de agua de la unidad operativa.
En la casilla número 5 se debe colocar el nombre del ingrediente activo utilizado en el proceso de desinfección del tanque de almacenamiento de agua de la unidad operativa.
En la casilla número 6 se debe colocar la concentración utilizada del desinfectante utilizado para la realización del procedimiento de higienización del tanque de agua.
En la casilla número 7 se debe colocar la firma del responsable de la verificación de higienización en la unidad operativa.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO 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 SAUCEDAL
MES: ABRIL DEL AÑO 2023 SEMANA 2 DEL 25 AL 29

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 34266

3. Fecha de vencimiento: 01/12/2023 **3. Concentración: 5.25%**

4. Semana: 24 al 29 ABR

5. Áreas, 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	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Bolsas de pulpa de frutas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	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)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

EDUIN GONZALEZ	EDUIN GONZALEZ	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 80.017.386	FIRMA	CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos).
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto.
En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación.
En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes. Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes.
En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.*
En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación.

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ESTEBAN MORA***			**3.** FECHA-MES: ABRIL 2023
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	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.	**N. P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	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.	**N. P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	**N. P**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N. P**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N. P**	

Para diligenciar correctamente el Formato: INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES.
El formato permite verificar la presencia de elementos en desuso, embalajes y empaques, en espacios y elementos de la unidad operativa, mediante una verificación MENSUAL que conlleve a la formulación de acciones correctivas implementando condiciones adecuadas y seguras en la Unidad Operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la persona responsable que realiza la inspección y quien debe haber realizado una inducción acerca del Plan de Saneamiento Básico.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar la fecha y el mes en que se realiza la inspección.
En la casilla No. 4 se debe verificar la inspección en todas las áreas, los espacios y elementos de la Unidad Operativa. En la columna se deben listar todas las áreas de la Unidad Operativa con el fin de aplicar el formato sin que quede ningún espacio faltante por verificar y así poder plantear una acción correctiva donde se requiera. El orden del listado de áreas se efectúa desde el 4.A en adelante con sus respectivos aspectos a considerar.
En la casilla número 5 debe indicar el nombre de los elementos en desuso, embalajes o empaques encontrados en la inspección. En caso de no encontrarse elementos se debe colocar la sigla N.P. (No Presenta).
En la casilla 6 ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO) se describen las posibles rutas a corregir en el espacio o área encontrada, esta descripción es muy detallada y requiere de apoyo interno o externo según sea el caso.
Este formato debe permanecer actualizado mes a mes en el documento Plan de Saneamiento Básico de la Unidad Operativa.

1. UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **ESTEBAN MORA**			3. FECHA: ABRIL 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.		**N. P**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N. P**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N. P**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N. P**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N. P**	
A.6	Debajo de la estantería	**N. P**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N. P**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N. P**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N. P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
B.3	Debajo de las estibas	**N. P**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N. P**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N. P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N. P**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N. P**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N. P**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N. P**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N. P**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N. P**	

G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N. P**	
4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

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

Para diligenciar correctamente el Formato : INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS
El formato permite verificar la presencia de plagas en todas las áreas, espacios y elementos de la Unidad Operativa, mediante una verificación MENSUAL que alerte la presencia de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando unas acciones correctivas que impidan y deriven la implementación de medidas de saneamiento ambiental.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la persona responsable que realiza la inspección de presencia de plagas en la unidad operativa y quien debe haber realizado una inducción acerca del Plan de Saneamiento Básico.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar la fecha en que se realiza la inspección.
En las casillas de la columna No. 4 Se debe verificar la presencia de plagas en todas las áreas, los espacios y elementos de la unidad operativa. En la columna se deben listar todas las áreas de la Unidad Operativa con el fin de aplicar el formato sin que quede ningún espacio faltante por verificar la presencia de plagas y así poder plantear una acción correctiva donde se requiera. El orden del listado de áreas se efectúa desde el 4.A en adelante con sus respectivos aspectos a considerar.
En la casilla No 5, se indica el nombre de la posible plaga encontrada en la inspección. En caso de no encontrarse plaga debe colocarse la sigla N.P. (No Presenta).
En la casilla número 6, Observaciones Generales se agrega información adicional y comentarios sobre los aspectos y áreas examinadas.
En la casilla número 7, OBSERVACIONES, se listan las observaciones, fallas o inconvenientes presentados, las cuales tendrán que verificarse y controlarse.
En la casilla número 8, 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 No. 9, se describe el nombre del o los responsables de la acción correctiva.
Este formato debe permanecer actualizado mes a mes en el documento Plan de Saneamiento Básico de la unidad operativa.

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**MAYO 2023**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**CAÑIZA**
3. ÁREA	**TODOS LOS PUNTOS**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
5. RODENTICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**Deltramatrina 2.5%**
7. DOSIFICACIÓN	**6MLX * litro de agua**
8. PLAGA A ERRADICAR	**Insecticida raticida**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**FUMINSECT**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**ESTEBAN MORA**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Ninguna**	

Para diligenciar correctamente el FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El formato permite verificar las labores del control químico que se realizan en la Unidad Operativa.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar la fecha en la que se realiza la intervención por parte de la firma contratada para el control químico.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar áreas que son objeto de la intervención de control químico.
En la casilla No. 4 se debe realizar una descripción del plaguicida utilizado.
En la casilla No. 5 se debe realizar una descripción del rodenticida utilizado.
En la casilla No. 6 se debe realizar una descripción del ingrediente activo utilizado.
En la casilla número 7, se describe la dosificación implementada.
En la casilla 8 se indica la plaga erradicada.
En la casilla No. 9, se registra el nombre de la empresa que ejecutó la actividad y/o la intervención.
En la casilla No. 10, se registra el nombre de las personas responsables de la Unidad Operativa que estuvieron atendiendo la implementación del control.
En la casilla número 11 se realizan todas las observaciones que sean requeridas. En caso dado que la unidad operativa no necesite realizar el control químico se debe diligenciar el No Aplica en siglas N.A. en cada casilla.
La información o reporte entregado reposa en la oficina de coordinación de la Unidad Operativa, en archivo destinado para tal fin.

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Neyla Patricia Pulido Vergara Olga Lucía Gómez Corredor Claudia Rodríguez Camilo Ernesto Rodríguez Valencia Francy Pinilla Amanda León	María Adela Mena Bejarano Sandra Esperanza Ávila Pérez Gladys Bojacá B. Maritza del Carmen Mosquera Palacios	Maritza del Carmen Mosquera Palacios
Cargo/ Rol	Equipo Técnico Subdirección para la Gestión Integral Local - Proyecto 1098 “Bogotá te nutre” Apoyo a la Supervisión – Subdirección para la Gestión Integral Local	Gestora SIG - Subdirección para la Gestión Integral Local Gestora SIG del Proceso de Prestación de Servicios Sociales Coordinador Proyecto 1098 “Bogotá Te Nutre” Subdirectora para la Gestión Integral Local (E)	Directora Territorial

COMEDOR SAUCEDAL			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Jonnathan Esteban Mora Toro**			2.FECHA: 24 - 29 ABRIL 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**	**NINGNA**
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	**NINGNA**
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	**NINGNA**
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	**NINGNA**
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	**NINGNA**
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	**NINGNA**
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

6. 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.

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 caniza

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

Yo Esteban Mora

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
Responsable, Coordinador o Director de la unidad operativa	Jonnathan Esteban Mora	1015431703	Coordinador	
Responsable y/o Delegado Administrativo	Soraya Gonzalez Cifuentes	81254698	Asociado	
Auxiliar comedor	Jeanneth Leon	52391494	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Rodriguez	52340444	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Maria de La Cruz	1043871602	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Blanca Rico	35500832	Colaborador de cocina	
Fecha de la adopción: 25/04/2023				

Fecha de la adopción: 25/04/2023
Nota: **El formato se actualizará toda vez que cambie el responsable de la unidad operativa.**