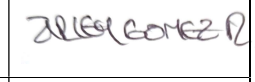
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

MARTIRES

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: **HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ**

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
ECOFLORA 16/04/2024	16/10/2024	PYAM TABLETAS	C3C12N303Na	DICLORO DE SODIO	

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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: ABRIL AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 1: 1 al 6 de abril de 2024

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	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	12	42	12	42	12	42	12	42	12	42	12	42	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: ABRIL AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 2: 8 al 13 de abril de 2024

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	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	12	42	12	42	12	42	12	42	12	42	12	42	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: ABRIL AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 2: 15 al 20 de abril de 2024

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	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	6	6	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	12	42	12	42	12	42	12	42	12	42	12	42	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: ABRIL AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 2: 22 al 27 de abril de 2024

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	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	12	42	12	42	12	42	12	42	12	42	12	42	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: ABRIL AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 2: 29 al 30 de abril de 2024

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	6	6	6	6	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	8	8	8	8	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	8	8	8	8	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	12	42	12	42	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

1.	UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ**		3.FECHA-MES: **Abril 2 de 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.	**NP**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LÚDICO		
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	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	N/A

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 9

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO MARTIRES
MES: ABRIL AÑO: 2024
2. Nombre del responsable del diligenciamiento: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana uno							3.Semana dos							Semana tres							Semana cuatro							Semana cinco						
	Del 1 al 6							del 8 al 13							del 15 al 20							del 22 al 27							del 329 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	N/A	N/A	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	N/A	N/A	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	N/A	N/A	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	N/A	N/A	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	N/A	N/A	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	N/A	N/A	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	N/A	N/A	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	N/A	N/A	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	N/A	N/A	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	N/A	N/A	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*	Semana uno							3.Semana dos							Semana tres							Semana cuatro							Semana cinco						
	Del 1 al 6							del 8 al 13							del 15 al 20							del 22 al 27							del 329 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**
Trampa de grasas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A					
Congelador	1	1	1	1	1	1		N/A	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		N/A	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Licuadora	1	1	1	1	1	1		N/A	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		N/A	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		N/A	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		N/A	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		N/A	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Huevos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A		N/A		N/A	1	N/A	N/A	1	N/A		N/A	N/A					
Bolsas de leche	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	1A	1	1	N/A		1	N/A	N/A	N/A	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Empaques de lácteos	1	1	N/A	1	1	1		1	1	N/A	N/A	1	N/A		1	1	1	1	1	N/A		N/A	1	1	1	N/A	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	1					
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A					

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana uno							3.Semana dos							Semana tres							Semana cuatro							Semana cinco						
	Del 1 al 6							del 8 al 13							del 15 al 20							del 22 al 27							del 329 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**
Empaques 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		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A					
Estanterías	1	1	1	1	1	1		N/A	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1					
Incluir otros de ser necesario																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
COMEDOR																																			
Pisos comedores	1	1	1	1	1	1		N/A	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		N/A	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		N/A	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		N/A	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			1	1					
Incluir otros de ser necesario																																			
BAÑOS																																			
Sanitario	1	1																																	

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana uno							3.Semana dos							Semana tres							Semana cuatro							Semana cinco						
	Del 1 al 6							del 8 al 13							del 15 al 20							del 22 al 27							del 329 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**
Orinales	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A					
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	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	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	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	1	1	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					
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	1					
Área lava-colas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A					
Incluir otros de ser necesario																																			
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana uno							3.Semana dos							Semana tres							Semana cuatro							Semana cinco						
	Del 1 al 6							del 8 al 13							del 15 al 20							del 22 al 27							del 329 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**
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					
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					
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					
Incluir otros de ser necesario																																			
OTROS ELEMENTOS																																			
Colchonetas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A					
Juguetes	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A					
Ambiente	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			1	1					
Puntos ecológicos	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			1	1					
Elementos de aseo	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1			1	1					
Incluir otros de ser necesario																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana uno							3.Semana dos							Semana tres							Semana cuatro							Semana cinco						
	Del 1 al 6							del 8 al 13							del 15 al 20							del 22 al 27							del 329 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**
Incluir otros de ser necesario																																			

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

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

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

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ			2.FECHA: **abril 2 de 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**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	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)

(NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA)

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

Yo _Hector Harley Gomez Rodriguez_____

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	**Freddy Omar Alonso Gómez**	**17326641**	**Representante Legal**	
Responsable y/o Delegado Administrativo	**Hector Harley Gomez**	**1018445075**	**Responsable Del servicio**	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 4/03/2024

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE**	**Código:** FOR-PSS-064
		Versión: 0
		Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017
		Página: 1 de 2

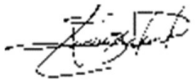
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

MARTIRES

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: H ECTOR H ARLEY G OMEZ RODRIG UEZ

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
ECOFLORA 20/09/2023	20/03/2024	PYAM TABLETAS	C3C12N303Na	DICLORO DE SODIO	

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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: MARZO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 1: 1 al 2 de marzo de 2024

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	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	6	6	6	6	6	6	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	12	42	12	42	12	42	N/A	N/A
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)**
Superficies	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:



HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ – 1018445075		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: MARZO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HECTOR HARLEY GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,2%**

2. Semana 2: Marzo 4 al 9 2024

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	N/A	N/A	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ - 1018445075	HARLEY GOMEZ R.	RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: MARZO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HECTOR GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5.25 %**

2. Semana 4: Marzo 18 al 23 de 2024

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ- 1018445075	_____	_____
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	RESPONSABLE DEL SERVICIO 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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: MARZO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HECTOR GOMEZ2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 5: 26 al 27 marzo de 2024

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	6	6	6	6	6	6	6	6	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	8	8	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	8	8	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	12	42	12	42	12	42	12	42	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ– 1018445075	HARLEY GOMEZ R.	RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

1.	UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: HECTOR HARLEY GOMEZ		3.FECHA-MES: **Marzo 2 de 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.	**NP**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LÚDICO		
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	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	N/A

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 8

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES

MES: MARZO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana cuatro							3.Semana una							Semana dos							Semana tres							Semana						
	Del 1 al 2							del 4 al 9							del 11 al 16							del 18 al 23							del 25 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	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Paredes	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Techos	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ventanas-anjeo	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Puertas	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Mesones	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Canecas	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Neveras	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Estufa	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Lavaplatos	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Powered by CamScanner

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: 2 de 8

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana cuatro							3.Semana una							Semana dos							Semana tres							Semana						
	Del 1 al 2							del 4 al 9							del 11 al 16							del 18 al 23							del 25 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
Trampa de grasas	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA								
Congelador	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1								
Canastillas	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1								
Licuadora	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1								
Menaje	NA	1	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1								
Utensilios	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1								
Frutas y verduras	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1								
Abarrotes	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1								
Huevos	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1								
Bolsas de leche	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1								
Empaques de lácteos	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1								
Bolsa de pulpas de frutas	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1								
Enlatados	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1								
Empaques de embutidos	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1								
Estanterías	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1								

Powered by CamScanner

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana cuatro							3.Semana una							Semana dos							Semana tres							Semana						
	Del 1 al 2							del 4 al 9							del 11 al 16							del 18 al 23							del 25 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
Incluir otros de ser necesario	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA							
Incluir otros de ser necesario	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA							
Incluir otros de ser necesario	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA							
COMEDOR																																			
Pisos comedores	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1							
Paredes	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1							
Techos	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1							
Ventanas-anjeo	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1							
Incluir otros de ser necesario	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA							
BAÑOS																																			
Sanitario	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Orinales	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA							
Lavamanos	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Espejo	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							

Powered by CamScanner

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana cuatro							3.Semana una							Semana dos							Semana tres							Semana						
	Del 1 al 2							del 4 al 9							del 11 al 16							del 18 al 23							del 25 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																																			
Paredes																																			
Techos																																			
Ventanas																																			
Puertas																																			
Papeleras																																			
Área lava-colas																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas																																			
Pisos																																			
Paredes																																			
Techos																																			

Powered by CamScanner

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana cuatro							3.Semana una							Semana dos							Semana tres							Semana						
	Del 1 al 2							del 4 al 9							del 11 al 16							del 18 al 23							del 25 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
Puerta																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
OTROS ELEMENTOS																																			
Colchonetas																																			
Juguetes																																			
Ambiente																																			
Puntos ecológicos																																			
Elementos de aseo																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
Incluir otros de ser necesario																																			

Powered by CamScanner

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

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

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

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**18/03/2024**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**MARTIRES**
3. ÁREA	**120 M2**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**RODENTICIDA ANTICOAGULANTE**
5. RODENTICIDA APLICADO	**BRODIFACOUMA**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**0.005 %**
7. DOSIFICACIÓN	**CEBO**
8. PLAGA A ERRADICAR	**INSECTOS Y ROEDORES**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**ECOFLORA**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILLO**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **El edificio donde se encuentra el comedor por parte de la SDIS, realizo gestión el día 2 de octubre del 2023.**	

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: HECTOR HARLEY GOMEZ			2.FECHA **MARZO 4 de 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**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	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)

(NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA)

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

Yo _Hector Harley Gomez Rodriguez_____

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	**Freddy Omar Alonso Gómez**	**17326641**	**Representante Legal**	
Responsable y/o Delegado Administrativo	**Hector Harley Gomez**	**1018445075**	**Responsable Del servicio**	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 4/03/2024

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE**	**Código:** FOR-PSS-064
		Versión: 0
		Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017
		Página: 1 de 2

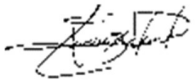
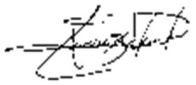
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

MARTIRES

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: **JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILLO**

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
ECOFLORA	20/09/2023	PYAM TABLETAS	C3C12N303Na	DICLORO DE SODIO	
ECOFLORA	20/03/2024	PYAM TABLETAS	C3C12N303Na	DICLORO DE SODIO	

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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: FEBRERO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILLO 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 1: 1 al 3 de febrero de 2024

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	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	6	6	6	6	6	6	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	12	42	12	42	12	42	N/A	N/A
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)**
Superficies	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:



JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILLO – 80.204.900		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: FEBRERO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOHANN ORDOÑEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,2%**

2. Semana 2: Febrero 5 al 10 2024

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	N/A	N/A	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILLO - 80204900		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: FEBRERO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOHANN ORDOÑEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5.25 %**

2. Semana 4: Febrero 19 al 24 de 2024

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILLO - 80204900		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: FEBRERO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOHANN ORDOÑEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 5: 26 al 29 de Febrero de 2024

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	6	6	6	6	6	6	6	6	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	8	8	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	8	8	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	12	42	12	42	12	42	12	42	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILLO– 80204900		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

1.	UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILLO**		3.FECHA-MES: **Febrero 2 de 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.	**NP**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LÚDICO		
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	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	N/A

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 8

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SURAMÉRICA

MES: FEBRERO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: JOHANN ORDOÑEZ

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana uno							3.Semana dos							Semana tres							Semana cuatro							Semana cinco						
	Del 1 al 3							del 5 al 10							del 12 al 17							del 19 al 24							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	24	24	24	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	24	24	24
Paredes	24	24	24	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	24	24	24
Techos	24	24	24	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	24	24	24
Ventanas-anjeo	24	24	24	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	24	24	24
Puertas	24	24	24	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	24	24	24
Mesones	24	24	24	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	24	24	24
Canecas	24	24	24	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	24	24	24
Neveras	24	24	24	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	24	24	24
Estufa	24	24	24	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	24	24	24
Lavaplatos	24	24	24	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	1	1	24	1	1	1	1	24	24	24

Powered by CamScanner

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: 2 de 8

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana uno							3.Semana dos							Semana tres							Semana cuatro							Semana cinco						
	Del 1 al 3							del 5 al 10							del 12 al 17							del 19 al 24							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
Trampa de grasas																																			
Congelador																																			
Canastillas																																			
Licuadora																																			
Menaje																																			
Utensilios																																			
Frutas y verduras																																			
Abarrotes																																			
Huevos																																			
Bolsas de leche																																			
Empaques de lácteos																																			
Bolsa de pulpas de frutas																																			
Enlatados																																			
Empaques de embutidos																																			
Estanterías																																			

Powered by CamScanner

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: 3 de 8

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana uno							3.Semana dos							Semana tres							Semana cuatro							Semana cinco						
	Del 1 al 3							del 5 al 10							del 12 al 17							del 19 al 24							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
Incluir otros de ser necesario																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
COMEDOR																																			
Pisos comedores				1	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			
Incluir otros de ser necesario																																			
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			
Orinales																																			
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			

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA 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: 4 de 8

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana uno							3.Semana dos							Semana tres							Semana cuatro							Semana cinco						
	Del 1 al 3							del 5 al 10							del 12 al 17							del 19 al 24							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																																			
Paredes																																			
Techos																																			
Ventanas																																			
Puertas																																			
Papeleras																																			
Área lava-colas																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas																																			
Pisos																																			
Paredes																																			
Techos																																			

Powered by CamScanner

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: 5 de 8

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana uno							3.Semana dos							Semana tres							Semana cuatro							Semana cinco						
	Del 1 al 3							del 5 al 10							del 12 al 17							del 19 al 24							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
Puerta																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
OTROS ELEMENTOS																																			
Colchonetas																																			
Juguetes																																			
Ambiente																																			
Puntos ecológicos																																			
Elementos de aseo																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
Incluir otros de ser necesario																																			

Powered by CamScanner

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

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

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

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**19/02/2024**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**MARTIRES**
3. ÁREA	**120 M2**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**RODENTICIDA ANTICOAGULANTE**
5. RODENTICIDA APLICADO	**BRODIFACOUMA**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**0.005 %**
7. DOSIFICACIÓN	**CEBO**
8. PLAGA A ERRADICAR	**INSECTOS Y ROEDORES**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**ECOFLORA**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILLO**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **El edificio donde se encuentra el comedor por parte de la SDIS, realizo gestión el día 2 de octubre del 2023.**	

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

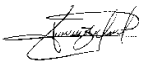
6. OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)

(NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA)

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

Yo Johann Hernando Ordoñez Carrillo

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	**Freddy Omar Alonso Gómez**	**17326641**	**Representante Legal**	
Responsable y/o Delegado Administrativo	**Johann Hernando Ordoñez Carrillo**	**80204900**	**Responsable Del servicio**	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 6/01/2024

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

MARTIRES

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: **LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ**

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
ECOFLORA 20/09/2023	20/MARZO/2024	PYAM TABLETAS	C3C12N303Na	DICLORO DE SODIO	Luisa Sabogal

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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: ENERO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 1: 2 al 6 de enero de 2024

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	N/A	N/A	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	N/A	N/A	12	42	12	42	12	42	12	42	12	42	N/A	N/A
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)**
Superficies	N/A	N/A	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ– 80`772.045	Luisa Sabogal	RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: ENERO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOHANN ORDOÑEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,2%**

2. Semana 2: Enero 9 al 13 2024

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	N/A	N/A	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	N/A	N/A	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	N/A	N/A	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILLO– 80204900		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: ENERO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOHANN ORDOÑEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,2%**

2. Semana 3: Enero 15 al 20 de 2024

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	N/A	N/A	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILLO - 80204900		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: ENERO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOHANN ORDOÑEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5.25 %**

2. Semana 4: Enero 22 al 27 de 2024

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILLO - 80204900		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: ENERO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOHANN ORDOÑEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 5: 29 al 31 de enero de 2024

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	6	6	6	6	6	6	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	8	8	8	8	8	8	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	12	42	12	42	12	42	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILLO– 80204900		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES**	**Código:** FOR-PSS-067 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1.	UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ		3.FECHA-MES: **Enero 2 de 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.	**NP**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LÚDICO		
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	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	N/A

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: Fecha: Memo Int 33907 – 5/06/208 Página: 1 de 6

. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: MARTIRES

MES: ENERO AÑO:2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILLO

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 2 al 6							Del 9 al 13							Del 15 al 20							Del 22 al 27							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	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Paredes	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Techos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Puertas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Mesones	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Canecas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Neveras	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 2 al 6							Del 9 al 13							Del 15 al 20							Del 22 al 27							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**
Estufa	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Lavaplatos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Trampa de grasas	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Congelador	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Canastillas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Licuadora	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Menaje	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Utensilios	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Frutas y verduras	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Abarrotes	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Huevos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Bolsas de leche	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 2 al 6							Del 9 al 13							Del 15 al 20							Del 22 al 27							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**
Empaques de lácteos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Bolsa de pulpas de frutas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Estanterías	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
COMEDOR																																			
Pisos comedor	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Paredes	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Techos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Dispensador gel antibacterial	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
BAÑOS																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 2 al 6							Del 9 al 13							Del 15 al 20							Del 22 al 27							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**
Sanitario	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Lavamanos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Espejo	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Pisos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	A	A	1	1	1	1	1	A
Paredes	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Techos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Ventanas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Puertas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Papeleras	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 2 al 6							Del 9 al 13							Del 15 al 20							Del 22 al 27							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**
Canecas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA		1	1	1	1	1	NA
Pisos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA		1	1	1	1	1	NA
Paredes	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA		1	1	1	1	1	NA
Techos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA		1	1	1	1	1	NA
Puerta	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA		1	1	1	1	1	NA
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA		1	1	1	1	1	NA
Puntos ecológicos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA		1	1	1	1	1	NA
Elementos de aseo	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA		1	1	1	1	1	NA
Bolsas de bioseguridad	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA		1	1	1	1	1	NA
Incluir otros de ser necesario																																			

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

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

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	**ENERO 18 DE 2024**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**121780 CCCP 14-001 MARTIRES**
3. ÁREA	**N/A**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**N/A**
5. RODENTICIDA APLICADO	**N/A**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**N/A**
7. DOSIFICACIÓN	**N/A**
8. PLAGA A ERRADICAR	**N/A**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**N/A**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**JOHANN HERNANDO ORDOÑEZ CARRILLO**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **El edificio de la SDIS en donde se encuentra el comedor aún no ha hecho esta gestión**	

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 COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ			2.FECHA: **ENERO 2 de 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**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	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)

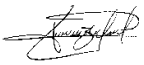
Para diligenciar correctamente el Formato: VERIFICACIÓN DE HERMETICIDAD se debe tener en cuenta:
El formato permite verificar la hermeticidad de todas las áreas y espacios de la unidad operativa, mediante una verificación Mensual que prevenga y proteja las instalaciones del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando unas 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.

(NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA)

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

Yo Johann Hernando Ordoñez Carrillo

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	**Freddy Omar Alonso Gómez**	**17326641**	**Representante Legal**	
Responsable y/o Delegado Administrativo	**Johann Hernando Ordoñez Carrillo**	**80204900**	**Responsable Del servicio**	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 6/01/2024

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

MARTIRES

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: **LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ**

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
ECOFLORA 20/09/2023	20/MARZO/2024	PYAM TABLETAS	C3C12N303Na	DICLORO DE SODIO	Luisa Sabogal

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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: DICIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 1: 1 al 2 de diciembre de 2023

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									5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos									7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas									7	7	7	7	N/A	N/A

Empaque de embutidos									N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Enlatados									N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios									15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies									20	80	20	80	N/A	N/A
Baños									10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente									1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas									N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche									N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ– 80`772.045	Luisa Sabogal	RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: DICIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUISA SABOGAL LÓPEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,2%**

2. Semana 2: Diciembre 04 al 9 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	N/A	N/A	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A	20	80	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUISA SABOGAL LÓPEZ– 1073722561	Luisa Sabogal	RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: DICIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUISA SABOGAL LÓPEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,2%**

2. Semana 3: Diciembre 11 al 16 de 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	N/A	N/A	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUISA SABOGAL LÓPEZ - 1073722561	Luisa Sabogal	RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: DICIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUISA SABOGAL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5.25 %**

2. Semana 4: Diciembre 18 al 23 de 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUISA SABOGAL LÓPEZ - 1073722561	Luisa Sabogal	RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: DICIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 1: Diciembre del 26 al 30 2023

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	N/A	N/A	30	30	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	N/A	N/A	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
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)**
Superficies	N/A	N/A	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ– 80`772.045	Luisa Sabogal	RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

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 INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES**	**Código:** FOR-PSS-067 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1.	UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ		3.FECHA-MES: **Diciembre 2 de 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.	**NP**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LÚDICO		
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	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	N/A

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: Fecha: Memo Int 33907 – 5/06/208 Página: 1 de 6

. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: MARTIRES

MES: DICIEMBRE AÑO:2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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 18 al 23							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	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Paredes					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Techos					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Puertas					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Mesones					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Canecas					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Neveras					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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 18 al 23							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**
Estufa					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Lavaplatos					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Trampa de grasas					NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Congelador					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Canastillas					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Licuadora					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Menaje					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Utensilios					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Frutas y verduras					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Abarrotes					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Huevos					1	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA
Bolsas de leche					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	N/A	N/A	1	1	NA	NA	1	NA	NA	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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 18 al 23							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**
Empaques de lácteos					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Bolsa de pulpas de frutas					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Enlatados					NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA
Estanterías					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
COMEDOR																																			
Pisos comedor					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Paredes					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Techos					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Dispensador gel antibacterial					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
BAÑOS																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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 18 al 23							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**
Sanitario					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Lavamanos					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Espejo					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Pisos					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	A	A	1	1	1	1	1	A
Paredes					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Techos					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Ventanas					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Puertas					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Papeleras					1	1	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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 18 al 23							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**
Canecas					1	1	NA	1	1	1	1	NA		NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Pisos					1	1	NA	1	1	1	1	NA		NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Paredes					1	1	NA	1	1	1	1	NA		NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Techos					1	1	NA	1	1	1	1	NA		NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	A	1	1	1	1	1	NA
Puerta					1	1	NA	1	1	1	1	NA		NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	1	NA
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente					1	1	NA	1	1	1	1	NA		NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Puntos ecológicos					1	1	NA	1	1	1	1	NA		NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Elementos de aseo					1	1	NA	1	1	1	1	NA		NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA
Bolsas de bioseguridad					1	1	NA	1	1	1	1	NA		NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	A	1	1	1	1	1	NA
Incluir otros de ser necesario																																			

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES **FORMATO INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS**	**Código:** FOR-PSS-066 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ			3. FECHA: **Diciembre 2 de 2023**
4.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**NP**	
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería	**NP**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N/A**	**N/A**
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N/A**	**N/A**
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N/A**	**N/A**
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N/A**	**N/A**
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N/A**	**N/A**

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	**02/10/2023**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**MARTIRES**
3. ÁREA	**120 M2**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**RODENTICIDA ANTICOAGULANTE**
5. RODENTICIDA APLICADO	**BRODIFACOUMA**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**0.005 %**
7. DOSIFICACIÓN	**CEBO**
8. PLAGA A ERRADICAR	**INSECTOS Y ROEDORES**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**ECOFLORA**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **El edificio donde se encuentra el comedor por parte de la SDIS, realizo gestión el día 2 de octubre del 2023.**	

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ			2.FECHA: **Diciembre 2 de 2023**
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	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 unas 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 COMUNITARIO MARTIRES

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

Yo _Luisa Fernanda Sabogal López

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	**Freddy Omar Alonso Gómez**	**17326641**	**Representante Legal**	
Responsable y/o Delegado Administrativo	**LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ**	**1073722561**	**Responsable Del servicio**	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 9 De Octubre 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

MARTIRES

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: **LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ**

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
ECOFLORA 20/09/2023	20/MARZO/2024	PYAM TABLETAS	C3C12N303Na	DICLORO DE SODIO	Luisa Sabogal

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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 1: 30 octubre al 4 de noviembre de 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ– 80`772.045	Luisa Sabogal	RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUISA SABOGAL LÓPEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,2%**

2. Semana 2: Noviembre 06 al 11 2023

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	N/A	N/A	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	N/A	N/A	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	N/A	N/A	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUISA SABOGAL LÓPEZ– 1073722561	Luisa Sabogal	RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUISA SABOGAL LÓPEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,2%**

2. Semana 3: Noviembre 14 al 18 de 2023

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	N/A	N/A	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Equipos y utensilios	N/A	N/A	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	N/A	N/A	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:		
LUISA SABOGAL LÓPEZ - 1073722561 NOMBRE Y C.C.	 FIRMA	RESPONSABLE DEL SERVICIO 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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUISA SABOGAL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5.25 %**

2. Semana 4: Noviembre 20 al 25 de 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUISA SABOGAL LÓPEZ - 1073722561	Luisa Sabogal	RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 1: Noviembre del 27 al 30 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5					N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7					N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7					N/A	N/A

Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A					N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A					N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45					N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	20	80					N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80					N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3					N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A					N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A					N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ– 80`772.045	Luisa Sabogal	RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES**	**Código:** FOR-PSS-067 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1.	UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ		3.FECHA-MES: **Noviembre 03 de 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.	**NP**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LÚDICO		
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

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: Fecha: Memo Int 33907 – 5/06/208 Página: 1 de 6

. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: MARTIRES

MES: NOVIEMBRE AÑO:2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 4							Del 6 al 11							Del 13 al 18							Del 20 al 25							Del 27 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	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Paredes			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Techos			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Ventanas-anjeo			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Puertas			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Mesones			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Canecas			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Neveras			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 4							Del 6 al 11							Del 13 al 18							Del 20 al 25							Del 27 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**
Estufa			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Lavaplatos			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Trampa de grasas			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Congelador			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Canastillas			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Licuadora			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Menaje			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Utensilios			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Frutas y verduras			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Abarrotes			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Huevos			NA	NA	1	NA	NA	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA			NA
Bolsas de leche			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	NA	1	NA	NA	1	NA	1	1	1	NA	1	1	N/A	N/A	1	1	NA	1	1	1	1			NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 4							Del 6 al 11							Del 13 al 18							Del 20 al 25							Del 27 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**
Empaques de lácteos			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Bolsa de pulpas de frutas			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Enlatados			NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA			NA
Estanterías			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
COMEDOR																																			
Pisos comedor			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Paredes			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Techos			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Ventanas-anjeo			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Dispensador gel antibacterial			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
BAÑOS																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 4							Del 6 al 11							Del 13 al 18							Del 20 al 25							Del 27 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**
Sanitario			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Lavamanos			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Espejo			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Pisos			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	A	1	1	1	1			A
Paredes			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Techos			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Ventanas			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Puertas			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Papeleras			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 4							Del 6 al 11							Del 13 al 18							Del 20 al 25							Del 27 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**
Canecas			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Pisos			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Paredes			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Techos			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Puerta			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Puntos ecológicos			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Elementos de aseo			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Bolsas de bioseguridad			1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			NA
Incluir otros de ser necesario																																			

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

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ			3. FECHA: **Noviembre 3 de 2023**
4.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**NP**	
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería	**NP**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina		**N/A**
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
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**

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**02/10/2023**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**MARTIRES**
3. ÁREA	**120 M2**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**RODENTICIDA ANTICOAGULANTE**
5. RODENTICIDA APLICADO	**BRODIFACOUMA**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**0.005 %**
7. DOSIFICACIÓN	**CEBO**
8. PLAGA A ERRADICAR	**INSECTOS Y ROEDORES**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**ECOFLORA**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **El edificio donde se encuentra el comedor por parte de la SDIS, realizo gestión el día 2 de octubre del 2023.**	

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

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ			2.FECHA: **Noviembre 3 de 2023**
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

COMEDOR COMUNITARIO MARTIRES

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

Yo _Luisa Fernanda Sabogal López

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	**Freddy Omar Alonso Gómez**	**17326641**	**Representante Legal**	
Responsable y/o Delegado Administrativo	**LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ**	**1073722561**	**Responsable Del servicio**	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 9 De Octubre 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

MARTIRES

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: **LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ**

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
ECOFLORA	20/MARZO/2024	PYAM TABLETAS	C3C12N303Na	DICLORO DE SODIO	Luisa Sabogal

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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: OCTUBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLMER MUÑOZ ABRIL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 1: 2 al 7 de Octubre de 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
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	N/A	N/A

Enlatados	N/A	N/A	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLMER MUÑOZ ABRIL– 80`772.045		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: OCTUBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUISA SABOGAL LÓPEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,2%**

2. Semana 2: octubre 09 al 14 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	7	7	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUISA SABOGAL LÓPEZ– 1073722561	Luisa Sabogal	RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: OCTUBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUISA SABOGAL LÓPEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,2%**

2. Semana 2: Octubre 17 al 21 de 2023

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	0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	0	0	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	0	0	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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		N/A
Enlatados	0	0	0	0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A
Equipos y utensilios	0	0	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45		N/A
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)**
Superficies	0	0	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	0	0	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	0	0	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUISA SABOGAL LÓPEZ - 1073722561	Luisa Sabogal	RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: OCTUBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUISA SABOGAL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5.25 %**

2. Semana 3: octubre 23 al 28 de 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUISA SABOGAL LÓPEZ - 1073722561	Luisa Sabogal	RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: OCTUBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUISA SABOGAL 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 4: 30 al 31 de Octubre 2023

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	5	5	5	5									N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7									N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7									N/A	N/A

Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A									N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A									N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45									N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80									N/A	N/A
Baños	10	80	10	80									N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3									N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A									N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A									N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ-1073722561	Luisa Sabogal	RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

1.	UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ		3.FECHA-MES: **Octubre 09 de 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.	**NP**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LÚDICO		
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

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: Fecha: Memo Int 33907 – 5/06/208 Página: 1 de 6

. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: MARTIRES

MES: OCTUBRE AÑO:2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Mesones	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Neveras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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**
Estufa	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Lavaplatos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Trampa de grasas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Congelador	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Canastillas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Licuadora	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Menaje	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Utensilios	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Frutas y verduras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Abarrotes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Huevos	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA					NA
Bolsas de leche	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	NA	1	NA	NA	1	NA	1	1	1	NA	1	1	N/A	N/A	1	1	NA	1	1					NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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**
Empaques de lácteos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Bolsa de pulpas de frutas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Enlatados	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1					NA
Estanterías	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
COMEDOR																																			
Pisos comedor	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Ventanas-anjeo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Dispensador gel antibacterial	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
BAÑOS																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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**
Sanitario	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Lavamanos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Espejo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	A	1	1					A
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Ventanas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Puertas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Papeleras	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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**
Canecas	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Pisos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Paredes	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Techos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Puerta	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA					NA
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Puntos ecológicos	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Elementos de aseo	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Bolsas de bioseguridad	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1					NA
Incluir otros de ser necesario																																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO INSPECCIÒN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS**	**Código:** FOR-PSS-066 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES	
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ	3. FECHA: **Octubre 9 de 2023**

4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.		**N/A**
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería		**N/A**
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina		**N/A**
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
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/A**

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**02/10/2023**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**MARTIRES**
3. ÁREA	**120 M2**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**RODENTICIDA ANTICOAGULANTE**
5. RODENTICIDA APLICADO	**BRODIFACOUMA**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**0.005 %**
7. DOSIFICACIÓN	**CEBO**
8. PLAGA A ERRADICAR	**INSECTOS Y ROEDORES**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**ECOFLORA**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **El edificio donde se encuentra el comedor por parte de la SDIS, realizo gestión el día 2 de octubre del 2023.**	

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ			2.FECHA: **Octubre 9 de 2023**
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

COMEDOR COMUNITARIO MARTIRES

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

Yo _Luisa Fernanda Sabogal López

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	**Freddy Omar Alonso Gómez**	**17326641**	**Representante Legal**	
Responsable y/o Delegado Administrativo	**LUISA FERNANDA SABOGAL LÓPEZ**	**1073722561**	**Responsable Del servicio**	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 9 De Octubre 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.

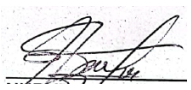
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

MARTIRES

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: **NURYBEL GALVIS DIAZ**

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
ECOFLORA 20/SEPTIEMBRE/ 2023	20/MARZO/2024	PYAM TABLETAS	C3C12N303Na	DICLORO DE SODIO	

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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: NURYBEL GALVIS DIAZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL

3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

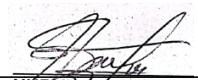
2. Semana 4: 1 al 2 de Septiembre de 2023

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									5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos									7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas									7	7	7	7	N/A	N/A

Empaque de embutidos									N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Enlatados									N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios									15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies									20	80	20	80	N/A	N/A
Baños									10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente									1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas									N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche									N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

NURYBEL GALVIS DIAZ - 65829336		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: NURYBEL GALVIS DIAZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,2%**

2. Semana 1: septiembre 04 al 09 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	7	7	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

NURYBEL GALVIS DIAZ - 65829336		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: NURYBEL GALVIS 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,2%**

2. Semana 2: septiembre 11 al 16 de 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	7	7	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

NURYBEL GALVIS DIAZ - 65829336		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: NURYBEL GALVIS 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 8,0%**

2. Semana 3: septiembre 18 al 23 de 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	7	7	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**100**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	60	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	1	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: El día sábado 23 de SEPTIEMBRE se aplicó Amonio cuaternario

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

NURYBEL GALVIS DIAZ - 65829336		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: NURYBEL GALVIS 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 4: 25 al 30 de septiembre 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

NURYBEL GALVIS DIAZ - 65829336		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES**	**Código:** FOR-PSS-067 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1.	UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LAUREANO GOMEZ MENDEZ		3.FECHA-MES: **septiembre 09 de 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.	**NP**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LÚDICO		
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

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: Fecha: Memo Int 33907 – 5/06/208 Página: 1 de 6

. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: MARTIRES

MES: SEPTIEMBRE AÑO:2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
NURYBEL GALVIS DIAZ

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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 18 al 23							Del 25 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	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puertas					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Mesones					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Canecas					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Neveras					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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 18 al 23							Del 25 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**
Estufa					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Lavaplatos					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Trampa de grasas					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Congelador					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Canastillas					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Licuadora					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Menaje					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Utensilios					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Frutas y verduras					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Abarrotes					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Huevos					1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA
Bolsas de leche					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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 18 al 23							Del 25 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**
Empaques de lácteos					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Bolsa de pulpas de frutas					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Enlatados					NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Estanterías					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
COMEDOR																																			
Pisos comedor					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Dispensador gel antibacterial					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
BAÑOS																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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 18 al 23							Del 25 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**
Sanitario					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Lavamanos					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Espejo					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Pisos					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	A	1	1	1	1	1	1	A
Paredes					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puertas					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Papeleras					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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 18 al 23							Del 25 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**
Canecas					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Pisos					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puerta					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puntos ecológicos					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Elementos de aseo					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Bolsas de bioseguridad					1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Incluir otros de ser necesario																																			

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

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES	
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** LAUREANO GOMEZ MENDEZ	3. FECHA: **septiembre 09 de 2023**

4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.		**N/A**
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería		**N/A**
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina		**N/A**
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
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**

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**N/A**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**MARTIRES**
3. ÁREA	**N/A**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**N/A**
5. RODENTICIDA APLICADO	**N/A**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**N/A**
7. DOSIFICACIÓN	**N/A**
8. PLAGA A ERRADICAR	**N/A**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**N/A**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**NURYBEL GALVIS DIAZ**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **El edificio de la SDIS en donde se encuentra el comedor aún no ha hecho esta gestión**	

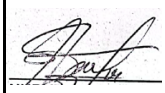
COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LAUREANO GOMEZ MENDEZ			2.FECHA: **Septiembre 09 de 2023**
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

COMEDOR COMUNITARIO MARTIRES

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

Yo _ Nurybel Galvis Diaz

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	**Freddy Omar Alonso Gómez**	**17326641**	**Representante Legal**	
Responsable y/o Delegado Administrativo	**NURYBEL GALVIS DIAZ**	**65829336**	**Responsable Del servicio**	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 1 De Septiembre 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

MARTIRES

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: **LAUREANO GOMEZ**

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
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

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 SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: Fecha: Memo Int 33907 – 5/06/208 Página: 1 de 5

. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: MARTIRES

MES: AGOSTO AÑO:2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
LAUREANO GOMEZ MENDEZ

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 5							Del 8 al 12							Del 14 al 19							Del 22 al 26							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	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Paredes		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Techos		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Ventanas-anjeo		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Puertas		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Mesones		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Canecas		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Neveras		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Estufa		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Lavaplatos		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Trampa de grasas		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Congelador		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Canastillas		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Licuadora		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Menaje		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 5							Del 8 al 12							Del 14 al 19							Del 22 al 26							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**
Utensilios		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Frutas y verduras		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Abarrotes		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Huevos		NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA			
Bolsas de leche		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Empaques de lácteos		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Bolsa de pulpas de frutas		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Enlatados		NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA			
Estanterías		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
COMEDOR																																			
Pisos comedor		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Paredes		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Techos		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Ventanas-anjeo		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Dispensador gel antibacterial		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
BAÑOS																																			
Sanitario		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Lavamanos		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 5							Del 8 al 12							Del 14 al 19							Del 22 al 26							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**
Espejo		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Pisos		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	A	1	1	1	1			
Paredes		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Techos		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Ventanas		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Puertas		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Papeleras		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Pisos		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Paredes		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Techos		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Puerta		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Puntos ecológicos		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Elementos de aseo		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 5							Del 8 al 12							Del 14 al 19							Del 22 al 26							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**
Bolsas de bioseguridad		1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1			
Incluir otros de ser necesario																																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES**	**Código:** FOR-PSS-067 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1.	UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LAUREANO GOMEZ MENDEZ		3.FECHA-MES: **Agosto 09 de 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.	**NP**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LÚDICO		
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

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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: AGOSTO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LAUREANO GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 4: 1 al 05 Agosto de 2023

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			5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos			7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas			7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
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			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Equipos y utensilios			15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies			20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños			10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES:

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:		
LAUREANO GOMEZ -80816779 NOMBRE Y C.C.	 FIRMA	RESPONSABLE DEL SERVICIO 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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: AGOSTO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LAUREANO GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,2%**

2. Semana 1: agosto 8 al 12 de 2023

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	N/A	N/A	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Equipos y utensilios	N/A	N/A	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	N/A	N/A	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:		
LAUREANO GOMEZ -80816779 NOMBRE Y C.C.	 FIRMA	RESPONSABLE DEL SERVICIO 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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: AGOSTO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LAUREANO GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,2%**

2. Semana 2: agosto 14 al 19 de 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
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	N/A	N/A
Enlatados	7	7	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:		
LAUREANO GOMEZ -80816779 NOMBRE Y C.C.	FIRMA	RESPONSABLE DEL SERVICIO 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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: AGOSTO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LAUREANO GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 8,0%**

2. Semana 3: AGOSTO 22 al 26 de 2023

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	N/A	N/A	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Equipos y utensilios	N/A	N/A	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	N/A	N/A	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**100**	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	60	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	3	1	3	1	3	1	3	1	1	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES El día sábado 26 de AGOSTO se aplicó Amonio cuaternario

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:		
LAUREANO GOMEZ 80816779 NOMBRE Y C.C.	FIRMA	RESPONSABLE DEL SERVICIO 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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: AGOSTO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LAUREANO GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 4: 28 al 31 Agosto de 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5					N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7					N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7					N/A	N/A

Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A					N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A					N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45					N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	20	80					N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80					N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3					N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A					N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A					N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES:
ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
LAUREANO GOMEZ -80816779 — NOMBRE Y C.C. / _____ FIRMA / RESPONSABLE DEL SERVICIO — CARGO

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

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES	
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** LAUREANO GOMEZ MENDEZ	3. FECHA: **Agosto 09 de 2023**

4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.		**N/A**
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería		**N/A**
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina		**N/A**
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
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**

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

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**N/A**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**MARTIRES**
3. ÁREA	**N/A**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**N/A**
5. RODENTICIDA APLICADO	**N/A**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**N/A**
7. DOSIFICACIÓN	**N/A**
8. PLAGA A ERRADICAR	**N/A**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**N/A**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**LAUREANO GOMEZ**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **El edificio de la SDIS en donde se encuentra el comedor aún no ha hecho esta gestión**	

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 COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LAUREANO GOMEZ MENDEZ			2.FECHA: **Agosto 09 de 2023**
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	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 COMUNITARIO MARTIRES

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

Yo **Laureano Gómez Mendez**

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	**Freddy Omar Alonso Gómez**	**17326641**	**Representante Legal**	
Responsable y/o Delegado Administrativo	**Laureano Gómez Méndez**	**80816779**	**Responsable Del servicio**	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 09 De mayo 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

MARTIRES

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: **LAUREANO GOMEZ**

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
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: JULIO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LAUREANO GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: JULIO 2023 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 4: Julio 04 al 08 de 2023

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	N/A	N/A	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	N/A	N/A	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES:
ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
LAUREANO GOMEZ -80816779 — NOMBRE Y C.C. / FIRMA / RESPONSABLE DEL SERVICIO — 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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: JULIO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LAUREANO GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 8,0%**

2. Semana 1: julio 10 al 15 de 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	7	7	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES
ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA: LAUREANO GOMEZ -80816779 — NOMBRE Y C.C. FIRMA RESPONSABLE DEL SERVICIO — 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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: JULIO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LAUREANO GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 8,0%**

2. Semana 2: julio 17 al 22 de 2023

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	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	7	7	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES
ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA: LAUREANO GOMEZ -80816779 — NOMBRE Y C.C. FIRMA RESPONSABLE DEL SERVICIO — 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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: JULIO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LAUREANO GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: MAYO 2024 **3. Concentración: 8,0%**

2. Semana 3: JULIO 24 al 29 de 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	7	7	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**100**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	60	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	1	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES El día sábado 29 de julio se aplicó Amonio cuaternario
ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA: LAUREANO GOMEZ 80816779 — NOMBRE Y C.C. FIRMA RESPONSABLE DEL SERVICIO — CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES**	**Código:** FOR-PSS-067 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1.	UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LAUREANO GOMEZ MENDEZ		3.FECHA-MES: **Julio 10 de 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.	**NP**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LÚDICO		
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

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: MARTIRES

MES: JULIO AÑO:2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
LAUREANO GOMEZ MENDEZ

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 4 al 8							Del 10 al 15							Del 17 al 22							Del 24 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	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Paredes	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Techos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Ventanas-anjeo	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Puertas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Mesones	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Canecas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Neveras	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Estufa	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 4 al 8							Del 10 al 15							Del 17 al 22							Del 24 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**
Lavaplatos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Trampa de grasas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Congelador	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Canastillas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Licuadora	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Menaje	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Utensilios	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Frutas y verduras	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Abarrotes	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Huevos	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA							
Bolsas de leche	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Empaques de lácteos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 4 al 8							Del 10 al 15							Del 17 al 22							Del 24 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**
Bolsa de pulpas de frutas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA							
Estanterías	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
COMEDOR																																			
Pisos comedor	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Paredes	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Techos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Ventanas-anjeo	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Dispensador gel antibacterial	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
BAÑOS																																			
Sanitario	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Lavamanos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 4 al 8							Del 10 al 15							Del 17 al 22							Del 24 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**
Espejo	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Pisos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Paredes	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Techos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Ventanas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Puertas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Papeleras	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Pisos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Paredes	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 4 al 8							Del 10 al 15							Del 17 al 22							Del 24 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**
Techos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Puerta	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Puntos ecológicos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Elementos de aseo	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Bolsas de bioseguridad	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA							
Incluir otros de ser necesario																																			

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

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES	
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** LAUREANO GOMEZ MENDEZ	3. FECHA: **Julio 10 de 2023**

4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.		**N/A**
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería		**N/A**
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina		**N/A**
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
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**

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	**N/A**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**MARTIRES**
3. ÁREA	**N/A**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**N/A**
5. RODENTICIDA APLICADO	**N/A**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**N/A**
7. DOSIFICACIÓN	**N/A**
8. PLAGA A ERRADICAR	**N/A**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**N/A**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**LAUREANO GOMEZ**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **El edificio de la SDIS en donde se encuentra el comedor aún no ha hecho esta gestión**	

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 COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LAUREANO GOMEZ MENDEZ			2.FECHA: **Julio 10 de 2023**
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	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 unas 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 COMUNITARIO MARTIRES

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

Yo **Laureano Gómez Mendez**

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	**Freddy Omar Alonso Gómez**	**17326641**	**Representante Legal**	
Responsable y/o Delegado Administrativo	**Laureano Gómez Méndez**	**80816779**	**Responsable Del servicio**	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 09 De mayo 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

MARTIRES

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: **LAUREANO GOMEZ**

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
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: JUNIO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LAUREANO GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: JUNIO 2023 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 4: Junio 05 al 10 de 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES:

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:		
LAUREANO GOMEZ -80816779 NOMBRE Y C.C.	_____ FIRMA	RESPONSABLE DEL SERVICIO 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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: JUNIO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LAUREANO GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: JUNIO 2023 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 1: junio 13 al 17 de 2023

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	N/A	N/A	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	N/A	N/A	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	N/A	N/A	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES
ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA: LAUREANO GOMEZ -80816779 — NOMBRE Y C.C. FIRMA RESPONSABLE DEL SERVICIO — 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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: JUNIO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LAUREANO GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: JUNIO 2023 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 2: junio 20 al 24 de 2023

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	N/A	N/A	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	N/A	N/A	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	N/A	N/A	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES
ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA: LAUREANO GOMEZ -80816779 — NOMBRE Y C.C. FIRMA RESPONSABLE DEL SERVICIO — 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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: JUNIO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LAUREANO GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: JUNIO 2023 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 3: JUNIO 26 al 01 JULIO de 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	7	7	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES
ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LAUREANO GOMEZ 80816779		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES**	**Código:** FOR-PSS-067 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1.	UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LAUREANO GOMEZ MENDEZ		3.FECHA-MES: junio 10 de 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.	**NP**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LÚDICO		
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

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 7

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: MARTIRES

MES: JUNIO AÑO:2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
LAUREANO GOMEZ MENDEZ

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puertas				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Mesones				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Canecas				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Neveras				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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**
Estufa				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Lavaplatos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Trampa de grasas				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Congelador				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Canastillas				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Licuadora				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Menaje				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Utensilios				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Frutas y verduras				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Abarrotes				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Huevos				NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA
Bolsas de leche				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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**
Empaques de lácteos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Bolsa de pulpas de frutas				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Enlatados				NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Empaques de embutidos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Estanterías				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
COMEDOR																																				
Pisos comedor				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Dispensador gel antibacterial				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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**
BAÑOS																																			
Sanitario				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Orinales				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Lavamanos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Espejo				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Pisos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puertas				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Papeleras				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
CUARTO DE ALMACENAM																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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**
IENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Pisos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puerta				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puntos ecológicos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Elementos de aseo				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Bolsas de bioseguridad				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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**
Incluir otros de ser necesario																																			

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

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES	
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** LAUREANO GOMEZ MENDEZ	3. FECHA: junio 10 de 2023

4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.		**N/A**
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería		**N/A**
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina		**N/A**
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
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**

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	**N/A**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**MARTIRES**
3. ÁREA	**N/A**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**N/A**
5. RODENTICIDA APLICADO	**N/A**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**N/A**
7. DOSIFICACIÓN	**N/A**
8. PLAGA A ERRADICAR	**N/A**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**N/A**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**LAUREANO GOMEZ**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **El edificio de la SDIS en donde se encuentra el comedor aún no ha hecho esta gestión**	

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 COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LAUREANO GOMEZ MENDEZ			2.FECHA: junio 10 de 2023
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	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 unas 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 MÁRTIRES

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

Yo **Laureano Gómez Mendez**

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	**Freddy Omar Alonso Gómez**	**17326641**	**Representante Legal**	
Responsable y/o Delegado Administrativo	**Laureano Gómez Méndez**	**80816779**	**Responsable Del servicio**	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 09 de Mayo 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

MARTIRES

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: **LAUREANO GOMEZ**

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
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: JUNIO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LAUREANO GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: JUNIO 2023 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 4: Junio 05 al 10 de 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES:

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:		
LAUREANO GOMEZ -80816779 NOMBRE Y C.C.	_____ FIRMA	RESPONSABLE DEL SERVICIO 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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: JUNIO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LAUREANO GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: JUNIO 2023 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 1: junio 13 al 17 de 2023

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	N/A	N/A	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	N/A	N/A	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	N/A	N/A	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES
ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA: LAUREANO GOMEZ -80816779 — NOMBRE Y C.C. FIRMA RESPONSABLE DEL SERVICIO — 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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: JUNIO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LAUREANO GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: JUNIO 2023 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 2: junio 20 al 24 de 2023

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	N/A	N/A	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	N/A	N/A	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	N/A	N/A	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES
ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA: LAUREANO GOMEZ -80816779 — NOMBRE Y C.C. FIRMA RESPONSABLE DEL SERVICIO — 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 4

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES
MES: JUNIO AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LAUREANO GOMEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IROSOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: JUNIO 2023 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 3: JUNIO 26 al 01 JULIO de 2023

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	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A

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	N/A	N/A
Enlatados	7	7	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos y utensilios	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	15	45	N/A	N/A
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)**
Superficies	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	**20**	**80**	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES
ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LAUREANO GOMEZ 80816779		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES**	**Código:** FOR-PSS-067 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1.	UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LAUREANO GOMEZ MENDEZ		3.FECHA-MES: junio 10 de 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.	**NP**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
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.	**NP**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LÚDICO		
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

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 7

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: MARTIRES

MES: JUNIO AÑO:2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
LAUREANO GOMEZ MENDEZ

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puertas				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Mesones				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Canecas				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Neveras				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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**
Estufa				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Lavaplatos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Trampa de grasas				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Congelador				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Canastillas				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Licuadora				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Menaje				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Utensilios				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Frutas y verduras				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Abarrotes				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Huevos				NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA
Bolsas de leche				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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**
Empaques de lácteos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Bolsa de pulpas de frutas				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Enlatados				NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Empaques de embutidos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Estanterías				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
COMEDOR																																				
Pisos comedor				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas-anjeo				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Dispensador gel antibacterial				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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**
BAÑOS																																			
Sanitario				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Orinales				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Lavamanos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Espejo				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Pisos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Ventanas				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puertas				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Papeleras				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
CUARTO DE ALMACENAM																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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**
IENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Pisos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Paredes				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Techos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puerta				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Puntos ecológicos				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Elementos de aseo				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA
Bolsas de bioseguridad				1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							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**
Incluir otros de ser necesario																																			

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

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES	
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** LAUREANO GOMEZ MENDEZ	3. FECHA: junio 10 de 2023

4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.		**N/A**
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería		**N/A**
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina		**N/A**
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
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**

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	**N/A**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**MARTIRES**
3. ÁREA	**N/A**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**N/A**
5. RODENTICIDA APLICADO	**N/A**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**N/A**
7. DOSIFICACIÓN	**N/A**
8. PLAGA A ERRADICAR	**N/A**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**N/A**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**LAUREANO GOMEZ**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **El edificio de la SDIS en donde se encuentra el comedor aún no ha hecho esta gestión**	

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 COMUNITARIO COCINA POPULAR MARTIRES			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LAUREANO GOMEZ MENDEZ			2.FECHA: junio 10 de 2023
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	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 unas 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 MÁRTIRES

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

Yo **Laureano Gómez Mendez**

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	**Freddy Omar Alonso Gómez**	**17326641**	**Representante Legal**	
Responsable y/o Delegado Administrativo	**Laureano Gómez Méndez**	**80816779**	**Responsable Del servicio**	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 09 de Mayo 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.