PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

COMEDOR COMUNITARIO SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

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: **IVONN DAYANA VALDERRAMA ZARATE**

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
MULTISERVICIOS FENIX MY 16/07/2024	15/01/2025	HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%	SODIO Na	DILUCION DE 200 PPM. X 10 MIN	Dayana Zarate

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

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO SAN MARTIN LA FISCALA ALTA
MES: JULIO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: IVONN VALDERRAMA 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: AMONIO CUATERNARIO (Desinfectante especial "Limpiador germicida") 3. Marca: VIMACH
3. Lote: 1197071123

3. Fecha de vencimiento: 3/09/2025 **3. Concentración: 5%**

2. Semana 3: 1 al 7 de julio del 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	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	N/A	N/A	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	N/A	N/A	N/A	N/A	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	N/A	N/A	N/A	N/A	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	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	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	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Amonio Cuaternario	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	100	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: El día sábado 6 de julio se aplicó Amonio cuaternario (Desinfectante especial "Limpiador germicida")

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

IVONN DAYANA VALDERRAMA ZARATE 1'024.577.658
NOMBRE Y C.C.

Dayana Zarate
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 3

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO SAN MARTIN LA FISCALA ALTA
MES: JULIO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: IVONN VALDERRAMA 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANCOX
3. Lote: 240318175

3. Fecha de vencimiento: 09/2025 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 3: 1 al 7 de julio del 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
Amonio Cuaternario	N/A	N/A	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:

IVONN DAYANA VALDERRAMA ZARATE 1'024.577.658 — Dayana Zarate — 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 3

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO SAN MARTIN LA FISCALA ALTA
MES: JULIO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: IVONN VALDERRAMA 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: AMONIO CUATERNARIO (Desinfectante especial "Limpiador germicida") 3. Marca: VIMACH
3. Lote: 1197071123

3. Fecha de vencimiento: 3/09/2025 **3. Concentración: 5%**

2. Semana 4: 8 al 14 de julio del 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	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	N/A	N/A	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	N/A	N/A	N/A	N/A	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	N/A	N/A	N/A	N/A	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	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	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	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Amonio Cuaternario	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	100	N/A	N/A

6. OBSERVACIONES: El día sábado 13 de julio se aplicó Amonio cuaternario (Desinfectante especial "Limpiador germicida")

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

IVONN DAYANA VALDERRAMA ZARATE 1'024.577.658
NOMBRE Y C.C.

Dayana Zarate
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 3

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO SAN MARTIN LA FISCALA ALTA
MES: JULIO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: IVONN VALDERRAMA 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANCOX
3. Lote: 240318175

3. Fecha de vencimiento: 09/2025 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 4: 8 al 14 de julio del 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
Amonio Cuaternario	N/A	N/A	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:

IVONN DAYANA VALDERRAMA ZARATE 1'024.577.658 — Dayana Zarate — 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 3

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO SAN MARTIN LA FISCALA ALTA
MES: JULIO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: IVONN VALDERRAMA 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANCOX
3. Lote: 240318175

3. Fecha de vencimiento: 09/2025 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 1: 15 al 21 de julio del 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	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	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	7	7	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	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	N/A	N/A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N/A	N/A	N/A	N/A
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	N/A	N/A	N/A	N/A
Amonio Cuaternario	N/A	N/A	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:

IVONN DAYANA VALDERRAMA ZARATE 1'024.577.658 — Dayana Zarate

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 3

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO SAN MARTIN LA FISCALA ALTA
MES: JULIO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: IVONN VALDERRAMA 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANCOX
3. Lote: 240318175

3. Fecha de vencimiento: 09/2025 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 2: 22 al 28 de julio del 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
Amonio Cuaternario	N/A	N/A	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:

IVONN DAYANA VALDERRAMA ZARATE 1'024.577.658 — Dayana Zarate — 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 3

1. 1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO SAN MARTIN LA FISCALA ALTA
MES: JULIO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: IVONN VALDERRAMA 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: BLANCOX
3. Lote: 240318175

3. Fecha de vencimiento: 09/2025 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 1: 29 al 31 de julio del 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	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	7	7	7	7	7	7	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	7	7	7	7	7	7	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	15	45	15	45	15	45	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
Amonio Cuaternario	N/A	N/A	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:

IVONN DAYANA VALDERRAMA ZARATE 1'024.577.658 — Dayana Zarate — RESPONSABLE DEL SERVICIO

NOMBRE Y C.C. — FIRMA — CARGO

1.	UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SAN MARTIN LA FISCALA ALTA		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: IVONN DAYANA VALDERRAMA ZARATE		3.FECHA-MES: Julio **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
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

. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

MES: JULIO AÑO:2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
IVONN DAYANA VALDERRAMA ZARATE

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 7							Del 8 al 14							Del 15 al 21							Del 22 al 28							Del 29 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																																			
Pisos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Paredes	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Techos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Ventanas-anjeo	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Puertas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Mesones	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Canecas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Neveras	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	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 7							Del 8 al 14							Del 15 al 21							Del 22 al 28							Del 29 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Estufa	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Lavaplatos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	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	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Canastillas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Licuadora	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Menaje	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Utensilios	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Frutas y verduras	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Abarrotes	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Huevos	NA	NA	NA	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	NA	NA
Bolsas de leche	NA	NA	1	NA	1	NA	NA	1	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	1	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	1	NA	NA	1	NA	1	NA	NA	NA	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 7							Del 8 al 14							Del 15 al 21							Del 22 al 28							Del 29 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Empaques de lácteos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	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	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Enlatados	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	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	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
COMEDOR																																			
Pisos comedor	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Paredes	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Techos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Ventanas-anjeo	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Dispensador gel antibacterial	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	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 7							Del 8 al 14							Del 15 al 21							Del 22 al 28							Del 29 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Sanitario	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Lavamanos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Espejo	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Pisos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	A	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Paredes	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Techos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Ventanas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Puertas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Papeleras	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	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 7							Del 8 al 14							Del 15 al 21							Del 22 al 28							Del 29 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Canecas	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Pisos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Paredes	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Techos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Puerta	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Puntos ecológicos	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Elementos de aseo	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	NA
Bolsas de bioseguridad	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	NA	NA	NA	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 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** IVONN DAYANA VALDERRAMA ZARATE

3. FECHA: Julio **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.		**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**

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**16/07/2024**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**SAN MARTIN LA FISCALA ALTA**
3. ÁREA	**BODEGA, COCINA, SALON, BAÑOS, VESTIER, CUARTOS RESIDUOS. (TODA LA UNIDAD OPERATIVA)**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**FIPRONIL**
5. RODENTICIDA APLICADO	**FIPRONIL**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**HIDRAMETILNONA 20.8G DE I.A./KG**
7. DOSIFICACIÓN	**DE 2 A 3 PUNTOS XM^2 – 20 GRAMOS**
8. PLAGA A ERRADICAR	**PLAGAS RASTRERAS, VOLADORAS Y ÁCAROS**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**MULTISERVICIOS FENIX MY**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**IVONN DAYANA VALDERRAMA ZARATE**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **NINGUNA**	

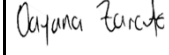
COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SAN MARTIN LA FISCALA ALTA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: IVONN DAYANA VALDERRAMA ZARATE			2.FECHA: Julio **2 de 2024**
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**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			

COMEDOR COMUNITARIO SAN MARTÍN LA FISCALA ALTA

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

Yo _ IVONN DAYANA VALDERRAMA ZARATE

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	**Ivonn Dayana Valderrama Zarate**	**1'024.577.658**	**Responsable Del servicio**	
Responsable y/o Delegado Administrativo	**Andrea Marcela Ramirez Moya**	**1'023.878.679**	**Profesional Social**	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado	**Willmer Muñoz Abril**	**80'772.045**	**Auxiliar Administrativo**	
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 3/05/2024

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.