PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

COMEDOR COMUNITARIO LA GLORIA

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: **WILLIAM GIOVANNI MORENO FOGLIA**

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
Fumindustrial ABC S.A.S 01/06/2024	01/12/2024	HIPOCLORITO DE SODIO 13%	HIPOCLORITO DE SODIO	200PPM (1.53 ml x Lt)	

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

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO LA GLORIA
MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLIAM GIOVANNI MORENO FOGLIA **2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO **3. Marca: ORION**
3. Lote: 38862

3. Fecha de vencimiento: 30/06/2026 **3. Concentración: 13 %/ NA**

4. Semana: 1 (2 al 7 de septiembre 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	60	30	48	24	48	24	60	30	60	30	48	24		
Bolsas de leche, empaques lácteos	48	24	12	6	12	6	12	6	48	24	12	6		
Bolsas de pulpa de frutas	24	12	24	12	24	12	24	12	24	12	24	12		
Empaque de embutidos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios	36	54	36	54	36	54	36	54	36	54	36	54		

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	5	10	5	10	5	10	5	10	5	10	5	10		
Baños	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80		
Ambiente	1	1.5	1	1.5	1	1.5	1	1.5	1	1.5	1	1.5		
Área lavacolas	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Juguetes de peluche	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES:

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLIAM GIOVANNI MORENO FOGLIA 79964024		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. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO LA GLORIA
MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLIAM GIOVANNI MORENO FOGLIA **2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO **3. Marca: ORION**
3. Lote: 38862

3. Fecha de vencimiento: 30/06/2026 **3. Concentración: 13 %/ NA**

4. Semana: 2 (9 al 14 de septiembre 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	60	30	48	24	60	30	24	12	48	24	24	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	6	12	6	48	24	12	6	24	12	24	12		
Bolsas de pulpa de frutas	24	12	24	12	24	12	24	12	24	12	24	12		
Empaque de embutidos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios	36	54	36	54	36	54	36	54	36	54	36	54		

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	5	10	5	10	5	10	5	10	5	10	5	10		
Baños	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80		
Ambiente	1	1.5	1	1.5	1	1.5	1	1.5	1	1.5	1	1.5		
Área lavacolas	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Juguetes de peluche	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES:

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLIAM GIOVANNI MORENO FOGLIA 79964024		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. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO LA GLORIA
MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLIAM GIOVANNI MORENO FOGLIA **2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO **3. Marca: ORION**
3. Lote: 38862

3. Fecha de vencimiento: 30/06/2026 **3. Concentración: 13 %/ NA**

4. Semana: 3 (16 al 21 de septiembre 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	60	30	48	24	60	30	48	24	60	30	48	24		
Bolsas de leche, empaques lácteos	24	12	12	6	12	6	12	6	12	6	12	6		
Bolsas de pulpa de frutas	24	12	24	12	24	12	24	12	24	12	24	12		
Empaque de embutidos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios	36	54	36	54	36	54	36	54	36	54	36	54		

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	5	10	5	10	5	10	5	10	5	10	5	10		
Baños	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80		
Ambiente	1	1.5	1	1.5	1	1.5	1	1.5	1	1.5	1	1.5		
Área lavacolas	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Juguetes de peluche	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES:

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLIAM GIOVANNI MORENO FOGLIA 79964024		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO LA GLORIA
MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLIAM GIOVANNI MORENO FOGLIA **2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO **3. Marca: ORION**
3. Lote: 38862

3. Fecha de vencimiento: 30/06/2026 **3. Concentración: 13 %/ NA**

4. Semana: 4 (23 al 28 de septiembre 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	48	24	48	24	40	20	48	24	40	20	48	24		
Bolsas de leche, empaques lácteos	36	18	12	6	24	12	12	6	24	12	12	6		
Bolsas de pulpa de frutas	24	12	24	12	24	12	24	12	24	12	24	12		
Empaque de embutidos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios	36	54	36	54	36	54	36	54	36	54	36	54		

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	5	10	5	10	5	10	5	10	5	10	5	10		
Baños	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80		
Ambiente	1	1.5	1	1.5	1	1.5	1	1.5	1	1.5	1	1.5		
Área lavacolas	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Juguetes de peluche	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES:

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLIAM GIOVANNI MORENO FOGLIA 79964024		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. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO LA GLORIA
MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLIAM GIOVANNI MORENO FOGLIA **2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO**

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO/AMONIO CUATERNARIO **3. Marca: ORION**
3. Lote: 38862/032024

3. Fecha de vencimiento: 30/06/2026-30/03/2027 **3. Concentración: 13%**

4. Semana: 5 (30 de septiembre 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	48	24												
Bolsas de leche, empaques lácteos	36	18												
Bolsas de pulpa de frutas	24	12												
Empaque de embutidos	NA	NA												
Enlatados	NA	NA												
Equipos y utensilios	20	30												

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	1	2												
Baños	36	144												
Ambiente	1	1.5												
Área lavacolas	NA	NA												
Juguetes de peluche	NA	NA												
Incluir otros de ser necesario														

El dia lunes 30 de septiembre se realizo desinfección y limpieza con amonio cuaternario tanto en alimentos cono en superficies y equipos

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

WILLIAM GIOVANNI MORENO FOGLIA 79964024		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

1. UNIDAD OPERATIVA: LA GLORIA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLIAM GIOVANNI MORENO FOGLIA			**3. FECHA-MES 05/09/2024**
4. ASPECTO Y ÁREA PARA 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**	**NP**
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	**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**	**NP**
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	**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**	**NP**
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	**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**	**NP**
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	**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**	**NP**

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

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: COMEDOR COMUNITARIO LA GLORIA

MES: SEPTIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: WILLIAM GIOVANNI MORENO FOGLIA

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 30						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																																			
Pisos	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Paredes	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Techos	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Ventanas-anjeo	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Puertas	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Mesones	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Canecas	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Neveras	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Estufa	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Lavaplatos	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Trampa de grasas	**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**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Canastillas	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Licuadora	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						

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 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**
Menaje	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Utensilios	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Frutas y verduras	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Abarrotes	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Huevos	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**		**NA**	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**		**NA**	**1**	**NA**	**NA**	**1**	**NA**		**NA**	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**	**1**		**NA**						
Bolsas de leche	**1**	**1**	**NA**	**NA**	**1**	**NA**		**NA**	**NA**	**1**	**NA**	**1**	**1**		**1**	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**		**1**	**NA**	**1**	**NA**	**1**	**NA**		**1**						
Empaques de lácteos	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Bolsa de pulpas de frutas	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Enlatados	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**		**NA**	**1**	**NA**	**1**	**NA**	**NA**		**NA**	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**		**NA**	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**		**NA**						
Empaques de embutidos	**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**	**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																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
COMEDOR																																			

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 30						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Pisos comedor	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Paredes	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
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	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Lavamanos	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Espejo	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Pisos	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Paredes	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Techos	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Ventanas	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Puertas	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Papeleras	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Incluir otros de ser necesario																																			
CUARTO DE ALMACENAMIENT																																			

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 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**
O DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Pisos	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Paredes	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Techos	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Puerta	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**		**1**						
Incluir otros de ser necesario																																			
OTROS ELEMENTOS																																			
Colchonetas	**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**						
Juguetes	**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**						
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																																			
Incluir otros de ser necesario																																			

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO LA GLORIA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLIAM GIOVANNI MORENO FOGLIA			**3. FECHA: 05/09/2024**
4. ASPECTO Y ÁREA PARA 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	**NP**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
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.	**NA**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NA**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**NA**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**NA**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NA**	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**NA**	

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**21/03/2024**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**COMEDOR COMUNITARIO LA GLORIA**
3. ÁREA	**COCINA, SALON COMEDOR Y BODEGAS DE ALIMENTOS**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**FENDONA 60 SC**
5. RODENTICIDA APLICADO	**ALFACIPERMETRINA**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**INSECTICIDA**
7. DOSIFICACIÓN	**30 CC / 5 LT DE AGUA**
8. PLAGA A ERRADICAR	**INSECTOS VOLADORES, RASTREROS Y ROEDORES**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**FUMINDUSTRIAL**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**WILLIAM GIOVANNI MORENO FOGLIA**
11. OBSERVACIONES GENERALES:	

COMEDOR COMUNITARIO LA GLORIA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLIAM GIOVANNI MORENO FOGLIA			**2.FECHA: 05/09/2024**
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			

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

COMEDOR COMUNITARIO LA GLORIA CONVENIO 7371-2024

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

Yo Wiliam Giovanni Moreno Foglia

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	William Giovanni Moreno Foglia	79964024	Responsable del Servicio	
Responsable y/o Delegado Administrativo	Sulay Patricia Ortiz Merchán	37627058	Representante Legal	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado	Myriam Stella Roa Morales	51688864	Manipuladora de Alimentos	
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 01/06/2024

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