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

COMEDOR COMUNITARIO PARAISO

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: **JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO**
2. **FECHA DE REVISION: 03/05/2024**

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
EFICAX FUMIGACIONES S.A.S 26/02/2024	26/08/2024	HIPOCLORITO DE SODIO	HIPOCLORITO DE SODIO	5.25% EN 200 PPM	1024562260

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN
FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: PARAISO
MES: JUNIO AÑO:2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO 2. Cargo: responsable de servicio

3. Desinfectante utilizado hipoclorito - Limpiador desinfectante 5 generación cambio ac Full Fresh 200051684/10:15 3. Marca: hipoclorito aro - cambio ac Full Fresh
3. Lote: 200051684/10:15

3. Fecha de vencimiento: hipoclorito 06/2025 **3. Concentración: 5.25%**
Full fresh 4 ltr x 250 ml

1. Semana: DEL 01 JUNIO 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	40	40		
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	10	10		
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	15	15		
Enlatados	N/a	N/a	N/A	N/a	N/a	N/A	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/A		
Equipos y utensilios	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	20	60		

FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES

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	10	40		
Baños	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	10	80		
Ambiente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	2	6		
Área LAVADO Y ASEO COCINA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	10	40		
SALON COMEDOR	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	10	40		

6. OBSERVACIONES:

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOSE MIGUEL JIMENEZ
1024562260

FIRMA

responsable de servicio
CARGO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: PARAISO
MES: JUNIO AÑO:2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO 2. Cargo: responsable de servicio

3. Desinfectante utilizado hipoclorito - Limpiador desinfectante 5 generación 3. Marca: hipoclorito aro - cambio ac Full Fresh
3. Lote: 200051684/10:15 cambio ac Full Fresh 200051684/10:15

3. Fecha de vencimiento: hipoclorito 06/2025 **3. Concentración: 5.25%**
Full fresh 4 ltr x 250 ml

1. Semana: DEL 03 JUNIO 2024 AL 08 JUNIO 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	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40		
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/a	N/a	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10		
Bolsas de pulpa de frutas	N/a	N/a	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15		
Enlatados	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a		
Equipos y utensilios	N/a	N/a	20	60	20	60	20	60	20	60	20	60		

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	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		
Baños	n/a	n/a	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80		
Ambiente	n/a	n/a	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6		
Área LAVADO Y ASEO COCINA	n/a	n/a	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		
SALON COMEDOR	n/a	n/a	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		

6. **OBSERVACIONES:**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOSE MIGUEL JIMENEZ
1024562260

FIRMA

responsable de servicio
CARGO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN
FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: PARAISO
MES: JUNIO AÑO:2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO 2. Cargo: responsable de servicio

3. Desinfectante utilizado hipoclorito - Limpiador desinfectante 5 generación 3. Marca: hipoclorito aro - cambio ac Full Fresh
3. Lote: 200051684/10:15 cambio ac Full Fresh 200051684/10:15

3. Fecha de vencimiento: hipoclorito 06/2025 **3. Concentración: 5.25%**
Full fresh 4 ltr x 250 ml

1. Semana: DEL 10 JUNIO 2024 AL 15 JUNIO 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	NA	NA	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40		
Bolsas de leche, empaques lácteos	NA	NA	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10		
Bolsas de pulpa de frutas	NA	NA	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15		
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios	NA	NA	20	60	20	60	20	60	20	60	20	60		

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	10	40	10	40	10	40	10	40	4	250		
Baños	N/A	N/A	10	80	10	80	10	80	10	80	8	500		
Ambiente	N/A	N/A	2	6	2	6	2	6	2	6	4	250		
Área LAVADO Y ASEO COCINA	N/A	N/A	10	40	10	40	10	40	10	40	8	500		
SALON COMEDOR	N/A	N/A	10	40	10	40	10	40	10	40	8	500		

6. OBSERVACIONES: Se realiza lavado general el Dia 15/06/2024 donde se implementa amonio cuaternario en las areas de superficies, baños y ambientes, baños y aseo cocina dando cumplimiento a lo antes mencionado

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOSE MIGUEL JIMENEZ
1024562260

FIRMA

responsable de servicio
CARGO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN
FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: PARAISO
MES: JUNIO AÑO:2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO 2. Cargo: responsable de servicio

3. Desinfectante utilizado hipoclorito - Limpiador desinfectante 5 generación 3. Marca: hipoclorito aro - cambio ac Full Fresh
3. Lote: 200051684/10:15 cambio ac Full Fresh 200051684/10:15

3. Fecha de vencimiento: hipoclorito 06/2025 **3. Concentración: 5.25%**
Full fresh 4 ltr x 250 ml

1. Semana: DEL 17 JUNIO 2024 AL 22 JUNIO 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	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40		
Bolsas de leche, empaques lácteos	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10		
Bolsas de pulpa de frutas	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15		
Enlatados	n/a	n/a	25	25	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a		
Equipos y utensilios	20	60	20	60	20	60	20	60	20	60	20	60		

FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES

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	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80		
Ambiente	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6		
Área LAVADO Y ASEO COCINA	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		
SALON COMEDOR	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		

6. **OBSERVACIONES:**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOSE MIGUEL JIMENEZ
1024562260

FIRMA

responsable de servicio
CARGO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: PARAISO
MES: JUNIO AÑO:2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO 2. Cargo: responsable de servicio

3. Desinfectante utilizado hipoclorito - Limpiador desinfectante 5 generación 3. Marca: hipoclorito aro - cambio ac Full Fresh
3. Lote: 200051684/10:15 cambio ac Full Fresh 200051684/10:15

3. Fecha de vencimiento: hipoclorito 06/2025 **3. Concentración: 5.25%**
Full fresh 4 ltr x 250 ml

1. Semana: DEL 24 JUNIO 2024 AL 29 JUNIO 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	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40		
Bolsas de leche, empaques lácteos	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10		
Bolsas de pulpa de frutas	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15		
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Equipos y utensilios	20	60	20	60	20	60	20	60	20	60	20	60		

FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES

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	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	4	250		
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	8	500		
Ambiente	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	1	250		
Área LAVADO Y ASEO COCINA	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	8	500		
SALON COMEDOR	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	8	500		

6. **OBSERVACIONES:** SE REALIZA LAVADO GENERAL EL DIA 20/06/2024 DONDE SE IMPLEMENTA ANEXO CUMPLIENDO EN LAS AREAS SUPERFICIES, BAÑOS Y AMBIENTES, PISOS COCINA SALON DANDO CUMPLIMIENTO ANEXO TECNICO.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOSE MIGUEL JIMENEZ
1024562260
FIRMA

responsable de 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 2

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR PARAISO			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO**			3.FECHA MES:04/06/2024
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N/P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N/P**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N/P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N/P**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N/P**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N/P**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	N/P	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	N/P	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	N/P	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	N/P	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	N/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. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: PARAISO

MES: JUNIO AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO

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						
	01 DE JUNIO 2024							del 03 al 08 JUNIO 2024							DEL 10 AL 15 DE JUNIO 2024							DEL 17 AL 22 DE JUNIO 2024							DEL 24 AL 29 DE JUNIO 2024						
	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	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A						N/A	N/A						N/A						N/A						N/A				
Paredes	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A						N/A	N/A						N/A						N/A						N/A				
Techos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A						N/A	N/A						N/A						N/A						N/A				
Ventanas-anjeo	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A						N/A	N/A						N/A						N/A						N/A				
Puertas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A						N/A	N/A						N/A						N/A						N/A				
Mesones	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A						N/A	N/A						N/A						N/A						N/A				
Canecas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A						N/A	N/A						N/A						N/A						N/A				
Neveras	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A						N/A	N/A						N/A						N/A						N/A				
Estufa	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A						N/A	N/A						N/A						N/A						N/A				
Lavaplatos	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	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	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	01 DE JUNIO 2024							del 03 al 08 JUNIO 2024							DEL 10 AL 15 DE JUNIO 2024							DEL 17 AL 22 DE JUNIO 2024							DEL 24 AL 29 DE JUNIO 2024						
	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
Canastillas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Licuadora	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Menaje	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Utensilios	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Frutas y verduras	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Abarrotes	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Huevos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Bolsas de leche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Empaques de lácteos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Bolsa de pulpas de frutas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Estanterías	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
COMEDOR																																				
Pisos comedor	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Paredes	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Techos	N/A	N/	N/	N/	N/	1	N/	N/	1	1	1	1	1	N/	N/A	1	1	1	1	1	N/	1	1	1	1	1	1	N/	1	1	1	1	1	1	N/

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						
	01 DE JUNIO 2024							del 03 al 08 JUNIO 2024							DEL 10 AL 15 DE JUNIO 2024							DEL 17 AL 22 DE JUNIO 2024							DEL 24 AL 29 DE JUNIO 2024						
	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
		A	A	A	A		A	A						A							A							A						A
Ventanas-anjeo	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
BAÑOS																																			
Sanitario	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Lavamanos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Espejo	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Pisos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Paredes	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Techos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Ventanas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Puertas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Papeleras	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A

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						
	01 DE JUNIO 2024							del 03 al 08 JUNIO 2024							DEL 10 AL 15 DE JUNIO 2024							DEL 17 AL 22 DE JUNIO 2024							DEL 24 AL 29 DE JUNIO 2024						
	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	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Paredes	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Techos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Puerta	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Puntos ecológicos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A
Elementos de aseo	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	1	1	1	1	N/A	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A

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: PARAISO			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO**			3. FECHA: 04/06/2024
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.	N.P	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	N.P	
A.3	Debajo de la estufa.	N.P	
A.4	En las bandejas de la estufa.	N.P	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	N.P	
A.6	Debajo de la estantería	N.P	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	N.P	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	N.P	
A.9	Debajo del lavaplatos	N.P	
A.10	En el techo falso de la cocina	N.P	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N.P	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estanteria	N.P	
B.3	Debajo de las estibas	N.P	
B.4	Dentro de las canastillas	N.P	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N.P	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	N.P	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N.P	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	N.P	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N.P	
E.2	Cisterna e inodoro	N.P	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N/A	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	N/A	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	N/A	
F.4	Alrededor de las colchonetas	N/A	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N/A	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	N/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 TOMA	**26 de febrero 2024**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**PARAISO**
3. ÁREA	**COMEDOR COMUNITARIO**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**ALFACIPERMETRINA**
5. RODENTICIDA APLICADO	**N/A**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**ALQUIDIMETIL BENCIL CLORURO DE AMONIO**
7. DOSIFICACIÓN	**2.5 LITROS**
8. PLAGA A ERRADICAR	**PREVENTIVO**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**EFICAX FUMIGACIONES S.AS**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO**
11. OBSERVACIONES GENERALES: ***FECHA DE REVISION: 03/05/2024***	1024567260

COMEDOR PARAISO			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO***			2.FECHA: 04/06/2024
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**	
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

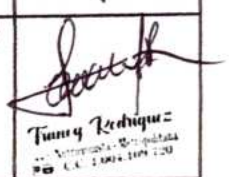
6. OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)

COMEDOR COMUNITARIO PARAISO

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

Yo JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO

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	JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO	1024562260	RESPONSABLE DE SERVICIO	
Responsable y/o Delegado Administrativo	SANDRA GUZMAN	52160722	AUXILIAR ADMINISTRATIVA	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado	FRANCY RODRIGUEZ	1.004.109.720	NUTRICIONISTA DIETISTA ASOCIADO	

Fecha de la adopción: 03/05/2024

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