PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

COMEDOR COMUNITARIO LAGOS DE TIMIZA

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: **SARA MUÑOZ ABRIL**

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
FUMIGACIONES DEDICAR 08/06/2024	08/12/2024	HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%	HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%	5.25%	

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.



PLAN DE CHOQUE DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Es una limpieza que se hace minuciosa y profundamente para tratar espacios sucios o contaminados, hace parte de una limpieza inicial, como por ejemplo nuevos espacios a utilizar, cuando cambiamos de un lugar de trabajo a otro, es indispensable realizar esta limpieza de choque para eliminar toda bacteria y suciedad presente o también como parte de una rutina de limpieza para mitigar la proliferación de cualquier microorganismo.

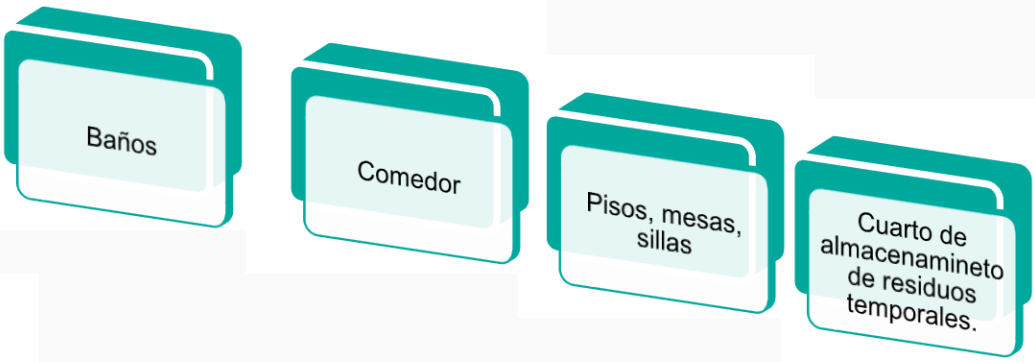
Su propósito es inactivar bacterias en superficies que se vuelven inmunes a los detergentes o desinfectantes, es importante realizarla como mínimo 1 vez al mes.

Tiene como objetivo facilitar mantenimiento de la limpieza de rutina, es decir, las limpiezas que se realizan diariamente.

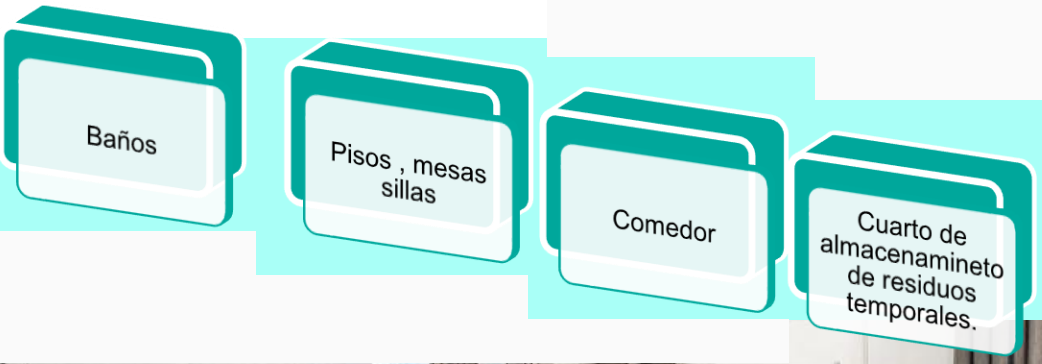
La contaminación puede generarse en los pisos, el aire, en áreas de procesamiento, almacenamiento y en áreas de alto transito.

Por ello se debe seguir los siguientes pasos:

1. ***Identificación de los puntos críticos:***



2. ***Se seleccionan los puntos críticos para la aplicación del plan de choque:***



3. ***Se selecciona el producto químico a utilizar:***





4. *Procedimiento:*

Se debe seguir la indicación de la ficha técnica del producto.

DESCRIPCIÓN | TIEMPOS DE ENTREGA | GARANTÍA Y DEVOLUCIONES

Descripción:	Amonio cuaternario de quinta generación + PHMG Ideal para Limpiar y desinfectar. Elimina el 99.99% de bacterias, Antibacterial, Antigermenes, Antihongo, Antiestatico, Anticorrosivo. Úsalo en (pisos, baños, zapatos, puertas vidrios, equipos, autos y tapicería) etc. Puede ser nocivo en caso de ingestión. Provoca irritación ocular. No comer, beber o fumar mientras se manipula este producto.
Instrucciones de Uso	A un litro de agua adicionar 100 ml de ANTIBACTERIAL MULTIFUNCIONAL mezclar, con esta solución impregnar por medio de una esponja, cepillo, paño o spray la superficie a limpiar, restregar suavemente, dejar actuar 5 minutos y retirar con agua limpia y secar con un toalla o trapero.

A. Preparar una solución: A un litro de agua adicionar 100 ml de ANTIBACTERIAL MULTIFUNCIONAL mezclar, con esta solución impregnar por medio de una esponja, cepillo, paño o spray la superficie a limpiar, restregar suavemente, dejar actuar 5 minutos y retirar con agua limpia y secar con un toalla o trapero.



B. información importante:

- **Amonio cuaternario de quinta generación + PHMG Ideal para Limpiar y desinfectar.**
- **Elimina el 99.99% de bacterias, Antibacterial, Antigermenes, Antihongo, Antiestatico, Anticorrosivo.**
- **Úsalo en (pisos, baños, zapatos, puertas vidrios, equipos, autos y tapicería) etc.**
- **Puede ser nocivo en caso de ingestión.**
- **Provoca irritación ocular.**
- **No comer, beber o fumar mientras se manipula este producto.**

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 LAGOS DE TIMIZA
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024

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

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ARO
3. Lote: 38892

3. Fecha de vencimiento: N/A **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 1: 01 al 02 de noviembre 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	30L	30ML	30L	30ML	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	20L	20ML	20L	20ML	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	8L	8ML	8L	8ML	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	20L	60ML	20L	60ML	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	5L	20ML	5L	20ML	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	5L	40ML	5L	40ML	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	2L	6ML	2L	6ML	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:

SARA MUÑOZ ABRIL 52.777.990		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 LAGOS DE TIMIZA
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024

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

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ARO
3. Lote: 38892

3. Fecha de vencimiento: N/A **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 2: 05 al 09 de noviembre 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	5L	5ML	30L	30ML	10L	10ML	20L	20ML	15L	15ML	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	1L	1ML	25L	25ML	1L	1ML	25L	25ML	12L	12ML	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	8L	8ML	8L	8ML	8L	8ML	8L	8ML	8L	8ML	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	30	30	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	25L	25ML	25L	25ML	25L	25ML	25L	25ML	25L	25ML	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	5L	20ML	5L	20ML	5L	20ML	5L	20ML	5L	20ML	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	5L	40ML	5L	40ML	5L	40ML	5L	40ML	5L	40ML	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	2L	6ML	2L	6ML	2L	6ML	2L	6ML	2L	6ML	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: Se utiliza el desinfectante de amonio cuaternario en las siguientes áreas: superficies - baños - equipos – pisos

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

SARA MUÑOZ ABRIL 52.777.990		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 LAGOS DE TIMIZA
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024

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

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ARO
3. Lote: 38892

3. Fecha de vencimiento: N/A **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 3: 12 al 16 de noviembre 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	15L	15ML	15L	15ML	20L	20ML	20L	20ML	25L	25ML	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	1L	1ML	1L	1ML	1L	1ML	20L	20ML	1L	1ML	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	8L	8ML	8L	8ML	8L	8ML	8L	8ML	8L	8ML	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	25L	25ML	25L	25ML	25L	25ML	25L	25ML	25L	25ML	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	5L	20ML	5L	20ML	5L	20ML	5L	20ML	5L	20ML	N/A	N/A
Baños	N/A	N/A	5L	40ML	5L	40ML	5L	40ML	5L	40ML	5L	40ML	N/A	N/A
Ambiente	N/A	N/A	2L	6ML	2L	6ML	2L	6ML	2L	6ML	2L	6ML	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:

SARA MUÑOZ ABRIL 52.777.990		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 LAGOS DE TIMIZA
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024

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

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ARO
3. Lote: 38892

3. Fecha de vencimiento: N/A **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 4: 18 al 23 de noviembre 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	15L	15ML	20L	20ML	25L	25ML	20L	20ML	25L	25ML	25L	25ML	N/A	N/A
Bolsas de leche, empaques lácteos	25L	25ML	1L	1ML	5L	5ML	1L	1ML	25L	25ML	1L	1ML	N/A	N/A
Bolsas de pulpa de frutas	8L	8ML	8L	8ML	8L	8ML	8L	8ML	8L	8ML	8L	8ML	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	25L	25ML	25L	25ML	25L	25ML	25L	25ML	25L	25ML	25L	25ML	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	5L	20ML	5L	20ML	5L	20ML	5L	20ML	5L	20ML	5L	20ML	N/A	N/A
Baños	5L	40ML	5L	40ML	5L	40ML	5L	40ML	5L	40ML	5L	40ML	N/A	N/A
Ambiente	2L	6ML	2L	6ML	2L	6ML	2L	6ML	2L	6ML	2L	6ML	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: Se utiliza el desinfectante de amonio cuaternario en las siguientes áreas: superficies - baños - equipos – pisos

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

SARA MUÑOZ ABRIL 52.777.990		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

1.	UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR LAGOS DE TIMIZA		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: SARA MUÑOZ ABRIL		3.FECHA-MES: 02/11/2024
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**

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

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

. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: LAGOS DE TIMIZA

MES: NOVIEMBRE AÑO:2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: SARA MUÑOZ ABRIL

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 01 al 02							Del 05 al 09							Del 12 al 16							Del 18 al 23							Del 00 al 00						
	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	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Paredes	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Techos	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Ventanas-anjeo	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Puertas	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Mesones	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Canecas	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Neveras	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	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 01 al 02							Del 05 al 09							Del 12 al 16							Del 18 al 23							Del 00 al 00						
	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	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Lavaplatos	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Trampa de grasas	NA	NA	NA	NA	NA	NN	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	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Canastillas	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Licuadora	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Menaje	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Utensilios	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Frutas y verduras	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Abarrotes	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Huevos	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	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
Bolsas de leche	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	NA	1	NA	1	1	NA	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	1	NA	1	NA	1	1	NA	NA	NA	NA	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 01 al 02							Del 05 al 09							Del 12 al 16							Del 18 al 23							Del 00 al 00						
	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	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Bolsa de pulpas de frutas	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	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	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Estanterías	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
COMEDOR																																			
Pisos comedor	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Paredes	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Techos	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Ventanas-anjeo	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Dispensador gel antibacterial	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
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 01 al 02							Del 05 al 09							Del 12 al 16							Del 18 al 23							Del 00 al 00						
	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	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Lavamanos	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Espejo	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Pisos	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Paredes	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Techos	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Ventanas	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Puertas	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Papeleras	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	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 01 al 02							Del 05 al 09							Del 12 al 16							Del 18 al 23							Del 00 al 00						
	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	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Pisos	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Paredes	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Techos	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Puerta	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Puntos ecológicos	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Elementos de aseo	NA	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Bolsas de bioseguridad	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

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 LAGOS DE TIMIZA	
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** SARA MUÑOZ ABRIL	3.FECHA: 02/11/2024

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**

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	08/06/2024
2. UNIDAD OPERATIVA:	113349 08-006 LAGOS DE TIMIZA
3. ÁREA	ZONA AFECTADA POR PLAGAS
4. PLAGUICIDA APLICADO	K- Othrina 25 EC (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa
5. RODENTICIDA APLICADO	K- Othrina 25 EC (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa
6. INGREDIENTE ACTIVO	Deltramatrina 2.5%
7. DOSIFICACIÓN	6MLX * litro de agua
8. PLAGA A ERRADICAR	Insecticida raticida
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	FUMIGACIONES CEDICAR
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**SARA MUÑOZ ABRIL**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Se realiza la fumigación por prevención**	

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 LAGOS DE TIMIZA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: IVONN DAYANA VALDERRAMA ZARATE			2.FECHA: 02/11/2024
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.

COMEDOR COMUNITARIO LAGOS DE TIMIZA

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

Yo _ SARA MUÑOZ ABRIL

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	**Sara Muñoz Abril**	**52.777.990**	**Responsable Del servicio**	
Responsable y/o delegado Administrativo	**Susana Caterine Cardenas Mes**	**1.130.668.647**	**Profesional Social**	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado	**Angie Daniela Medellin Jimenes**	**1.031.175.002**	**Auxiliar Administrativo**	
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 01/08/2024

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.