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 1

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CC EL AMPARO

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: **JHON EDINSON SOTO QUINTERO**

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
FUMINSECT - 24/06/2024	24/12/2024	HIPOCLORITO DE SODIO	HIPOCLORITO DE SODIO	3GR/1.5 LTS	JHON EDINSON SOTO QUINTERO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha**: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR -EL AMPARO
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024
2. Nombre del responsable del Seguimiento: JHON SOTO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO – AMONIO CUATERNARIO 5ta GENERACION 3. Marca: ORION Lote: 01 / GM-1048

3. Fecha de vencimiento: N/A **3. Concentración: 5.25 % - 40%**

3. Semana 01 al 02

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (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	20	20	20	20	N. A	N. A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N. A	NA	N. A	NA	N. A	NA	N. A	NA	10	10	10	10	N. A	NA
Bolsas de pulpas									10	10	10	10		
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	10	30	10	30	N. A	N. A
Superficies	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	10	40	10	40	N. A	N. A
Baños	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	10	80	10	80	N. A	N. A
PAREDES- PISOS - TECHOS	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	10	40	10	40	N. A	N. A
Menaje portable	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	10	30	10	30	N. A	N. A
Ambiente	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	10	10	10	10	N. A	N. A
PUNTO ECOLOGICO	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	10	80	10	80	N. A	N. A
Cuarto de almacenamiento de residuos	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	N. A	10	80	10	80	N. A	N. A

6. OBSERVACIONES SE UTILIZA AMONIO CUATERNARIO LOS DIAS 01 Y 02, MENOS EN FRUTAS Y VERDURAS

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA



JHON SOTO — PROFESIONAL RESPONSABLE

NOMBRE Y C.C. 1090375151 **FIRMA** **CARGO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO: SEGUIMIENTOS 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 COCINA POPULAR EL AMPARO
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024
2. Nombre del responsable del Seguimiento: JHON SOTO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ORION Lote: 01

3. Fecha de vencimiento: N/A **3. Concentración: 5.25 %**

3. Semana 05 al 09

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	N. A	N. A	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N. A	N. A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N. A	NA	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N. A	NA
Bolsas de pulpas	N. A	NA	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N. A	NA
Enlatados	N. A	N. A	10	10	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	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30	N. A	N. A
Superficies	N. A	N. A	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	N. A	N. A
Baños	N. A	N. A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N. A	N. A
PAREDES- PISOS - TECHOS	N. A	N. A	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	N. A	N. A
Menaje portable	N. A	N. A	10	30	10	30	80	30	80	30	80	30	N. A	N. A
Ambiente	N. A	N. A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N. A	N. A
PUNTO ECOLOGICO	N. A	N. A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N. A	N. A
Cuarto de almacenamiento de residuos	N. A	N. A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N. A	N. A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA



JHON SOTO — PROFESIONAL RESPONSABLE

NOMBRE Y C.C. 1090375151 — **FIRMA** — **CARGO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO: SEGUIMIENTOS 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 COCINA POPULAR EL AMPARO
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024
2. Nombre del responsable del Seguimiento: JHON SOTO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ORION Lote: 01

3. Fecha de vencimiento: N/A **3. Concentración: 5.25 %**

3. Semana 12 al 16

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	N. A	N. A	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N. A	N. A
Bolsas de leche, empaques lácteos	N. A	NA	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N. A	NA
Bolsas de pulpas	N. A	NA	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N. A	NA
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	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30	N. A	N. A
Superficies	N. A	N. A	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	N. A	N. A
Baños	N. A	N. A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N. A	N. A
PAREDES- PISOS - TECHOS	N. A	N. A	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	N. A	N. A
Menaje portable	N. A	N. A	10	30	10	30	80	30	80	30	80	30	N. A	N. A
Ambiente	N. A	N. A	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N. A	N. A
PUNTO ECOLOGICO	N. A	N. A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N. A	N. A
Cuarto de almacenamiento de residuos	N. A	N. A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N. A	N. A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA



JHON SOTO		PROFESIONAL RESPONSABLE
NOMBRE Y C.C. 1090375151	**FIRMA**	**CARGO**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha**: Memo Int.38379-18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL AMPARO
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024
2. Nombre del responsable del Seguimiento: JHON SOTO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ORION Lote: 01

3. Fecha de vencimiento: N/A **3. Concentración: 5.25 %**

3. Semana 18 al 23

5. AREAS, ALIMENTOS ESPACIOS Y ELEMENTOS	**L**		**M**		**M**		**J**		**V**		**S**		**D**	
	Cantidad de agua (L)	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfec-tante (ml)**	**Cantidad de agua (L)**	**Cantidad desinfectante (ml)**
Frutas y verduras	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	N. A	N. A
Bolsas de leche, empaques lácteos	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N. A	NA
Bolsas de pulpas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N. A	NA
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	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30	N. A	N. A
Superficies	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	N. A	N. A
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N. A	N. A
PAREDES- PISOS - TECHOS	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	N. A	N. A
Menaje portable	10	30	10	30	10	30	80	30	80	30	80	30	N. A	N. A
Ambiente	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	N. A	N. A
PUNTO ECOLOGICO	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N. A	N. A
Cuarto de almacenamiento de residuos	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	N. A	N. A

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA



JHON SOTO		PROFESIONAL RESPONSABLE
NOMBRE Y C.C. 1090375151	**FIRMA**	**CARGO**

1. UNIDAD OPERATIVA: **CC EL AMPARO**			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***JHON EDINSON SOTO QUINTERO***			3. FECHA-MES: 01/NOVV/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	**N.P.**	

	sean usados como hábitat de roedores e insectos.		
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.P.**	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P.**	

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 8

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CC-CP EL AMPARO

MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: JHON EDINSON SOTO QUINTERO

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 25 al 30						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																																			
Pisos	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Paredes	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	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.	1	1	1	1	1	1	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.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Puertas	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Mesones	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Canecas	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Neveras	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Estufa	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Lavaplatos	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Congelador	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Canastillas	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	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						
	Del 01 al 02							del 05 al 09							del 12 al 16							Del 18 al 23							del 25 al 30						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Licuadora	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	1	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.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
Menaje	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	1	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.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
Utensilios	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	1	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.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
Frutas y verduras	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	1	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.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
Abarrotes	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	1	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.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
Huevos	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	1	N.A.	N.A.	N.	N.	1	1.	N.A.	N.A.	N.A.	1	N.	N.	1	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	1	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
Empaques de lácteos	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	1	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.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
Bolsa de pulpas de frutas	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	1	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.	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.	1	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A.	N.A.	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A.	N.A	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
Estanterías	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	1	1	N.A.	N.A.	1	1	1	1	1	N.A.	N.A.	1	11	1	1	1	N.A.	1	1	1	1	1	1	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
COMEDOR																																				
Pisos comedores	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	1	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.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
Paredes	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	1	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.	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.			1	1	1	N.A.						1	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						
	Del 01 al 02							del 05 al 09							del 12 al 16							Del 18 al 23							del 25 al 30						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Ventanas-anjeo	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Mesas y Sillas	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
BAÑOS																																				
Sanitario	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Lavamanos	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Pisos	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Paredes	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Techos	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Ventanas	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Puertas	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Papeleras	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																				
Canecas	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Pisos	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	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						
	Del 01 al 02							del 05 al 09							del 12 al 16							Del 18 al 23							del 25 al 30						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Paredes	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Techos	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Puerta	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Puntos ecológicos	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.
Elementos de aseo	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	1	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.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.	N. A.

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

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL AMPARO

2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **JHON SOTO** | 3. FECHA:**01/NOV/ 2024**

4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	NP	
A.3	Debajo de la estufa.	NP	
A.4	En las bandejas de la estufa.	NP	
A.5	Debajo, encima y dentro de las neveras	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	
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	
B.5	Debajo de la bascula	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	AREA SALON COMEDOR		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes y escritorios	NP	
4.E	AREA DE BAÑOS / HIGIENIZACION		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
E.2	Cisterna e inodoro	NP	
E.3	Dentro del área de lavado de manos	NP	
E.4	Dentro de la poceta de lavado	NP	
4.F	AREA ADMINISTRATIVA / LOKERS		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	NP	
F.4	Dentro y alrededor de las canecas	NP	
F.5	Dentro y alrededor de los lokers	NP	
4.G	AREA PRODUCTOS DE ASEO		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
G.2	Dentro y alrededor del área	NP	

OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	RESPONSABLE(S)

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**16/NOVIEMBRE/2024**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**EL AMPARO**
3. ÁREA	**COMEDOR**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**KLERAT**
5. RODENTICIDA APLICADO	**DEMAND**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**BRODIFACOUMA**
7. DOSIFICACIÓN	**5ML/LITRO**
8. PLAGA A ERRADICAR	**ROEDORES E INSECTOS**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**FUMINSECT**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**JHON EDINSON SOTO**
11. OBSERVACIONES GENERALES:	

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL AMPARO			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: JHON SOTO QUINTERO			2.FECHA: 01/NOV/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.**		
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

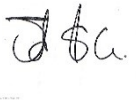
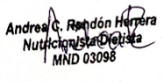
6. OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR EL AMPARO

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

Yo JHON EDINSON SOTO QUINTERO

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	**JHON EDINSON SOTO QUINTERO**	**1.090.375.151**	**Responsable del servicio**	
Responsable y/o Delegado Administrativo	**JOHANNA SHIRLEY GOMEZ**	**39.679.064**	**Representante Legal**	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado	**ANDREA CAROLINA RONDON HERRERA**	**1.129.512.425**	**Nutricionista**	
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 25/10/2024

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