PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CCCP CAÑIZA

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: **ESTEBAN MORA**

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
SEINCOF 14 SPETIEMBRE 2024	14 DE MARZO 2025	CLOROX	HIPOCLORITO	5.25%	SEINCOF

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

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR CAÑIZA
MES: NOVIEMBRE DEL AÑO 2024 SEMANA 1 AL 2 DE NOVIEMBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 12/02/2025 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 1 AL 2 DE NOVIEMBRE

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									12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos									12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas									12	12	12	12		
Empaque de embutidos									N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados									0	0	0	0		
Equipos y utensilios									1	3	1	1 gramo		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies									1	4	1	1 gramo		
Baños									1	8	1	1 gramo		
Ambiente									1	3	1	2 gramos		
TAPETE Y/O ALFOMBRA									N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES. Se realiza plan de choque con amonio Cuaternario el día sábado 2 de noviembre, marca Kleine, Lote 65587 fecha de vencimiento 12/1/2025

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

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

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR CAÑIZA
MES: NOVIEMBRE DEL AÑO 2024 SEMANA 2 DEL 4 AL 9 DE NOVIEMBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 12/02/2025 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 4 AL 9 DE NOVIEMBRE

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			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

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

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR CAÑIZA
MES: NOVIEMBRE DEL AÑO 2024 SEMANA 3 DEL 11 AL 16 DE NOVIEMBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 12/02/2025 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 11 AL 16 DE NOVIEMBRE

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 (g)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios			1	3	1	3	1	3	1	3	1	1 gramo		

5. Áreas, alimentos,	L	M	M	J	V	S	D

espacios y elementos	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies			1	4	1	4	1	4	1	4	1	1 gramo		
Baños			1	8	1	8	1	8	1	8	1	1 gramo		
Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	2 gramos		
TAPETE Y/O ALFOMBRA			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

6. OBSERVACIONES. Se realiza plan de choque con amonio Cuaternario el día sábado 16 DE NOVIEMBRE, marca Kleine, Lote 65587 fecha de vencimiento 12/1/2025

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

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

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR CAÑIZA
MES: NOVIEMBRE DEL AÑO 2024 SEMANA 4 DEL 18 AL 23 DE NOVIEMBRE

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ESTEBAN MORA 2. Cargo: COORDINADOR

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: ORION
3. Lote: 48576

3. Fecha de vencimiento: 12/02/2025 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 18 AL 23 DE NOVIEMBRE

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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de leche, empaques lácteos	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
Bolsas de pulpa de frutas	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		
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		
Enlatados	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Equipos y utensilios	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		

5. Áreas, alimentos,	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**

espacios y elementos	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4		
Baños	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8		
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA	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

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ESTEBAN MORA	ESTEBAN MORA	COORDINADOR
NOMBRE Y C.C. 1.015.431.703	FIRMA	CARGO

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ESTEBAN MORA***			**3.** FECHA-MES: 23 NOVIEMBRE 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. 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

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA

MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
ESTEBAN MORA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	1. Semana uno							2. Semana dos							3. Semana tres							4. Semana cuatro							5. Semana cinco						
	Del 1 al 5							Del 7 al 12							del 14 al 19							del 21 al 26							del 28 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																																			
Pisos					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Paredes					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Techos					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Ventanas-anjeo					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Puertas					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Mesones					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Canecas					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Neveras					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Estufa					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Lavaplatos					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Trampa de grasas																																			
Congelador					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Canastillas					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	1. Semana uno							2. Semana dos							3. Semana tres							4. Semana cuatro							5. Semana cinco						
	Del 1 al 5							Del 7 al 12							del 14 al 19							del 21 al 26							del 28 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Licuadora					1	1			1		1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Menaje					1	1			1		1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Utensilios					1	1			1		1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Frutas y verduras					1	1			1		1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Abarrotes					1	1			1		1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Huevos						1						1	1						1	1		1	1				1								
Bolsas de leche					1	1						1					1		1	1		1	1			1									
Empaques de lácteos					1	1			1		1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Bolsa de pulpas de frutas					1	1			1		1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Enlatados																																			
Estanterías					1	1			1		1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
COMEDOR																																			
Pisos comedor					1	1			1		1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Paredes					1	1			1		1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
BAÑOS																																			
Sanitario					1	1			1		1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Lavamanos					**1**	1			1		1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	1. Semana uno							2. Semana dos							3. Semana tres							4. Semana cuatro							5. Semana cinco						
	Del 1 al 5							Del 7 al 12							del 14 al 19							del 21 al 26							del 28 al 31						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Espejo					**1**	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1									
Pisos					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Paredes					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Techos					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Ventanas					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Puertas					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Papeleras					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Pisos					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Paredes					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Techos					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Puerta					**1 1**	1 1			1 1	1 1	1 1	1 1	1 1			1 1	1 1	1 1	1 1	1 1		1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1								
OTROS ELEMENTOS																																			
Oficina					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Lokers					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								

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

1. UNIDAD OPERATIVA: CAÑIZA

2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:**
ESTEBAN MORA

3. FECHA: 23 NOVIEMBRE 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.		**N. P**	
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 estantería	**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**	
4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	23 NOVIEMBRE 2024
2. UNIDAD OPERATIVA:	**CAÑIZA**
3. ÁREA	**TODOS LOS PUNTOS**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**LIZARD (INSECTIDICA) liquido cristalino ligeramente venenoso y de consistencia viscosa**
5. RODENTICIDA APLICADO	**LIZARD (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	**FUMINSECT**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**ESTEBAN MORA**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Ninguna**	

COMEDOR CAÑIZA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Esteban Mora**			2.FECHA: 23 NOVIEMBRE 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**	**NINGNA**
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	**NINGNA**
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	**NINGNA**
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	**NINGNA**
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	**NINGNA**
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	**NINGNA**
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	**NINGNA**
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	**NINGNA**
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	**NINGNA**
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

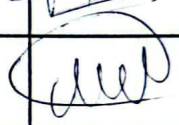
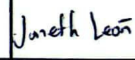
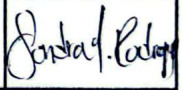
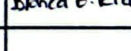
6. OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)

COMEDOR cañiza

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

Yo Esteban Mora

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	Jonnathan Esteban Mora	1015431703	Coordinador	
Responsable y/o Delegado Administrativo	Soraya González Cifuentes	81254698	Asociado	
Auxiliar comedor	Jeanneth León	52391494	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Rodríguez	52340444	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Sandra Yaneth Orozco	1018510839	Colaborador de cocina	
Auxiliar comedor	Blanca Rico	35500832	Colaborador de cocina	
Fecha de la adopción: 25/04/2023				

Fecha de la adopción: 4/05/2024
Nota: **El formato se actualizará toda vez que cambie el responsable de la unidad operativa.**

Powered by CamScanner