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

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 9 ABRIL 2024	9 DE OCTUBRE 2024	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: MAYO DEL AÑO 2024 SEMANA 1 DEL 4 DE MAYO

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: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 4 DE MAYO

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		
Bolsas de leche, empaques lácteos											12	12		
Bolsas de pulpa de frutas											12	12		
Empaque de embutidos											N/A	N/A		
Enlatados											0	0		
Equipos y utensilios											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		
Baños											1	8		
Ambiente											1	3		
TAPETE Y/O ALFOMBRA											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: MAYO DEL AÑO 2024 SEMANA 2 DEL 6 AL 11 DE MAYO

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: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 6 AL 11 DE MAYO

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

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: MAYO DEL AÑO 2024 SEMANA 3 DEL 14 AL 18 DE MAYO

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: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 14 AL 18 DE MAYO

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: MAYO DEL AÑO 2024 SEMANA 4 DEL 20 AL 25 DE MAYO

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: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 20 AL 25 DE MAYO

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

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: MAYO DEL AÑO 2024 SEMANA 4 DEL 27 AL 31 DE MAYO

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: 14/06/2024 **3. Concentración: 5.25%**

3. Semana: 27 AL 31 DE MAYO

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

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ESTEBAN MORA***			**3.** FECHA-MES: 31 MAYO 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.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: MAYO **AÑO: 2024**

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
ESTEBAN MORA

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 1 al 4							Del 6 al 11							del 14 al 18							del 20 al 25							del 27 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		1	1	1	1	1		
Paredes						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Techos						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Ventanas-anjeo						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Puertas						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Mesones						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Canecas						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Neveras						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Estufa						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Lavaplatos						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Trampa de grasas						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Congelador						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Canastillas						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		

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 1 al 4							Del 6 al 11							del 14 al 18							del 20 al 25							del 27 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	1		1	1	1	1	1		
Menaje						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Utensilios						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Frutas y verduras						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Abarrotes						1		1	1	1	1	1	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	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Bolsas de leche						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	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	1		1	1	1	1	1		
Bolsa de pulpas de frutas						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Enlatados						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Estanterías						1		1	1	1	1	1	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	1		1	1	1	1	1		
Paredes						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
BAÑOS																																			
Sanitario						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Lavamanos						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	Del 1 al 4							Del 6 al 11							del 14 al 18							del 20 al 25							del 27 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		1	1	1	1	1		
Pisos						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Paredes						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Techos						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Ventanas						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Puertas						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Papeleras						1		1	1	1	1	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		1	1	1	1	1		
Pisos						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Paredes						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Techos						1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		
Puerta						11		11	11	11	11	11	11			11	11	11	11	11		11	11	11	11	11	11		11	11	11	11	11		
OTROS ELEMENTOS																																			
Oficina						1		1	1	1	1	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		1	1	1	1	1		

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

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: CAÑIZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ESTEBAN MORA**			3. FECHA: 31 MAYO 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. P**	

4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

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	**9 de abril 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	**SEINCOF**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**ESTEBAN MORA**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Ninguna**	

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 CAÑIZA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Esteban Mora**			2.FECHA: 31 MAYO 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)

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO DECLARACIÒN DE COMPROMISO	Código: FOR-PSS-072 Versión: 0 Fecha: Memo iNT 36379 - 18/07/2017 Página: 1 de 2

COMEDOR caniza

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: 25/04/2023
Nota: **El formato se actualizará toda vez que cambie el responsable de la unidad operativa.**

Powered by CamScanner