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

COMEDOR CAMINOS DE LA ESPERANZA

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: __**ANGELICA MARIA ROJAS**___

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
FAS 23/08/2024	23/02/2025	HIPOCLORITO	HIPOCLORITO	5%	

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 8

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAMINOS DE LA ESPERANZA
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ANGELICA MARIA ROJAS 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% 3. Marca: FULLER PINTO

3. Lote:

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

3. Semana: DEL 01 AL 02

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									30	30	30	30		
Bolsas de leche, empaques lácteos									N/A	N/A	N/A	N/A		
Bolsas de pulpa de frutas									20	20	20	20		
Empaque de embutidos									N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados									N/A	N/A	N/A	N/A		
Equipos y utensilios									30	90	30	90		

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									5	20	5	20		
Baños									16	128	16	128		
Ambiente									6	18	6	18		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ANGELICA MARIA ROJAS C.C36067189		RESPONSABLE SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	**FIRMA**	**CARGO**

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAMINOS DE LA ESPERANZA
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ANGELICA MARIA ROJAS 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% 3. Marca: FULLER PINTO

3. Lote:

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

4. Semana: DEL 05 AL 09

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			30	30	30	30	30	30	30	30	30	30		
Bolsas de leche, empaques lácteos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Bolsas de pulpa de frutas			20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		
Empaque de embutidos			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		
Equipos y utensilios			30	90	30	90	30	90	30	90	30	90		

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			5	20	5	20	5	20	5	20	5	20		
Baños			16	128	16	128	16	128	16	128	16	128		
Ambiente			6	18	6	18	6	18	6	18	6	18		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ANGELICA MARIA ROJAS__C.C36067189_____		RESPONSABLE SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	**FIRMA**	**CARGO**

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAMINOS DE LA ESPERANZA
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ANGELICA MARIA ROJAS 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% 3. Marca: FULLER PINTO

3. Lote:

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

1. Semana: DEL 12 AL 16

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			30	30	30	30	30	30	30	30	30	30		
Bolsas de leche, empaques lácteos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Bolsas de pulpa de frutas			20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		
Empaque de embutidos			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		
Equipos y utensilios			30	90	30	90	30	90	30	90	30	90		

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			5	20	5	20	5	20	5	20	5	20		
Baños			16	128	16	128	16	128	16	128	16	128		
Ambiente			6	18	6	18	6	18	6	18	6	18		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:



ANGELICA MARIA ROJAS C.C36067189		RESPONSABLE 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: 7 de 8

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAMINOS DE LA ESPERANZA
MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ANGELICA MARIA ROJAS 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% 3. Marca: FULLER PINTO

3. Lote:

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

2. Semana: DEL 18 AL 23

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	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30		
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Bolsas de pulpa de frutas	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		
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	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	30	90	30	90	30	90	30	90	30	90	30	90		

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	5	20	5	20	5	20	5	20	5	20	5	20		
Baños	16	128	16	128	16	128	16	128	16	128	16	128		
Ambiente	6	18	6	18	6	18	6	18	6	18	6	18		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ANGELICA MARIA ROJAS C.C36067189		RESPONSABLE SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	**FIRMA**	**CARGO**

1. UNIDAD OPERATIVA: **COMEDOR CAMINOS DE LA ESPERANZA**			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***ANGELICA MARIA ROJAS***			3.FECHA-MES: 05/11/2024
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.	**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.**	

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 5

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR CAMINOS DE LA ESPERANZA

MES: NOVIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: ANGELICA MARIA ROJAS

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres						
	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					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								
Campana extractora					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Congeladores					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								
Licuadoras					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								

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres						
	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**
Utensilios					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								
Abarrotes					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Huevos					NA	1			NA	NA	NA	1	NA			1	NA	NA	1	NA		NA	NA	NA	NA	NA	1								
Bolsas de leche					1	NA			NA	1	NA	1	1			1	NA	NA	1	NA		1	NA	1	NA	1	1								
Empaques de lácteos					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								
Enlatados					NA	NA			1	NA	NA	NA	NA			1	NA	NA	NA	NA		NA	NA	NA	NA	NA	NA								
Estanterías					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Dispensador de jabón					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								
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								
BAÑOS																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres						
	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**
Sanitario					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								
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								
Incluir otros de ser necesario																																			
OTROS ELEMENTOS																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres						
	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**
Dispensador de Gel					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Ambiente					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Puntos ecológicos					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Elementos de aseo					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
lockers					1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1								
Carteleras					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: COMEDOR CAMINOS DE LA ESPERANZA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **ANGELICA MARIA ROJAS**			3. FECHA: 05/11/2024
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.	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	**23-08-2024**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**COMEDOR COMUNITARIO CAMINOS DE LA ESPERANZA**
3. ÁREA	**COMEDOR Y AREAS COMUNES**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**GEL PALMERA**
5. RODENTICIDA APLICADO	**K-Othrine WG 250**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**N/A**
7. DOSIFICACIÓN	**4% C.C. por punto.**
8. PLAGA A ERRADICAR	**Zancudos y prevención de otros.**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**FAS FUMIGACIONES**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**ANGELICA MARIA ROJAS**
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Fecha estimada para el próximo control y fumigación 23/02/2025**	

COMEDOR COMUNITARIO CAMINOS DE LA ESPERANZA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ANGELICA MARIA ROJAS			2.FECHA: 05/11/2024
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)

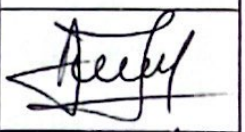
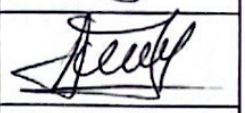
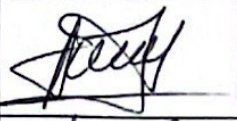
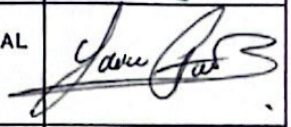
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO DECLARACIÒN DE COMPROMISO	Código: FOR-PSS-072 Versión: 0 Fecha: Memo INT 38379 - 18/07/2017 Página: 1 de 1

COMEDOR CAMINOS DE LA ESPERANZA

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

Yo ___ANGELICA MARIA ROJAS_____

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	ANGELICA MARIA ROJAS	36.067.189	RESPONSABLE DEL SERVICIO	
Responsable y/o Delegado Administrativo	ANGELICA MARIA ROJAS	36.067.189	RESPONSABLE DEL SERVICIO	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado	ANGELICA MARIA ROJAS	36.067.189	RESPONSABLE DEL SERVICIO	
Responsable Profesional social	LAURA VIVIANA GUIO ZULETA	1.032.460.933	PROFESIONAL SOCIAL	
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 09/05/2024

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

Powered by CamScanner