| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br><br>FORMATO CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE | **Código:** FOR-PSS-064<br>**Versión:** 0<br>**Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

**CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE**

COMEDOR COMUNITARIO SAN PEDRO

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: WILLIAM VASQUEZ VARGAS

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| FUMISERVICES 20/01/2025 | 20/07/2025 | HIPOCLORITO | HIPOCLORITO DE SODIO | 5,25% | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

**Para diligenciar correctamente el Formato de Control de Lavado y Desinfección del Tanque de Agua Potable, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:**

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

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO SAN PEDRO
MES: ABRIL AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WILLIAM VASQUEZ VARGAS 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de Sodio 3. Marca: Q 3. Lote/ Fecha Fab: 16022577 / 15/03/2025

**3. Concentración: 5.25 %**

**4. Dos :(2)**

| 5. Áreas, alimentos, espacios y elementos | L 31 | | M 01 | | M 02 | | J 03 | | V 04 | | S 05 | | D 06 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 | | | 3 Lt | 3 mL | 4 Lt | 4 mL | 4 Lt | 4 mL | 5 Lt | 5 mL | 2 Lt | 2 mL | | |
| Bolsas de leche, empaques de lácteo | | | 5 Lt | 5 mL | 25 Lt | 25 mL | 5 Lt | 5 mL | 5 Lt | 5 mL | 25 Lt | 25 mL | | |
| Bolsa pulpa de fruta | | | 20 Lt | 20 mL | 20 Lt | 20 mL | 20 Lt | 20 mL | 20 Lt | 20 mL | 20 Lt | 20 mL | | |
| Equipos y Utensilios | | | 10 Lt | 30 mL | 10 Lt | 30 mL | 10 Lt | 30 mL | 10 Lt | 30 mL | 10 Lt | 30 mL | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES | **Código:** FOR-PSS-065<br>**Versión:** 0<br>**Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017<br>Página: 2 de 3 |
|---|---|---|

ABRIL 2025

| 5. Áreas, alimentos, espacios y elementos | L 31 | | M 01 | | M 02 | | J 03 | | V 04 | | S 05 | | D 06 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 | | | 5Lt | 20mL | 5Lt | 20mL | 5Lt | 20mL | 5Lt | 20mL | 5Lt | 20mL | | |
| Baños | | | 7Lt | 56mL | 7Lt | 56mL | 7Lt | 56mL | 7Lt | 56mL | 7Lt | 56mL | | |
| Ambiente | | | 2Lt | 6mL | 2Lt | 6mL | 2Lt | 6mL | 2Lt | 6mL | 2Lt | 6mL | | |

**6. OBSERVACIONES**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

William Vasquez Vargas — NOMBRE Y C.C. 80 473 751

FIRMA

Responsable del Servicio — CARGO

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

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COCINA POPULAR COMEDOR SAN PEDRO
MES: ABRIL AÑO: 2025

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de Sodio 3. Marca: Blanqueador Q. 3. Lote/ Fecha Fab: 16022577/15/03/2025

**3. Concentración: 5.25 %**

**4. TRES :(3)**

| 5. Áreas, alimentos, espacios y elementos | L 07 | | M 08 | | M 09 | | J 10 | | V 11 | | S 12 | | D 13 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 | 3 Lt | 3mL | 4 Lt | 4mL | 2 Lt | 2mL | 3 Lt | 3 mL | 4 Lt | 4mL | 3 Lt | 3mL | | |
| Bolsas de leche, empaques de lácteo | 25 Lt | 25mL | 5 Lt | 5mL | 25 Lt | 25mL | 5 Lt | 5mL | 25 Lt | 25mL | 5 Lt | 5mL | | |
| Bolsa pulpa de fruta | 20 Lt | 20mL | 20 Lt | 20mL | 20 Lt | 20mL | 20 Lt | 20mL | 20 Lt | 20mL | 20 Lt | 20mL | | |
| Enlatados | | | | | | | | | | | | | | |
| Equipos y Utensilios | 10 Lt | 30ml | 10 Lt | 30mL | 10 Lt | 30mL | 10 Lt | 30mL | 10 Lt | 30mL | 10 Lt | 30mL | | |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES | **Código:** FOR-PSS-065<br>**Versión:** 0<br>**Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017<br>Página: 2 de 3 |
|---|---|---|

Abril 2025

| 5. Áreas, alimentos, espacios y elementos | L 07 | | M 08 | | M 09 | | J 10 | | V 11 | | S 12 | | D 13 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 Lt | 20 mL | 5 Lt | 20 mL | 5 Lt | 20 mL | 5 Lt | 20 mL | 5 Lt | 20 mL | 5 Lt | 20 mL | | |
| Baños | 7 Lt | 56 mL | 7 Lt | 56 mL | 7 Lt | 56 mL | 7 Lt | 56 mL | 7 Lt | 56 mL | 7 Lt | 56 mL | | |
| Ambiente | 2 Lt | 6 mL | 2 Lt | 6 mL | 2 Lt | 6 mL | 2 Lt | 6 mL | 2 Lt | 6 mL | 2 Lt | 6 mL | | |
| Incluir otros de ser necesario | | | | | | | | | | | | | | |

**6. OBSERVACIONES**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

| William Vasquez Vargas | | Responsable del Servicio |
|---|---|---|
| NOMBRE Y C.C. 80 433 734 | FIRMA | CARGO |

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

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COCINA POPULAR COMEDOR SAN PEDRO
MES: ABRIL AÑO: 2025

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de Sodio 3. Marca: Blanqueador Q. 3. Lote/ Fecha Fab: 16022577/15/03/2025

**3. Concentración: 5.25 %**

**4. CUATRO :(4)**

| 5. Áreas, alimentos, espacios y elementos | L 14 | | M 15 | | M 16 | | J 17 | | V 18 | | S 19 | | D 20 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 | 4 LT | 4 mL | 3 LT | 3 mL | 4 LT | 4 mL | | | | | | | | |
| Bolsas de leche, empaques de lácteo | 25 LT | 25 mL | 5 LT | 5 mL | 25 LT | 25 mL | | | | | | | | |
| Bolsa pulpa de fruta | 20 LT | 20 mL | 20 LT | 20 mL | 20 LT | 20 mL | | | | | | | | |
| Enlatados | | | | | | | | | | | | | | |
| Equipos y Utensilios | 10 LT | 30 mL | 10 LT | 30 mL | 10 LT | 30 mL | | | | | | | | |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES | **Código:** FOR-PSS-065<br>**Versión:** 0<br>**Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017<br>Página: 2 de 3 |
|---|---|---|

Abril 2025

| 5. Áreas, alimentos, espacios y elementos | L 14 | | M 15 | | M 16 | | J 17 | | V 18 | | S 19 | | D 20 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 | 5Lt | 20mL | 5Lt | 20mL | 5Lt | 20mL | | | | | | | | |
| Baños | 7Lt | 56mL | 7Lt | 56mL | 7Lt | 56mL | | | | | | | | |
| Ambiente | 2Lt | 6mL | 2Lt | 6mL | 2Lt | 6mL | | | | | | | | |
| Incluir otros de ser necesario | | | | | | | | | | | | | | |

**6. OBSERVACIONES**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Wilian Vasquez Vargas — NOMBRE Y C.C. 80435 791

FIRMA

Responsable del Servicio — CARGO

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

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COCINA POPULAR COMEDOR SAN PEDRO
MES: ABRIL AÑO: 2025

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de Sodio 3. Marca: Blanqueador Q. 3. Lote/ Fecha Fab: 16022577/15/03/2025

**3. Concentración: 5.25 %**

**4. UNO :(1)**

| 5. Áreas, alimentos, espacios y elementos | L 21 | | M 22 | | M 23 | | J 24 | | V 25 | | S 26 | | D 27 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 | 3 LT | 3 mL | 4 LT | 4 mL | 4 LT | 4 mL | 4 LT | 4 mL | 3 LT | 3 mL | 2 mLT | 2 mL | | |
| Bolsas de leche, empaques de lácteo | 25 LT | 25 mL | 5 LT | 5 mL | 25 LT | 25 mL | 5 LT | 5 mL | 5 LT | 5 mL | 5 LT | 5 mL | | |
| Bolsa pulpa de fruta | 20 LT | 20 mL | 20 LT | 20 mL | 20 LT | 20 mL | 20 LT | 20 mL | 20 LT | 20 mL | 20 LT | 20 mL | | |
| Enlatados | | | | | | | | | | | | | | |
| Equipos y Utensilios | 10 LT | 30 mL | 10 LT | 30 mL | 10 LT | 30 mL | 10 LT | 30 mL | 10 LT | 30 mL | 10 LT | 30 mL | | |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES<br><br>FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES | **Código:** FOR-PSS-065<br>**Versión:** 0<br>**Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017<br>Página: 2 de 3 |
|---|---|---|

Abril 2025

| 5. Áreas, alimentos, espacios y elementos | L 21 | | M 22 | | M 23 | | J 24 | | V 25 | | S 26 | | D 27 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 | 5Lt | 20mL | 5Lt | 20mL | 5Lt | 20mL | 5Lt | 20mL | 5Lt | 20mL | 5Lt | 20mL | | |
| Baños | 7Lt | 56mL | 7Lt | 56mL | 7Lt | 56mL | 7Lt | 56mL | 7Lt | 56mL | 7Lt | 56mL | | |
| Ambiente | 2Lt | 6mL | 2Lt | 6mL | 2Lt | 6mL | 2Lt | 6mL | 2Lt | 6mL | 2Lt | 6mL | | |
| Incluir otros de ser necesario | | | | | | | | | | | | | | |

**6. OBSERVACIONES**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

| William Vasquez Vargas | | Responsable del Servicio |
|---|---|---|
| NOMBRE Y C.C. 80435751 | FIRMA | CARGO |

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

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COCINA POPULAR COMEDOR SAN PEDRO
MES: ABRIL AÑO: 2025

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de Sodio 3. Marca: Blanqueador Q. 3. Lote/ Fecha Fab: 16022577/15/03/2025

**3. Concentración: 5.25 %**

**4. DOS :(2)**

| 5. Áreas, alimentos, espacios y elementos | L 28 | | M 29 | | M 30 | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 | 4 Lt | 4mL | 3Lt | 3mL | 4Lt | 4mL | | | | | | | | |
| Bolsas de leche, empaques de lácteo | 25Lt | 25mL | 5Lt | 5mL | 25Lt | 25mL | | | | | | | | |
| Bolsa pulpa de fruta | 20Lt | 20mL | 20Lt | 20mL | 20Lt | 20mL | | | | | | | | |
| Enlatados | | | | | | | | | | | | | | |
| Equipos y Utensilios | 10Lt | 30mL | 10Lt | 30mL | 10Lt | 30mL | | | | | | | | |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C<br>SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES<br><br>FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES | **Código:** FOR-PSS-065<br>**Versión:** 0<br>**Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017<br>Página: 2 de 3 |
|---|---|---|

Abril 2025

| 5. Áreas, alimentos, espacios y elementos | L 28 | | M 29 | | M 30 | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 LT | 20 ML | 5 LT | 20 ML | 5 LT | 20 ml | | | | | | | | |
| Baños | 7 LT | 56 ML | 7 LT | 56 ML | 7 LT | 56 ml | | | | | | | | |
| Ambiente | 2 LT | 6 ML | 2 LT | 6 ML | 2 LT | 6 ML | | | | | | | | |
| Incluir otros de ser necesario | | | | | | | | | | | | | | |

**6. OBSERVACIONES**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

| William Vergel Vargas | | Responsable del Servicio |
|---|---|---|
| NOMBRE Y C.C. 80 433 751 | FIRMA | CARGO |

| 1. UNIDAD OPERATIVA: COCINA POPULAR SAN PEDRO | | | |
|---|---|---|---|
| 2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLIAM VASQUEZ VARGAS | | | 3.FECHA-MES:<br>30/ABR/2025 |
| 4.<br>ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR | | 5.<br>ELEMENTOS | 6.<br>ACCIÓN CORRECTIVA |
| 4.A | ÁREA COCINA | | |
| A.1 | Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos. | **NP** | |
| A.2 | Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | **NP** | |
| 4.B | ÁREA DE BODEGA | | |
| B.1 | Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos. | **NP** | |
| B.2 | Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | **NP** | |
| 4.C | CUARTO DE BASURAS | | |
| C.1 | Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos. | **NP** | |
| C.2 | Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | **NP** | |
| 4.D | SALONES Y OFICINAS | | |
| D.1 | Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos. | **NP** | |
| D.2 | Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | **NP** | |
| 4.E | BAÑOS | | |
| E.1 | Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y | **NP** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 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.) | **NP** | |
| 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. | **NP** | |
| F.2 | Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | **NP** | |

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

**1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO SAN PEDRO**

**MES: ABRIL AÑO: 2025**

**2. Nombre del responsable del diligenciamiento:**
**WILLIAM VASQUEZ VARGAS**

**3.**

| **4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*** | 3.Semana Uno del 1 al 05 | | | | | | | 3. Semana Dos del 07 al 12 | | | | | | | 3. Semana Tres del 14 al 19 | | | | | | | 3. Semana Cuatro del 21 al 26 | | | | | | | 3. Semana Quinta del 28 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** | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | | | |
| Pisos | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Paredes | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Techos | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Ventanas-anjeo | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Puertas | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Mesones | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Canecas | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Neveras | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Estufa | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Lavaplatos | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Congelador | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Canastillas | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Licuadora | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |

| **4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*** | 3.Semana Uno del 1 al 05 | | | | | | | 3. Semana Dos del 07 al 12 | | | | | | | 3. Semana Tres del 14 al 19 | | | | | | | 3. Semana Cuatro del 21 al 26 | | | | | | | 3. Semana Quinta del 28 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 |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | | | |
| 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 | P2 | P2 | P2 | 1 | | P2 | P2 | P2 | P2 | P2 | 1 | | P2 | P2 | P2 | | | | | P2 | P2 | P2 | P2 | 1 | P2 | | P2 | 1 | P2 | | | | |
| Bolsas de leche | | P2 | 1 | P2 | P2 | 1 | | 1 | P2 | 1 | P2 | 1 | P2 | | 1 | P2 | 1 | | | | | 1 | P2 | 1 | P2 | P2 | P2 | | 1 | P2 | 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 | | | | |
| Estanterías | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | |
| Incluir otros de ser necesario | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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 | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Incluir otros de ser necesario | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa* | 3.Semana Uno del 1 al 05 | | | | | | | 3. Semana Dos del 07 al 12 | | | | | | | 3. Semana Tres del 14 al 19 | | | | | | | 3. Semana Cuatro del 21 al 26 | | | | | | | 3. Semana Quinta del 28 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 |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | | | |
| **BAÑOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sanitario | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Lavamanos | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Pisos | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Paredes | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Techos | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Ventanas | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Puertas | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Papeleras | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| **CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Canecas | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Pisos | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Paredes | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Techos | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Puerta | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS | Código: FOR-PSS-068<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018<br>Página: 4 de 6 |
|---|---|---|

| **4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*** | 3.Semana Uno del 1 al 05 | | | | | | | 3. Semana Dos del 07 al 12 | | | | | | | 3. Semana Tres del 14 al 19 | | | | | | | 3. Semana Cuatro del 21 al 26 | | | | | | | 3. Semana Quinta del 28 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 |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | | | |
| **OTROS ELEMENTOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ambiente | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Puntos ecológicos | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| Elementos de aseo | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |

| 1. UNIDAD OPERATIVA: COCINA POPULAR SAN PEDRO | | | |
|---|---|---|---|
| 2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:<br>**WILLIAM VASQUEZ VARGAS** | | | 3. FECHA:<br>30/ABR/ 2025 |
| 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 los gabinetes | 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 | |
| A.10 | En el techo falso de la cocina | 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 | |
| 4.C | CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS | | |
| C.1 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | NP | |
| C.2 | Dentro y alrededor de la caneca. | NP | |
| 4.D | SALONES Y OFICINAS | | |
| D.1 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | NP | |
| D.2 | Dentro y fuera de los gabinetes | NP | |
| 4.E | BAÑOS | | |
| E.1 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | NP | |
| E.2 | Cisterna e inodoro | NP | |
| 4.F | CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO | | |
| F.1 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | NP | |
| F.2 | Debajo y en los entrepaños de la estantería | NP | |
| F.3 | Dentro y alrededor de las cajas | NP | |
| F.4 | Alrededor de las colchonetas | NP | |
| 4.G | LAVANDERÍA | | |
| G.1 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | NP | |

| PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS | |
|---|---|
| FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS | |
| 1. FECHA | 20/01/2025 |
| 2. UNIDAD OPERATIVA: | COMEDOR COMUNITARIO SAN PEDRO |
| 3. ÁREA | TODAS LAS ÁREAS DEL CC SAN PEDRO |
| 4. PLAGUICIDA APLICADO | ALPIRIX - EC |
| 5. CRACTERISTICAS | VERSATIL POR SU FORMA DE USO, NO DEJA OLORES, NO MANCHA |
| 6. INGREDIENTE ACTIVO | ALFACIPERMETRINA AL 3% + PIRIPROXIFEN 3 % |
| 7. DOSIFICACIÓN | DE ACUERDO CON LA ZONA O ÁREA – MEZCLADA CON AGUA |
| 8. PLAGA A ERRADICAR | PREVENTIVO |
| 9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO | FUMISERVICES SAS |
| 10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL. | WILLIAM VASQUEZ VARGAS |
| 11. OBSERVACIONES GENERALES:<br><br>PROXIMA FUMIGACIÓN PREVENTIVA: 20/07/2025 | |



| COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SAN PEDRO | | | |
|---|---|---|---|
| 1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WILLIAM VASQUEZ VARGAS | | | 2.FECHA: 30/ABR/ 2025 |
| 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 | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE | | | |

## COCINA POPULAR SAN PEDRO

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

**Yo WILLIAM VASQUEZ VARGAS**

**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 | WILLIAM VASQUEZ VARGAS | 80.435751 | *RESPONSABLE* DEL SERVICIO | |
| Responsable y/o Delegado Administrativo | RONAL CAMELO CHAVEZ | 79.443.109 | REPRESENTATE LEGAL | |
| Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado | | | | |
| Si se sugiere otro relacionar y adoptar. | | | | |
| Si se sugiere otro relacionar y adoptar. | | | | |

**Fecha de la adopción: 03/12/2024**

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