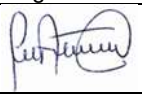
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

COMEDOR RESURRECCIÓN

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: **LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR**

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
FUMINDUSTRIAL ABC SAS 07/11/2024	07/05/2025	Hipoclorito de sodio	Hipoclorito de sodio	13%	

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR RESURRECCIÓN
MES: ENERO AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de Sodio - Marca Orión - Lote 39415 - FV 08/2025
Amonio Cuaternario – Marca Orión - Lote 38892 - FV 06/2027

4. Fecha de vencimiento: **5. Concentración: NaClO 5.25% - Amonio cuaternario 10%**

6. Semana: 02 al 04 de enero

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S	
	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							25	25	18	18	15	15
Bolsa del Queso							12	12	10	10	NA	NA
Bolsa de Leche							NA	NA	NA	NA	NA	NA
Empaques de lácteos							NA	NA	NA	NA	10	10
Equipos y utensilios							10	30	10	30	10	30
Pulpas de fruta							8	8	8	8	8	8
Mesas y sillas							10	40	10	40	10	40

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S	
	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							10	40	10	40	10	40
Baños							10	80	10	80	10	80
Ambiente							1	3	1	3	1	3

6. OBSERVACIONES: Se realiza la desinfección de alternancia con amonio cuaternario en concentración del 10% una vez a la semana el día de aseo general.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR		Responsable del Servicio
NOMBRE Y C.C. 52030214	FIRMA	CARGO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR RESURRECCIÓN
MES: ENERO AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de Sodio - Marca Orión - Lote 39415 - FV 08/2025
Amonio Cuaternario – Marca Orión - Lote 38892 - FV 06/2027

4. Fecha de vencimiento: **5. Concentración: NaClO 5.25% - Amonio cuaternario 10%**

6. Semana: 07 – 11 enero

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S	
	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	NA	NA	23	23	40	40	35	35	20	20	15	15
Bolsa del Queso	NA	NA	15	15	NA	NA	15	15	15	15	15	15
Bolsa de Leche	NA	NA	5	5	30	30	NA	NA	NA	NA	20	20
Empaques de lácteos	NA	NA	NA	NA	5	5	NA	NA	NA	NA	15	15
Pulpas de Fruta	NA	NA	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Equipos y utensilios	NA	NA	10	30	10	40	10	40	10	40	10	40
Mesas y sillas	NA	NA	10	40	10	80	10	80	10	80	10	80

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S	
	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	NA	NA	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40
Baños	NA	NA	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80
Ambiente	NA	NA	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3

6. OBSERVACIONES: Se realiza la desinfección de alternancia con amonio cuaternario en concentración del 10% una vez a la semana el día de aseo general.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:



LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR _____ Responsable del Servicio

NOMBRE Y C.C. 52030214 FIRMA CARGO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR RESURRECCIÓN
MES: ENERO AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de Sodio - Marca Orión - Lote 39415 - FV 08/2025
Amonio Cuaternario – Marca Orión - Lote 38892 - FV 06/2027

4. Fecha de vencimiento: **5. Concentración:** NaClO 5.25% - Amonio cuaternario 10%

6. Semana: 13 – 18 enero

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S	
	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	28	28	15	15	30	30	12	12	20	20	12	12
Bolsa del Queso	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Bolsa de Leche	25	25	10	10	20	20	NA	NA	20	20	20	20
Empaques de lácteos	10	10	NA	NA	2	2	8	8	10	10	10	10
Pulpas de fruta	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Equipos y utensilios	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30
Mesas y sillas	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S	
	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	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3

6. OBSERVACIONES: Se realiza la desinfección de alternancia con amonio cuaternario en concentración del 10% una vez a la semana el día de aseo general.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR		Responsable del Servicio
NOMBRE Y C.C. 52030214	FIRMA	CARGO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR RESURRECIÓN
MES: ENERO AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de Sodio - Marca Orión - Lote 39415 - FV 08/2025
Amonio Cuaternario – Marca Orión - Lote 38892 - FV 06/2027

4. Fecha de vencimiento: **5. Concentración:** NaClO 5.25% - Amonio cuaternario 10%

6. Semana: 20 a 25 enero

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S	
	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	40	40	30	30	15	15	20	20	10	10	15	15
Bolsa del Queso	NA	NA	8	8	NA	NA	10	10	NA	NA	12	12
Bolsa de Leche	18	18	10	10	15	15	NA	NA	15	15	NA	NA
Empaques de lácteos	10	10	NA	NA	12	12	NA	NA	12	12	2	2
Pulpa de frutas	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Equipos y utensilios	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30
Mesas y sillas	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S	
	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	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3

6. OBSERVACIONES: Se realiza la desinfección de alternancia con amonio cuaternario en concentración del 10% una vez a la semana el día de aseo general.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR		Responsable del Servicio
NOMBRE Y C.C. 52030214	FIRMA	CARGO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR RESURRECCIÓN
MES: ENERO AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR 2. Cargo: COORDINADORA

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de Sodio - Marca Orión - Lote 39415 - FV 08/2025
Amonio Cuaternario – Marca Orión - Lote 38892 - FV 06/2027

4. Fecha de vencimiento:

5. Concentración: NaClO 5.25% - Amonio cuaternario 10%

6. Semana: 27 – 31 enero

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S	
	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	8	8	10	10	8	8	10	10	5	5	NA	NA
Bolsa del Queso	NA	NA	8	8	NA	NA	10	10	4	4	NA	NA
Bolsa de Leche	15	15	NA	NA	15	15	NA	NA	12	12	NA	NA
Empaques de lácteos	10	10	NA	NA	10	10	NA	NA	NA	NA	NA	NA
Pulpas de fruta	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	NA	NA
Equipos y utensilios	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30	NA	NA
Mesas y sillas	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	NA	NA

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S	
	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	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	NA	NA
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	NA	NA
Ambiente	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3	NA	NA

6. OBSERVACIONES: Se realiza la desinfección de alternancia con amonio cuaternario en concentración del 10% una vez a la semana el día de aseo general.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR		Responsable del Servicio
NOMBRE Y C.C. 52030214	FIRMA	CARGO

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR RESURRECCIÓN			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR***			3. FECHA-MES: 02/01/2025
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.	**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 sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
E.2	Revise que en los baños 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** **FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS**	**Código:** FOR-PSS-068 **Versión:** 1 **Fecha:** Memo Int. 33907 – 15/06/2018 Página: 2 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR RESURRECCIÓN

MES: ENERO AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR

4.Areas, alimentos, espacios o elementos a evaluar	3. SEMANA 1						3. SEMANA 2						3. SEMANA 3						3. SEMANA 4						3. SEMANA 5					
	Del 01 al 04						Del 06 al 11						Del 13 al 18						Del 20 al 25						Del 27 al 31					
COCINA	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	20	21	22	23	24	25	27	28	29	30	31	
Pisos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Paredes			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Techos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Ventana			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Puerta			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Mesones auxiliares			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Estufas			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Campana de extracción			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Licuadoras			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Tablas para picar			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Utensilios			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Línea de Servicio			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Canecas cocina			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Ollas y tapas			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Rejillas de sifones			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
BODEGA DE ALIMENTOS	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	20	21	22	23	24	25	27	28	29	30	31	
Congelador			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Refrigerador			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Lavaplatos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Canastillas			NA	1	1	1	NA	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			NA	1	1	1	NA	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			NA	NA	1	1	NA	NA	1	NA	NA	1	1	1	1	NA	1	NA	1	NA	1	NA	1	NA	1	NA	1	NA	1	
Empaques de lácteos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Abarrotes			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Huevos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	NA	1	NA	NA	1	
Estanterías bodega			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Caneca arroz			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Estibas			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Paredes			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Techos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Ventanas			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Puerta			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Pisos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Rejillas de sifones			NA	NA	1	NA	NA	1	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
AREA DE EQUIPOS DE FRIO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	20	21	22	23	24	25	27	28	29	30	31	
Congelador			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Refrigerador			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Pisos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Techos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Paredes			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Puerta			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Rejillas de sifones			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	

HIGIENIZACIÓN DE MENAJE	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	20	21	22	23	24	25	27	28	29	30	31	
Mesones auxiliares			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Lavaplatos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Menaje			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Pisos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Techos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Paredes			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Puerta			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Rejillas de sifones			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
COMEDOR Y CORREDOR			1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	20	21	22	23	24	25	27	28	29	30	31	
Pisos comedor			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Paredes			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Techos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Ventanas			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Mesas			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Sillas			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Punto Ecológico			NA	1	1	1	NA	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 evaluar	3. SEMANA 1						3. SEMANA 2						3. SEMANA 3						3. SEMANA 4						3. SEMANA 5					
	Del 01 al 04						Del 06 al 11						Del 13 al 18						Del 20 al 25						Del 27 al 31					
BAÑOS Y LOCKERS	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	20	21	22	23	24	25	27	28	29	30	31	
Sanitarios			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Lavamanos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Espejos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Pisos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Paredes			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Techos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Ventanas			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Puertas			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Papeleras			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Lockers			NA	1	1	1	NA	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			1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	20	21	22	23	24	25	27	28	29	30	31	
Canecas			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Pisos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Paredes			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Techos			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Puerta			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Poceta de aseo			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Elementos de aseo			NA	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	

CALIFICACIÓN **1 : Cumple** **2 : No Cumple**

NA: No aplica para casos donde no se requiere la realización del procedimiento

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR RESURRECCIÓN			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR**			FECHA:02/01/2025
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	**VESTIER**		
F.1	Dentro y detrás de los lockers	NP	
F.2	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	**09/01/2025**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**COMEDOR COMUNITARIO RESURRECCIÓN**
3. ÁREA	**52 M2**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**SIPERTRIN**
5. RODENTICIDA APLICADO	**RATAQUILL**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**BETA – CIPERMETRINA - BROMADIOLONA**
7. DOSIFICACIÓN	**6 ml por Lt de agua - 10 ml por Lt de agua**
8. PLAGA A ERRADICAR	**NINGUNA**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**FUMINDUSTRIAL ABC SAS**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR**
11. OBSERVACIONES GENERALES: Se realiza fumigación preventiva	

COMEDOR RESURRECCIÓN			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR***			2.FECHA: 02/01/2025
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)**	**2**	**Puerta de ingreso se evidencia un espacio entre piso y puerta.**
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			

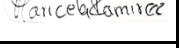
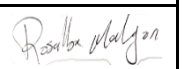
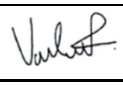
6. OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)
El día lunes 20 de enero/2025 se evidencia en la puerta de ingreso al comedor un espacio entre la puerta y el piso ocasionando la pérdida de hermeticidad y posible entrada de plagas al comedor.	Se realiza el mantenimiento a la puerta colocando la cinta de caucho en toda la puerta para evitar el ingreso de plagas al comedor**.**	**Luz Amparo Castillo Tovar**

COMEDOR COMUNITARIO RESURRECCIÓN – CONTRATO 9314 - 2024
VIGENCIA: 03/12/2024 – 30/04/2025

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

Yo LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR

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	LUZ AMPARO CASTILLO T.	52030214	RESPONSABLE DEL SERVICIO	
Manipuladora de alimentos	ELIANA MENDOZA	1051739734	Operaria cocina	
Manipuladora de alimentos	ROCIO VARGAS	51923878	Operaria cocina	
Manipuladora de alimentos	MARICELA RAMIREZ	52691501	Operaria cocina	
Manipuladora de alimentos	ROSALBA MALAGON	52060087	Operaria cocina	
Auxiliar Administrativa	TATIANA LOAIZA	1051739734	Auxiliar Administrativa	
Nutricionista	VALERIA RODRIGUEZ	1032490032	Nutricionista	

Fecha de la adopción: 02/01/2025

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