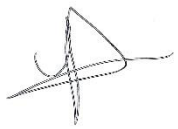
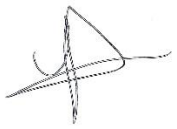
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

COMEDOR SANTA VIVIANA

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: **YENI CIPRIAN**

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
FUMIGACIONES ESPECIALES CONTROL AMBIENTAL 10/02/2024	10/08/2024	PYAM	DICLORO-S-TRIAZINA-TRIONA SODICA	TABLETA DE 1.67 GR 1 TABLETA POR 5 LTS DE AGUA	
FUMIGACIONES ESPECIALES CONTROL AMBIENTAL 09/08/2024	09/02/2025	PYAM	DICLORO-S-TRIAZINA-TRIONA SODICA	TABLETA DE 1.67 GR 1 TABLETA POR 5 LTS DE AGUA	

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 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SANTA VIVIANA
MES: DICIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IRISOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: ENERO 2024 **3. Concentración: 5,25%**

1. Semana 1: 3 al 7 de diciembre de 2024

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			55	55	50	50	55	55	50	50	55	55		
Bolsas de leche, empaques lácteos			40	40	55	55	40	40	40	40	55	55		

Bolsas de pulpa de frutas			20	20	20	20	25	25	15	15	25	25		
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Enlatados			10	10	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Equipos y utensilios			1	100	12	42	12	42	12	42	12	42		
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			2	200	20	80	20	80	20	80	20	80		
Baños			2	200	10	80	10	80	10	80	10	80		

Ambiente			1	3	1	3	1	3	1	3	1	3		
Área lavacolas			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Juguetes de peluche			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

Se realizo plan de choque con producto amonio cuaternario disolución 1lt agua por 100ml de desinfectante proceso realizado el martes 3 de diciembre en superficies, utensilios y baños

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ		RESPONSABLE DEL 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: 1 de 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SANTA VIVIANA
MES: DICIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IRISOL

3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: ENERO 2025 **3. Concentración: 5,25%**

2. Semana 2: 9 al 14 de diciembre de 2024

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	50	50	55	55	50	50	55	55	50	50	50	50		
Bolsas de leche, empaques lácteos	55	55	40	40	55	55	40	40	40	40	40	40		

Bolsas de pulpa de frutas	25	25	20	20	20	20	25	25	15	15	15	15		
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	10	10	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Equipos y utensilios	12	42	12	42	12	42	12	42	12	42	12	42		
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	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80		
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		
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ		RESPONSABLE DEL 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: 1 de 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SANTA VIVIANA
MES: DICIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IRISOL

3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: ENERO 2025 **3. Concentración: 5,25%**

3. Semana 3: 16 al 21 de diciembre de 2024

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	50	50	55	55	50	50	55	55	45	45	50	50		
Bolsas de leche, empaques lácteos	55	55	40	40	55	55	40	40	40	40	40	40		

Bolsas de pulpa de frutas	25	25	20	20	20	20	25	25	15	15	15	15		
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	10	10	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Equipos y utensilios	12	42	12	42	12	42	12	42	12	42	12	42		
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	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80	20	80		
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		
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ		RESPONSABLE DEL 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: 1 de 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SANTA VIVIANA
MES: DICIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IRISOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: ENERO 2025 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana 4: 23 al 28 de diciembre de 2024

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	50	50	50	50			50	50	55	55	50	50		
Bolsas de leche, empaques lácteos	40	40	40	40			50	50	50	50	40	40		

Bolsas de pulpa de frutas	25	25	20	20			25	25	20	20	15	15		
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	10	10			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Equipos y utensilios	12	42	12	42			12	42	12	42	12	42		
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	20	80	20	80			20	80	20	80	20	80		
Baños	10	80	10	80			10	80	10	80	10	80		

Ambiente	1	3	1	3			1	3	1	3	1	3		
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Incluir otros de ser necesario														

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ		RESPONSABLE DEL 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: 1 de 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SANTA VIVIANA
MES: DICIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IRISOL
3. Lote: HBL0522

3. Fecha de vencimiento: ENERO 2025 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana 5: 30 al 31 de diciembre de 2024

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	50	50	50	50										
Bolsas de leche, empaques lácteos	40	40	40	40										

Bolsas de pulpa de frutas	25	25	20	20										
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A										
Enlatados	N/A	N/A	10	10										
Equipos y utensilios	12	42	12	42										
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	20	80	20	80										
Baños	10	80	10	80										

Ambiente	1	3	1	3											
Área lavacolas	N/A	N/A	N/A	N/A											
Juguetes de peluche	N/A	N/A	N/A	N/A											
Incluir otros de ser necesario															

6. OBSERVACIONES: Ninguna

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ		RESPONSABLE DEL SERVICIO
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

1.	UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SANTA VIVIANA		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ**		3.FECHA-MES: Diciembre 5 de 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.	**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**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LÚDICO		
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	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	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 8

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SANTA VIVIANA
MES: DICIEMBRE AÑO: 2024
2. Nombre del responsable del diligenciamiento: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana uno							3.Semana dos							Semana tres							Semana cuatro							Semana cinco						
	3 al 7							Del 9 al 14							del 16 al 21							del 23 al 28							del 30 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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	1					

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana uno							3.Semana dos							Semana tres							Semana cuatro							Semana cinco						
	3 al 7							Del 9 al 14							del 16 al 21							del 23 al 28							del 30 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
Trampa de grasas		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		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	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	1		1	1	1	
Licuadora		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1		1	1	1		1	1		1	1	1	
Menaje		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1		1	1	1		1	1		1	1	1	
Utensilios		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1		1	1	1		1	1		1	1	1	
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	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	1		1	1	1	
Huevos		N/A	1	N/A	N/A	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	N/A	1	1	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A		N/A	N/A	N/A		N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	
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	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	1		1	1	1	
Enlatados		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		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*	Semana uno							3.Semana dos							Semana tres							Semana cuatro							Semana cinco						
	3 al 7							Del 9 al 14							del 16 al 21							del 23 al 28							del 30 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
Empaques 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	N/A		N/A	N/A	N/A		N/A	N/A		N/A	N/A	N/A		N/A	N/A					
Estanterías		1	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																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
Incluir otros de ser necesario																																			
COMEDOR																																			
Pisos comedores		1	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	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	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	1					
Incluir otros de ser necesario																																			
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	1					

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana uno							3.Semana dos							Semana tres							Semana cuatro							Semana cinco						
	3 al 7							Del 9 al 14							del 16 al 21							del 23 al 28							del 30 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**
Orinales		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A		N/A	N/A	N/A		N/A	N/A					
Lavamanos		1	1	1	1	1		1	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	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	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	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	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	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	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	1					
Área lava-colas		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A		N/A	N/A	N/A		N/A	N/A					
Incluir otros de ser necesario																																			
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana uno							3.Semana dos							Semana tres							Semana cuatro							Semana cinco						
	3 al 7							Del 9 al 14							del 16 al 21							del 23 al 28							del 30 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**
Canecas		1	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	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	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	1					
Puerta		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1		1	1	1		1	1					
Incluir otros de ser necesario																																			
OTROS ELEMENTOS																																			
Colchonetas		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A		N/A	N/A	N/A		N/A	N/A					
Juguetes		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		N/A	N/A		N/A	N/A	N/A		N/A	N/A					
Ambiente		1	1	1	1	1		1	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	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	1		1	1	1		1	1					
Incluir otros de ser necesario																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	Semana uno							3.Semana dos							Semana tres							Semana cuatro							Semana cinco						
	3 al 7							Del 9 al 14							del 16 al 21							del 23 al 28							del 30 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**
Incluir otros de ser necesario																																			

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

Para diligenciar correctamente el Formato LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:
El formato permite verificar las labores de limpieza y desinfección que se ejecutan en la unidad operativa de acuerdo con la guía adoptada en la tabla Numero 4, este formato esta programado para un mes, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación y el año vigente.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo de la persona que diligencia la lista de verificación.
En la casilla No. 3 se indican 5 semanas de Lunes a Domingo, especificando los días de la semana; además se pueden verificar, día a día: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. A las verificación se le debe dar una calificación de: 1 = ACEPTABLE Y 2 = NO ACEPTABLE y N.A.= No Aplica para los casos en donde no se requiere la realización del procedimiento.
En la casilla No. 4, Áreas, alimentos, espacios, elementos a considerar, *según la unidad operativa,* verificamos si el inventario total de áreas se describe en esta columna.
En la casilla No. 5 se indican cada una de las observaciones realizadas en la lista de verificación indicando el día y la semana en que ocurre la observación.
En la casilla No. 6, se describen las acciones correctivas, que dan solución a cada una de las observaciones realizadas.
En la casilla No. 7, se diligencia el nombre del o los responsables que realizaran, las acciones correctivas.
Hay que tener en cuenta que en la tabla **No. 4 GUÍA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN,** se describen las frecuencias y su ejecución debe estar articulada con el personal de servicios generales; por eso al aplicar la verificación se debe tener en cuenta que no todos los días deben calificarse todas las áreas sino según su frecuencia.

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SANTA VIVIANA	
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ	FECHA: Diciembre 5 de 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.	**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	**N/A**	**N/A**
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.	**N/A**	**N/A**
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N/A**	**N/A**
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**N/A**	**N/A**
F.4	Alrededor de las colchonetas	**N/A**	**N/A**

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**18/11/2024**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**SANTA VIVIANA**
3. ÁREA	**COMEDOR COMUNITARIO**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**N/A**
5. RODENTICIDA APLICADO	**N/A**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**N/A**
7. DOSIFICACIÓN	**N/A**
8. PLAGA A ERRADICAR	**N/A**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**N/A**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ**
11. OBSERVACIONES GENERALES:	

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR SANTA VIVIANA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ			2.FECHA: Diciembre 5 de 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			

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 2

COMEDOR COMUNITARIO SANTA VIVIANA

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

Yo Héctor Harley Gómez Rodríguez

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	HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ	1.018.445.075	**Responsable del Comedor Comunitario Santa viviana**	
Auxiliar administrativo	JUAN DIEGO ESPITIA LEON	1.021.665.412	**Auxiliar administrativo Comedor Comunitario Santa viviana**	
OPERARIA DE COCINA	REINALDA MONCADA DUARTE	52.872.197	**Manipulador de alimentos Comedor Comunitario Santa viviana**	Reinalda Moncada
OPERARIA DE COCINA	MAYERLY MARTINEZ	1.010.206.890	**Manipulador de alimentos Comedor Comunitario Santa viviana**	Mayerli Martinez
OPERARIO DE COCINA	LUZ DARY PACHÓN AGUILAR	1.019.010.237	**Manipulador de alimentos Comedor Comunitario Santa viviana**	Luz Dary Pachón
OPERARIA DE COCINA	SARA CADENA QUIROGA	53.153.597	**Manipulador de alimentos Comedor Comunitario Santa viviana**	Sara Cadena Quiroga

Fecha de la adopción: 10/12/2024

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

Escaneado con CamScanner