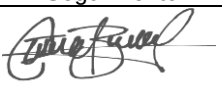
**PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE**

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

**COMEDOR SAN MARTIN LA FISCALA ALTA**

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: **CRISTIAN BALLESTEROS**

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| MULTISERVICIOS FENIX 16/07/2024 | 16/01/2025 | HIPOCLORITO DE SODIO | 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:**

| |
|---|
| El formato permite verificar el seguimiento que se realiza a la higienización del tanque o tanques de almacenamiento de agua de la unidad operativa. |
| En la parte superior del formato, en la casilla se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa. |
| En la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre completo del responsable de la verificación y diligenciamiento del formato en la unidad operativa. |
| En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la empresa que realiza el procedimiento, la fecha actual de realización de higienización del tanque de almacenamiento de agua la cual debe escribirse en números, en el siguiente orden: día/mes/año.<br>Ej: 09/07/2016 |
| En la casilla No. 3 se debe colocar la fecha próxima de higienización del tanque de almacenamiento de agua, la cual debe escribirse en números, en el siguiente orden: día/mes/año.<br>Ej: 08/12/2016. Se debe tener en cuenta que las higienizaciones deben realizarse mínimo con una periodicidad de 6 meses. |
| En la casilla No. 4 se debe colocar el nombre del desinfectante utilizado en el proceso de desinfección del tanque de almacenamiento de agua de la unidad operativa. |
| En la casilla número 5 se debe colocar el nombre del ingrediente activo utilizado en el proceso de desinfección del tanque de almacenamiento de agua de la unidad operativa. |
| En la casilla número 6 se debe colocar la concentración utilizada del desinfectante utilizado para la realización del procedimiento de higienización del tanque de agua. |
| En la casilla número 7 se debe colocar la firma del responsable de la verificación de higienización en la unidad operativa. |

| 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: SAN MARTIN LA FISCALA ALTA
MES: DICIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: CRISTIAN BALLESTEROS 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ORION
3. Lote: 39935

**3. Fecha de vencimiento: 31/10/2026** **3. Concentración: 5.25%**

**4. Semana: 3 AL 7 DE DICIEMBRE 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 | -------- | -------- | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | | |
| Bolsas de leche, empaques lácteos | -------- | -------- | 7 | 7 | 50 | 50 | 7 | 7 | 15 | 15 | 7 | 7 | | |
| Bolsas de pulpa de frutas | -------- | -------- | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | | |
| Enlatados | -------- | -------- | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | | |
| Equipos y utensilios, porta comidas participantes | -------- | -------- | 100 | 300 | 100 | 300 | 100 | 300 | 100 | 300 | 100 | 300 | | |
| 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 | 16 | 2 | 16 | 2 | 16 | 2 | 16 | 2 | 16 | | |
| Baños | -------- | -------- | 3 | 24 | 3 | 24 | 3 | 24 | 3 | 24 | 3 | 24 | | |
| Ambiente | -------- | -------- | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | | |

**6. OBSERVACIONES:**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
CRISTIAN BALLESTEROS
NOMBRE Y C.C.1023882462



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

| **Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:** |
|---|
| El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, 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 (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos). |
| En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes. |
| En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto. |
| En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación. |
| En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes.<br>Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes. |
| En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.* |
| En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación. |

| 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: SAN MARTIN LA FISCALA ALTA
MES: DICIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: CRISTIAN BALLESTEROS 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ORION
3. Lote: 39935

**3. Fecha de vencimiento: 31/10/2026** **3. Concentración: 5.25%**

**4. Semana: 9 AL 14 DE DICIEMBRE 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 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | | |
| Bolsas de leche, empaques lácteos | 50 | 50 | 7 | 7 | 50 | 50 | 7 | 7 | 7 | 7 | 50 | 50 | | |
| Bolsas de pulpa de frutas | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | | |
| 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, porta comidas participantes | 100 | 300 | 100 | 300 | 100 | 300 | 100 | 300 | 100 | 300 | 100 | 300 | | |
| 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 | 16 | 2 | 16 | 2 | 16 | 2 | 16 | 2 | 16 | 2 | 16 | | |
| Baños | 3 | 24 | 3 | 24 | 3 | 24 | 3 | 24 | 3 | 24 | 3 | 24 | | |
| Ambiente | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | | |

**6. OBSERVACIONES:**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
CRISTIAN BALLESTEROS
NOMBRE Y C.C.1023882462



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

| **Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:** |
|---|
| El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, 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 (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos). |
| En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes. |
| En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto. |
| En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación. |
| En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes.<br>Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes. |
| En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.* |
| En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación. |

| 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: SAN MARTIN LA FISCALA ALTA
MES: DICIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: CRISTIAN BALLESTEROS 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ORION
3. Lote: 39935

**3. Fecha de vencimiento: 31/10/2026** **3. Concentración: 5.25%**

**4. Semana: 16 AL 21 DE DICIEMBRE 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 | 20 | 20 | 5 | 5 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | | |
| Bolsas de leche, empaques lácteos | 50 | 50 | 20 | 20 | 50 | 50 | 7 | 7 | 50 | 50 | 10 | 10 | | |
| Bolsas de pulpa de frutas | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | | |
| 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, porta comidas participantes | 100 | 300 | 100 | 300 | 50 | 1000 | 100 | 300 | 100 | 300 | 100 | 300 | | |
| 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 | 16 | 2 | 16 | 2 | 16 | 2 | 16 | 2 | 16 | 2 | 16 | | |
| Baños | 3 | 24 | 3 | 24 | 3 | 120 | 3 | 24 | 3 | 24 | 3 | 24 | | |
| Ambiente | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | 8 | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | | |

**6. OBSERVACIONES: El día miércoles se realizó desinfección de choque con amonio cuaternario**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
CRISTIAN BALLESTEROS
NOMBRE Y C.C.1023882462



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

| **Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:** |
|---|
| El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, 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 (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos). |
| En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes. |
| En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto. |
| En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación. |
| En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes.<br>Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes. |
| En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.* |
| En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación. |

| 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: SAN MARTIN LA FISCALA ALTA
MES: DICIEMBRE _____ AÑO: 2024_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: CRISTIAN BALLESTEROS 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ORION
3. Lote: 39935

**3. Fecha de vencimiento: 31/10/2026** **3. Concentración: 5.25%**

**4. Semana: 23 AL 28 DE DICIEMBRE 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 | 20 | 20 | 10 | 10 | ___ | _____ | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | | |
| Bolsas de leche, empaques lácteos | 60 | 60 | 25 | 25 | ___ | _____ | 10 | 10 | 60 | 60 | 10 | 10 | | |
| Bolsas de pulpa de frutas | 15 | 15 | 15 | 15 | ___ | _____ | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | | |
| Enlatados | N/A | N/A | N/A | N/A | ___ | _____ | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | | |
| Equipos y utensilios, porta comidas participantes | 100 | 300 | 100 | 300 | ___ | _____ | 100 | 300 | 100 | 300 | 100 | 300 | | |
| 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 | 16 | 2 | 16 | — | ——— | 2 | 16 | 2 | 16 | 2 | 16 | | |
| Baños | 3 | 24 | 3 | 24 | — | ——— | 3 | 24 | 3 | 24 | 3 | 24 | | |
| Ambiente | 1 | 3 | 1 | 3 | — | ——— | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | | |

**6. OBSERVACIONES:**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
CRISTIAN BALLESTEROS
NOMBRE Y C.C.1023882462



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

| **Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:** |
|---|
| El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, 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 (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos). |
| En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes. |
| En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto. |
| En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación. |
| En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes.<br>Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes. |
| En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.* |
| En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación. |

| 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: SAN MARTIN LA FISCALA ALTA
MES: DICIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: CRISTIAN BALLESTEROS 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: ORION
3. Lote: 39935

**3. Fecha de vencimiento: 31/10/2026** **3. Concentración: 5.25%**

**4. Semana: 30 AL 31 DE DICIEMBRE 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 | 10 | 10 | 10 | 10 | — | — | — | — | — | — | — | — | | |
| Bolsas de leche, empaques lácteos | 20 | 20 | 7 | 7 | — | — | — | — | — | — | — | — | | |
| Bolsas de pulpa de frutas | 10 | 10 | 10 | 10 | — | — | — | — | — | — | — | — | | |
| Enlatados | N/A | N/A | N/A | N/A | — | — | — | — | — | — | — | — | | |
| Equipos y utensilios, porta comidas participantes | 50 | 150 | 50 | 150 | — | — | — | — | — | — | — | — | | |
| 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 | 16 | 2 | 16 | — | ——— | — | ——— | — | ——— | — | ——— | | |
| Baños | 3 | 24 | 3 | 24 | — | ——— | — | ——— | — | ——— | — | ——— | | |
| Ambiente | 1 | 3 | 1 | 3 | — | ——— | — | ——— | — | ——— | — | ——— | | |

**6. OBSERVACIONES:**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
CRISTIAN BALLESTEROS
NOMBRE Y C.C.1023882462



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

| **Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:** |
|---|
| El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, 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 (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos). |
| En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes. |
| En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto. |
| En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación. |
| En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes.<br>Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes. |
| En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.* |
| En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **1.** UNIDAD OPERATIVA: SAN MARTIN LA FISCALA ALTA | | | |
| **2.** RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: CRISTIAN BALLESTEROS | | | 3.FECHA-MES: 3 DE DICIEMBRE 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 | **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. | **NA** | |
| F.2 | Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | **NA** | |

| |
|---|
| Para diligenciar correctamente el Formato: INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES. |
| El formato permite verificar la presencia de elementos en desuso, embalajes y empaques, en espacios y elementos de la unidad operativa, mediante una verificación MENSUAL que conlleve a la formulación de acciones correctivas implementando condiciones adecuadas y seguras en la Unidad Operativa. |
| En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa. |
| En la parte superior del formato, en la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la persona responsable que realiza la inspección y quien debe haber realizado una inducción acerca del Plan de Saneamiento Básico. |
| En la casilla No. 3 se debe diligenciar la fecha y el mes en que se realiza la inspección. |
| En la casilla No. 4 se debe verificar la inspección en todas las áreas, los espacios y elementos de la Unidad Operativa.<br>En la columna se deben listar todas las áreas de la Unidad Operativa con el fin de aplicar el formato sin que quede ningún espacio faltante por verificar y así poder plantear una acción correctiva donde se requiera. El orden del listado de áreas se efectúa desde el 4.A en adelante con sus respectivos aspectos a considerar. |
| En la casilla número 5 debe indicar el nombre de los elementos en desuso, embalajes o empaques encontrados en la inspección. En caso de no encontrarse elementos se debe colocar la sigla N.P. (No Presenta). |
| En la casilla 6 ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO) se describen las posibles rutas a corregir en el espacio o área encontrada, esta descripción es muy detallada y requiere de apoyo interno o externo según sea el caso. |
| Este formato debe permanecer actualizado mes a mes en el documento Plan de Saneamiento Básico de la Unidad Operativa. |

| 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 5 |
|---|---|---|

**1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: SAN MARTIN LA FISCALA ALTA**

**MES: DICIEMBRE** **AÑO: 2024**

**2. Nombre del responsable del diligenciamiento: CRISTIAN BALLESTEROS**

| **4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*** | 3. Semana Uno | | | | | | | 3. Semana Dos | | | | | | | 3. Semana Tres | | | | | | | 3. Semana Cuatro | | | | | | | 3. Semana Cinco | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 3 AL 7 diciembre | | | | | | | Del 9 AL 14 diciembre | | | | | | | Del 16 AL 21 diciembre | | | | | | | 23 AL 28 diciembre | | | | | | | 30 AL 31 diciembre | | | | | | |
| | **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 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Paredes | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Techos | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Ventanas-anjeo | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Puertas | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Mesones | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Canecas | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Neveras | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Estufa | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Lavaplatos | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Trampa de grasas | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA |
| Congelador | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Canastillas | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Licuadora | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Menaje | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Utensilios | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |

| **4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*** | 3. Semana Uno | | | | | | | 3. Semana Dos | | | | | | | 3. Semana Tres | | | | | | | 3. Semana Cuatro | | | | | | | 3. Semana Cinco | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 3 AL 7 diciembre | | | | | | | Del 9 AL 14 diciembre | | | | | | | Del 16 AL 21 diciembre | | | | | | | 23 AL 28 diciembre | | | | | | | 30 AL 31 diciembre | | | | | | |
| | **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** |
| Frutas y verduras | NA | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | NA | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | NA | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | NA | **1** | **1** | NA | **1** | **1** | **1** | NA | **1** | **1** | NA | NA | NA | NA | NA |
| Abarrotes | NA | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | NA | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | NA | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | NA | **1** | **1** | NA | **1** | **1** | **1** | NA | **1** | **1** | NA | NA | NA | NA | NA |
| Huevos | NA | 1 | NA | NA | 1 | NA | NA | NA | 1 | NA | NA | NA | 1 | NA | NA | NA | NA | NA | NA | 1 | NA | NA | NA | NA | NA | **1** | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA |
| Bolsas de leche | NA | NA | 1 | NA | 1 | NA | NA | 1 | 1 | 1 | NA | NA | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | **1** | NA | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Empaques de lácteos | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Bolsa de pulpas de frutas | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Enlatados | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA |
| Empaques de embutidos | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA |
| Estanterías | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| **COMEDOR** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos comedor | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Paredes | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Techos | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Ventanas-anjeo | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| **BAÑOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sanitario | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Orinales | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA |
| Lavamanos | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |

| **4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*** | 3. Semana Uno | | | | | | | 3. Semana Dos | | | | | | | 3. Semana Tres | | | | | | | 3. Semana Cuatro | | | | | | | 3. Semana Cinco | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 3 AL 7 diciembre | | | | | | | Del 9 AL 14 diciembre | | | | | | | Del 16 AL 21 diciembre | | | | | | | 23 AL 28 diciembre | | | | | | | 30 AL 31 diciembre | | | | | | |
| | **L** | **M** | **M** | **J** | **V** | **S** | **D** | **L** | **M** | **M** | **J** | **V** | **S** | **D** | **L** | **M** | **M** | **J** | **V** | **S** | **D** | **L** | **M** | **M** | **J** | **V** | **S** | **D** | **L** | **M** | **M** | **J** | **V** | **S** | **D** |
| Espejo | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Pisos | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Paredes | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Techos | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Ventanas | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Puertas | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Papeleras | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Área lava-colas | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA |
| **CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Canecas | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Pisos | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Paredes | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Techos | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Puerta | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | 1 | NA | 1 | 1 | NA | NA | NA | NA | NA |
| Incluir otros de ser necesario | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 5.<br>OBSERVACIONES | 6.<br>ACCIONES CORRECTIVAS<br>(TIEMPO PROPUESTO) | 7.<br>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.<br>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. |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | **PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES**<br><br>**FORMATO INSPECCIÒN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS** | **Código:** FOR-PSS-066<br>**Versión:** 0<br>**Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

| 1. UNIDAD OPERATIVA: SAN MARTIN LA FISCALA ALTA | | | |
|---|---|---|---|
| 2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** CRISTIAN BALLESTEROS | | | 3. FECHA:<br>3 DE DICIEMBRE 2024 |
| 4.<br>ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR | | 5.<br>PLAGA | 6.<br>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** | |

| PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS | |
|---|---|
| **FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS** | |
| **1. FECHA** | **23/07/2024** |
| **2. UNIDAD OPERATIVA:** | COMEDOR COMUNITARIO SAN MARTIN LA FISCALA ALTA |
| **3. ÁREA** | **TODA LA UNIDAD OPERATIVA** |
| **4. PLAGUICIDA APLICADO** | **GEL INSECTICIDA K4** |
| **5. RODENTICIDA APLICADO** | **GEL INSECTICIDA K4** |
| **6. INGREDIENTE ACTIVO** | **FIPRONIL** |
| **7. DOSIFICACIÓN** | **2 a 5 PUNTOS X NTE** |
| **8. PLAGA A ERRADICAR** | **NINGUNA** |
| **9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO** | **MULTISERVICIOS FENIX MY** |
| **10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.** | **CRISTIAN BALLESTEROS** |
| **11. OBSERVACIONES GENERALES:** | |

| |
|---|
| Para diligenciar correctamente el FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS, tenga en cuenta las siguientes instrucciones: |
| El formato permite verificar las labores del control químico que se realizan en la Unidad Operativa. |
| En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar la fecha en la que se realiza la intervención por parte de la firma contratada para el control químico. |
| En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa. |
| En la casilla No. 3 se debe diligenciar áreas que son objeto de la intervención de control químico. |
| En la casilla No. 4 se debe realizar una descripción del plaguicida utilizado. |
| En la casilla No. 5 se debe realizar una descripción del rodenticida utilizado. |
| En la casilla No. 6 se debe realizar una descripción del ingrediente activo utilizado. |
| En la casilla número 7, se describe la dosificación implementada. |
| En la casilla 8 se indica la plaga erradicada. |
| En la casilla No. 9, se registra el nombre de la empresa que ejecutó la actividad y/o la intervención. |
| En la casilla No. 10, se registra el nombre de las personas responsables de la Unidad Operativa que estuvieron atendiendo la implementación del control. |
| En la casilla número 11 se realizan todas las observaciones que sean requeridas. En caso dado que la unidad operativa no necesite realizar el control químico se debe diligenciar el No Aplica en siglas N.A. en cada casilla. |
| La información o reporte entregado reposa en la oficina de coordinación de la Unidad Operativa, en archivo destinado para tal fin. |

| | Elaboró | Revisó | Aprobó |
|---|---|---|---|
| **Nombre** | Neyla Patricia Pulido Vergara<br>Olga Lucía Gómez Corredor<br>Claudia Rodríguez<br>Camilo Ernesto Rodríguez Valencia<br><br>Francy Pinilla<br>Amanda León | María Adela Mena Bejarano<br>Sandra Esperanza Ávila Pérez<br>Gladys Bojacá B.<br>Maritza del Carmen Mosquera Palacios | Maritza del Carmen Mosquera Palacios |
| **Cargo/ Rol** | Equipo Técnico Subdirección para la Gestión Integral Local - Proyecto 1098 “Bogotá te nutre”<br><br>Apoyo a la Supervisión – Subdirección para la Gestión Integral Local | Gestora SIG - Subdirección para la Gestión Integral Local<br>Gestora SIG del Proceso de Prestación de Servicios Sociales<br>Coordinador Proyecto 1098 “Bogotá Te Nutre”<br>Subdirectora para la Gestión Integral Local (E) | Directora Territorial |

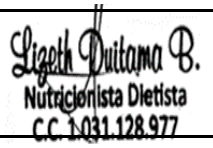
| **SAN MARTIN LA FISCALA ALTA** | | | |
|---|---|---|---|
| 1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: CRISTIAN BALLESTEROS | | | 2.FECHA: 3 DE DICIEMBRE 2024 |
| 3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR | | 4. CALIFICACIÓN | 5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR |
| 3.A | AREA DE COCINA | | |
| **A.1** | **Aberturas entre puertas 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 | | | |

**COMEDOR SAN MARTIN LA FISCALA ALTA**

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

**Yo CRISTIAN BALLESTEROS**

**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** | **CRISTIAN BALLESTEROS** | **1023882462** | **RESPONSABLE DEL SERVICIO** |  |
| **Responsable y/o Delegado Administrativo** | **NUBIA CARRILLO** | **52212836** | **REPRESENTANTE LEGAL** |  |
| **Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado** | **LIZETH DUITAMA** | **1031128977** | **NUTRICIONISTA** |  |
| **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.**

| Para diligenciar correctamente el Formato Declaración de Compromiso, tenga en cuenta las siguientes instrucciones: |
|---|
| **Se registra el nombre de la Unidad Operativa el cual aparece en letra gris e indicar si es de la Secretaria de Integración Social. Si no pertenece y es un servicio operado por un tercero, indicar el tipo y tiempo de vigencia del contrato, cada vez que se adicione o renueve el contrato, se debe actualizar el formato de Declaración de Compromiso. (casilla 1)** |
| **Se debe diligenciar el nombre de la persona responsable de la Unidad Operativa. (casilla 2)** |
| **En la casilla (3, 4, 5 y 6), se debe registrar, el nombre de las personas responsables y delegadas de la Unidad Operativa, el número de cédula de ciudadanía y la firma.** |
| **En siguiente casilla (casilla 8), se debe registrar la fecha en la que se efectúa el registro del formato de compromiso y se debe diligenciar cada vez que se adicione, actualice el contrato o se modifique el Plan de Saneamiento Básico.** |