**PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE**

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

**Comedor Veinte de Julio**

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: **ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ**

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| Corporación Investigativa del medio ambiente 2/01/2025 | 1 de julio de 2025 | Hipoclorito | Hipoclorito de sodio al 5.5% | 5.5% |  |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| **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 11 |
|---|---|---|

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO VEINTE DE JULIO

MES: FEBRERO__ AÑO: ____2025___

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: SUPERIOR

3. Lote: 79245-2024

**3. Fecha de vencimiento: 15/07/2025** **3. Concentración: 5.25%**

**1. Semana: 1 (01/01/2025)**

| 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 | | | | | | | | | | | 29L | 29L | | |
| Bolsas de leche, empaques lácteos | | | | | | | | | | | 32L | 32MIL | | |
| Bolsas de pulpa de frutas | | | | | | | | | | | 20L | 20ML | | |
| Empaque de embutidos | | | | | | | | | | | - | - | | |
| Enlatados | | | | | | | | | | | - | - | | |
| Equipos y utensilios | | | | | | | | | | | 2L | 6MIL | | |

| 5. Áreas, alimentos, espacios y elementos | 1. Semana: 1 (01/01/2025) | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 | | | | | | | | | | | **2L** | **8MIL** | | |
| Baños | | | | | | | | | | | 2L | 16MIL | | |
| Ambiente | | | | | | | | | | | 3L | 9MIL | | |
| **Incluir otros de ser necesario** | | | | | | | | | | | - | - | | |

**6. OBSERVACIONES**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ - 1012378669

| NOMBRE Y C.C. | FIRMA | RESPONSABLE DEL SERVICIO<br>CARGO |
|---|---|---|

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO VEINTE DE JULIO

MES: FEBRERO___ AÑO: 2025__

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: SUPERIOR

3. Lote: 79245-2024

**3. Fecha de vencimiento: 15/07/2025** **3. Concentración: 5.25%**

**1. Semana: 2 (03/01/2025 – 08/01/2025)**

| 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 | 25L | 25MIL | 25L | 25MIL | 29L | 29MIL | 27L | 27MIL | 27L | 27MIL | 27L | 27MIL | | |
| Bolsas de leche, empaques lácteos | 29L | 29MIL | 29L | 29MIL | 31L | 31MIL | 29L | 29MIL | 29L | 29MIL | 29L | 29MIL | | |
| Bolsas de pulpa de frutas | 20L | 20ML | 20L | 20ML | 20L | 20ML | 20L | 20ML | 20L | 20ML | 20L | 20ML | | |
| Empaque de embutidos | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| Enlatados | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| Equipos y utensilios | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | | |

| 5. Áreas, alimentos, espacios y elementos | Semana: 2 (03/01/2025 – 08/01/2025) | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | | |
| Baños | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | | |
| Ambiente | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | | |
| **Incluir otros de ser necesario** | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | | |

**6. OBSERVACIONES**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ - 1012378669

| NOMBRE Y C.C. | FIRMA | RESPONSABLE DEL SERVICIO<br>CARGO |
|---|---|---|

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO CHIRCALES

MES: FEBRERO___ AÑO: ____2025___

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: SUPERIOR

3. Lote: 79245-2024

**3. Fecha de vencimiento: 15/07/2025** **3. Concentración: 5.25%**

**1. Semana: 3 (10/02/2025 – 15/02/2025)**

| 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 | 25L | 25MIL | 25L | 25MIL | 25L | 25MIL | 25L | 25MIL | 25L | 25MIL | 25L | 25MIL | | |
| Bolsas de leche, empaques lácteos | 29L | 29MIL | 29L | 29MIL | 29L | 29MIL | 29L | 29MIL | 29L | 29MIL | 29L | 29MIL | | |
| Bolsas de pulpa de frutas | 20L | 20ML | 20L | 20ML | 20L | 20ML | 20L | 20ML | 20L | 20ML | 20L | 20ML | | |
| Empaque de embutidos | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| Enlatados | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| Equipos y utensilios | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | | |

| 5. Áreas, alimentos, espacios y elementos | Semana: 3 (10/02/2025 – 15/02/2025) | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | | |
| Baños | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | | |
| Ambiente | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | | |
| **Incluir otros de ser necesario** | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |

**6. OBSERVACIONES**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ - 1012378669

| NOMBRE Y C.C. | FIRMA | RESPONSABLE DEL SERVICIO<br>CARGO |
|---|---|---|

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO CHIRCALES

MES: FEBRERO___ AÑO: ____2025___

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: SUPERIOR

3. Lote: 79245-2024

**3. Fecha de vencimiento: 15/05/2025** **3. Concentración: 5.25%**

**1. Semana: 4 (17/02/2025 – 22/02/2025)**

| 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 | 32L | 32MIL | 32L | 32MIL | 27L | 27MIL | 27L | 27MIL | 27L | 27MIL | 27L | 27MIL | | |
| Bolsas de leche, empaques lácteos | 29L | 29MIL | 30L | 30MIL | 29L | 29MIL | 29L | 29MIL | 29L | 29MIL | 29L | 29MIL | | |
| Bolsas de pulpa de frutas | 20L | 20ML | 20L | 20ML | 20L | 20ML | 20L | 20ML | 20L | 20ML | 20L | 20ML | | |
| Empaque de embutidos | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| Enlatados | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| Equipos y utensilios | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | | |

| 5. Áreas, alimentos, espacios y elementos | Semana: 4 (17/02/2025 – 22/02/2025) | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | | |
| Baños | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | | |
| Ambiente | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | | |
| **Incluir otros de ser necesario** | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |

**6. OBSERVACIONES**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ - 1012378669

| NOMBRE Y C.C. | FIRMA | RESPONSABLE DEL SERVICIO<br>CARGO |
|---|---|---|

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO CHIRCALES

MES: FEBRERO___ AÑO: ____2025___

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: SUPERIOR

3. Lote: 79245-2024

**3. Fecha de vencimiento: 15/05/2025** **3. Concentración: 5.25%**

**1. Semana: 5 (24/02/2025 – 28/02/2025)**

| 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 | 32L | 32MIL | 32L | 32MIL | 32L | 32MIL | 32L | 32MIL | 32L | 32MIL | | | | |
| Bolsas de leche, empaques lácteos | 29L | 29MIL | 29L | 29MIL | 29L | 29MIL | 29L | 29MIL | 29L | 29MIL | | | | |
| Bolsas de pulpa de frutas | 20L | 20ML | 20L | 20ML | 20L | 20ML | 20L | 20ML | 20L | 20ML | | | | |
| Empaque de embutidos | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| Enlatados | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | |
| Equipos y utensilios | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | 2L | 6MIL | | | | |

| 5. Áreas, alimentos, espacios y elementos | Semana: 5 (24/02/2025 – 28/02/2025) | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | **2L** | **8MIL** | | | | |
| Baños | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | 2L | 16MIL | | | | |
| Ambiente | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | 3L | 9MIL | | | | |
| **Incluir otros de ser necesario** | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | |

**6. OBSERVACIONES**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ - 1012378669

| NOMBRE Y C.C. | FIRMA | RESPONSABLE DEL SERVICIO<br>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: VEINTE DE JULIO | | | |
| **2.** RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ | | | **3.** 01/02/2025 |
| 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. | **N.P.** | **N.A.** |
| A.2 | Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | **N.P.** | **N.A.** |
| 4.B | ÁREA DE BODEGA | | |
| B.1 | Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos. | **N.P.** | **N.A.** |
| B.2 | Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | **N.P.** | **N.A.** |
| 4.C | CUARTO DE BASURAS | | |
| C.1 | Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos. | **N.P.** | **N.A.** |
| C.2 | Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | **N.P.** | **N.A.** |
| 4.D | SALONES Y OFICINAS | | |
| D.1 | Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos. | **N.P.** | **N.A.** |
| D.2 | Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | **N.P.** | **N.A.** |
| 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. | **N.P.** | **N.A.** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| E.2 | Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.) | **N.P.** | **N.A.** |
| 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. | **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.** |

| |
|---|
| 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><br>**FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS** | **Código:** FOR-PSS-068<br>**Versión:**<br>**Fecha:**<br>Página: 1 de 3 |
|---|---|---|

**1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR VEINTE DE JULIO**

**MES: FEBRERO AÑO: 2025**

**2. Nombre del responsable del diligenciamiento ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ**

| **4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*** | Semana 1 | | | | | | | Semana 2 | | | | | | | Semana 3 | | | | | | | Semana 4 | | | | | | | Semana 5 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 de febrero de 2025 | | | | | | | 3 al 8 de febrero de 2025 | | | | | | | 10 al 15 de febrero de 2025 | | | | | | | 17 al 22 de enero de 2025 | | | | | | | 24 al 28 de enero de 2025 | | | | | | |
| | **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 | | |
| Paredes | | | | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| Techos | | | | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| Ventanas-anjeo | | | | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 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 | | |
| Mesones | | | | | | 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 | | |
| Estufa | | | | | | 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 | | |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | **PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES**<br><br>**FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS** | **Código:** FOR-PSS-068<br>**Versión:**<br>**Fecha:**<br>Página: 2 de 3 |
|---|---|---|

| **4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*** | Semana 1 | | | | | | | Semana 2 | | | | | | | Semana 3 | | | | | | | Semana 4 | | | | | | | Semana 5 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 de febrero de 2025 | | | | | | | 3 al 8 de febrero de 2025 | | | | | | | 10 al 15 de febrero de 2025 | | | | | | | 17 al 22 de enero de 2025 | | | | | | | 24 al 28 de enero de 2025 | | | | | | |
| | **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 | 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 | |
| Licuadoras | | | | | | 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 | |
| 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 | |
| Campana extractora | | | | | | 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 | |
| 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 | |
| Huevos | | | | | | N.A | | 1 | 1 | 1 | N.A | N.A | 1 | | N.A | N.A | N.A | N.A | N.A | 1 | | N.A | N.A | N.A | N.A | N.A | N.A | | 1 | 1 | N.A | N.A | 1 | N.A | |
| Bolsas de leche | | | | | | N.A | | 1 | 1 | 1 | N.A | N.A | 1 | | 1 | 1 | 1 | N.A | 1 | 1 | | 1 | N.A | 1 | N.A | 1 | N.A | | N.A | N.A | N.A | N.A | 1 | N.A | |
| Empaques de lácteos | | | | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | N.A | 1 | N.A | | N.A | N.A | N.A | N.A | N.A | N.A | |
| 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 | |
| Empaques de embutidos | | | | | | - | | - | - | - | - | - | - | | - | - | - | - | - | - | | - | - | - | - | - | - | | - | - | - | - | - | - | |
| 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 | 1 | |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | **PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES**<br><br>**FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS** | **Código:** FOR-PSS-068<br>**Versión:**<br>**Fecha:**<br>Página: 3 de 3 |
|---|---|---|

| **4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*** | Semana 1 | | | | | | | Semana 2 | | | | | | | Semana 3 | | | | | | | Semana 4 | | | | | | | Semana 5 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 de febrero de 2025 | | | | | | | 3 al 8 de febrero de 2025 | | | | | | | 10 al 15 de febrero de 2025 | | | | | | | 17 al 22 de enero de 2025 | | | | | | | 24 al 28 de enero de 2025 | | | | | | |
| | **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** |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Baños | | | | | | 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 | 1 | |
| Bestiere | | | | | | 1 | | 1 | N.A | 1 | N.A | 1 | N.A | | 1 | N.A | 1 | N.A | 1 | N.A | | 1 | N.A | 1 | N.A | 1 | N.A | | 1 | N.A | 1 | N.A | 1 | N.A | |
| Neveras y refrigeradores | | | | | | 1 | | 1 | N.A | 1 | N.A | 1 | N.A | | 1 | N.A | 1 | N.A | 1 | N.A | | 1 | N.A | 1 | N.A | 1 | N.A | | 1 | N.A | 1 | N.A | 1 | N.A | |
| **COMEDOR** | | | | | | **1** | | **1** | **N.A.** | **1** | **N.A.** | **1** | **N.A.** | | **1** | **N.A.** | **1** | **N.A.** | **1** | **N.A.** | | **1** | **N.A.** | **1** | **N.A.** | **1** | **N.A.** | | **1** | **N.A.** | **1** | **N.A.** | **1** | **N.A.** | |

| 1. UNIDAD OPERATIVA: VEINTE DE JULIO | | | |
|---|---|---|---|
| 2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ | | | 3.FECHA: 01/02/2025 |
| 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. | | N.P | **N.A.** |
| A.1 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | N.P | **N.A.** |
| A.2 | Debajo y en la parte de atrás de la nevera. | N.P | **N.A.** |
| A.3 | Debajo de la estufa. | N.P | **N.A.** |
| A.4 | En las bandejas de la estufa. | N.P | **N.A.** |
| A.5 | Debajo, encima y dentro de los gabinetes | N.P | **N.A.** |
| A.6 | Debajo de la estantería | N.P | **N.A.** |
| A.7 | Dentro y en el contorno de la campana extractora | N.P | **N.A.** |
| A.8 | Dentro y alrededor de la caneca. | N.P | **N.A.** |
| A.9 | Debajo del lavaplatos | N.P | **N.A.** |
| A.10 | En el techo falso de la cocina | N.P | **N.A.** |
| 4.B | ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS | | |
| B.1 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | N.P | **N.A.** |
| B.2 | Debajo y en los entrepaños de la estantería | N.P | **N.A.** |
| B.3 | Debajo de las estibas | N.P | **N.A.** |
| B.4 | Dentro de las canastillas | N.P | **N.A.** |
| 4.C | CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS | | |
| C.1 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | N.P | **N.A.** |
| C.2 | Dentro y alrededor de la caneca. | N.P | **N.A.** |
| 4.D | SALONES Y OFICINAS | | |
| D.1 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | N.P | **N.A.** |
| D.2 | Dentro y fuera de los gabinetes | N.P | **N.A.** |
| 4.E | BAÑOS | | |
| E.1 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | N.P | **N.A.** |
| E.2 | Cisterna e inodoro | N.P | **N.A.** |
| 4.F | CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO | | |
| F.1 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | N.P | **N.A.** |
| F.2 | Debajo y en los entrepaños de la estantería | N.P | **N.A.** |
| F.3 | Dentro y alrededor de las cajas | N.P | **N.A.** |
| F.4 | Alrededor de las colchonetas | N.P | **N.A.** |
| 4.G | LAVANDERÍA | | |
| G.1 | Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos. | N.P | **N.A.** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| G.2 | Debajo y alrededor de la lavadora | N.P | **N.A.** |
| 4.H | **Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:** | | |
| | | | |

| 7. OBSERVACIONES | 8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO) | 9. RESPONSABLE(S) |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| |
|---|
| Para diligenciar correctamente el Formato : INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS |
| El formato permite verificar la presencia de plagas en todas las áreas, espacios y elementos de la Unidad Operativa, mediante una verificación MENSUAL que alerte la presencia de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando unas acciones correctivas que impidan y deriven la implementación de medidas de saneamiento ambiental. |
| En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa. |
| En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la persona responsable que realiza la inspección de presencia de plagas en la unidad operativa y quien debe haber realizado una inducción acerca del Plan de Saneamiento Básico. |
| En la casilla No. 3 se debe diligenciar la fecha en que se realiza la inspección. |
| En las casillas de la columna No. 4 Se debe verificar la presencia de plagas 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 la presencia de plagas 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 No 5, se indica el nombre de la posible plaga encontrada en la inspección. En caso de no encontrarse plaga debe colocarse la sigla N.P. (No Presenta). |
| En la casilla número 6, Observaciones Generales se agrega información adicional y comentarios sobre los aspectos y áreas examinadas. |
| En la casilla número 7, OBSERVACIONES, se listan las observaciones, fallas o inconvenientes presentados, las cuales tendrán que verificarse y controlarse. |
| En la casilla número 8, se indican cada una de las ACCIONES CORRECTIVAS que se deben implementar para corregir posibles fallas, a lo cual debe mencionarse un tiempo determinado para su realización. |
| En la casilla No. 9, se describe el nombre del o los responsables de la acción correctiva. |
| Este formato debe permanecer actualizado mes a mes en el documento Plan de Saneamiento Básico de la unidad operativa. |

| PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS | |
|---|---|
| **FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS** | |
| **1. FECHA** | **19/12/2023** |
| **2. UNIDAD OPERATIVA:** | **VEINTE DE JULIO** |
| **3. ÁREA** | **TODOS LOS PUNTOS** |
| **4. PLAGUICIDA APLICADO** | **K-OTRINE 25 EC** |
| **5. RODENTICIDA APLICADO** | **K-OTRINE 25 EC** |
| **6. INGREDIENTE ACTIVO** | **Deltramatrina 2.5%** |
| **7. DOSIFICACIÓN** | **6ML * litro de agua** |
| **8. PLAGA A ERRADICAR** | **Ninguna** |
| **9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO** | **Técnicos en Fumigación y Servicios Generales** |
| **10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.** | **ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ** |
| **11. OBSERVACIONES GENERALES:**<br><br>**Ninguna** | |

| |
|---|
| 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 |

| **COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR VEINTE DE JULIO** | | | |
|---|---|---|---|
| 1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ** | | | 2.FECHA: **01/02/2025** |
| 3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR | | 4. CALIFICACIÓN | 5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR |
| 3.A | AREA DE COCINA | | |
| **A.1** | **Aberturas entre puertas y piso (exteriores)** | **1** | **N.A.** |
| **A.2** | **Aberturas entre puertas y piso (interiores)** | **1** | **N.A.** |
| **A.3** | **Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina** | **1** | **N.A.** |
| **A.4** | **Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.** | **1** | **N.A.** |
| **A.5** | **Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.** | **1** | **N.A.** |
| **A.6** | **Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.** | **1** | **N.A.** |
| **A.7** | **Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.** | **1** | **N.A.** |
| 3.B | AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS | | |
| **B.1** | **Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.** | **1** | **N.A.** |
| **B.2** | **Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.** | **1** | **N.A.** |
| **B.3** | **Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.** | **1** | **N.A.** |
| **B.4** | **Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.** | **1** | **N.A.** |
| 3.C | OTRAS AREAS | | |
| **C.1** | **Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.** | **1** | **N.A.** |
| **C.2** | **Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.** | **1** | **N.A.** |
| **C.3** | **Paredes interiores lisas libres de ranuras** | **1** | **N.A.** |
| 3.D | Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa: | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| **La calificación de la verificación es:** 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE | | | |

| 6.<br>OBSERVACIONES | 7.<br>ACCIONES CORRECTIVAS<br>(TIEMPO PROPUESTO) | 8.<br>RESPONSABLE(S) |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO DECLARACIÒN DE COMPROMISO | **Código:** FOR-PSS-072<br>**Versión:** 0<br>**Fecha:** Memo INT 38379 - 18/07/2017<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

**COMEDOR VEINTE DE JULIO**

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

**Yo ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ**

**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 | ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ | 1012378669 | Responsable del servicio | |
| Auxiliar comedor | CLAUDIA CASTILLO | 53049253 | Colaborador de cocina | |
| Auxiliar comedor | ALEX RAMIREZ | 51654044 | Colaborador de cocina | |
| Auxiliar comedor | ADRIANA AGUIRRE | 52287054 | Colaborador de cocina | |
| Auxiliar comedor | NORA ACENETH ROMERO DIMATE | 21060621 | Colaborador de cocina | |
| Auxiliar comedor | MARTHA SUESCUN | 52094737 | Colaborador de cocina | |
| Auxiliar Administrativo | JOHAN MANUEL BARRETO RAMIREZ | 1019020948 | Colaborador de cocina | |

**Fecha de la adopción: 03/12/2024**

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