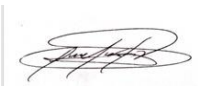
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

COMEDOR COMUNITARIO SURAMÉRICA

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: **WALTER DONATO**

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
Fumigaciones especiales Control Ambiental 09/08/2024	09/02/2025	HIPOCLORITO DE SODIO	DICLORO-S-TRIAZINATRIONA SODICA	5.25%	

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

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

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WALTER DONATO 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IRISOL
3. Lote: AL15606

3. Fecha de vencimiento: 31/01/2025 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 2 al 4 de enero 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	NA	NA	NA	NA	NA	NA	40	40	40	40	40	40		
Bolsas de leche, empaques lácteos	NA	NA	NA	NA	NA	NA	30	30	30	30	30	30		
Bolsas de pulpa de frutas	NA	NA	NA	NA	NA	NA	80	80	80	80	80	80		
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	NA	NA	NA	NA	NA	NA	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	NA	NA	NA	NA	NA	NA	10	40	10	40	10	40		
Baños	NA	NA	NA	NA	NA	NA	10	80	10	80	10	80		
Ambiente	NA	NA	NA	NA	NA	NA	10	30	10	30	10	30		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
WALTER DONATO
NOMBRE Y C.C.1020723139



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

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

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

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WALTER DONATO 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IRISOL
3. Lote: AL15606

3. Fecha de vencimiento: 31/01/2025 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 7 al 11 de enero 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	NA	NA	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40		
Bolsas de leche, empaques lácteos	NA	NA	30	30	30	30	10	10	10	10	30	30		
Bolsas de pulpa de frutas	NA	NA	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80		
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	NA	NA	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	NA	NA	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		
Baños	NA	NA	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80		
Ambiente	NA	NA	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
WALTER DONATO
NOMBRE Y C.C.1020723139

FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

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

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

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WALTER DONATO 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IRISOL
3. Lote: AL15606

3. Fecha de vencimiento: 31/01/2025 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 13 al 18 de enero 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	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40		
Bolsas de leche, empaques lácteos	30	30	30	30	30	30	10	10	30	30	20	20		
Bolsas de pulpa de frutas	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80		
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
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	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80		
Ambiente	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
WALTER DONATO
NOMBRE Y C.C.1020723139



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

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

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

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WALTER DONATO 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IRISOL
3. Lote: AL15606

3. Fecha de vencimiento: 31/01/2025 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 20 al 25 de enero 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	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40		
Bolsas de leche, empaques lácteos	30	30	30	30	30	30	10	10	30	30	30	30		
Bolsas de pulpa de frutas	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80		
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
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	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80		
Ambiente	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
WALTER DONATO
NOMBRE Y C.C.1020723139



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

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

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

2. Nombre del responsable del Seguimiento: WALTER DONATO 2. Cargo: RESPONSABLE DEL SERVICIO

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 3. Marca: IRISOL
3. Lote: AL15606

3. Fecha de vencimiento: 31/03/2025 **3. Concentración: 5,25%**

4. Semana: 27 al 31 de enero 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	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	NA	NA		
Bolsas de leche, empaques lácteos	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	NA	NA		
Bolsas de pulpa de frutas	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	NA	NA		
Enlatados	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA		
Equipos y utensilios, porta comidas participantes	100	300	100	300	100	300	100	300	1	100	NA	NA		
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	10	40	10	40	10	40	10	40	1	100	NA	NA		
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	1	100	NA	NA		
Ambiente	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30	NA	NA		

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
WALTER DONATO
NOMBRE Y C.C.1020723139



FIRMA

RESPONSABLE DEL SERVICIO
CARGO

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

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

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: SURAMÉRICA

MES: ENERO **AÑO: 2025**

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: WALTER DONATO

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						
	Del 2 al 4 de Ene							Del 7 al 11 de Ene							Del 13 al 18 de Ene							Del 20 al 25 de Ene							Del 27 al 31 de Ene						
	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	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Paredes	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Techos	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Ventanas-anjeo	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Puertas	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Mesones	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Canecas	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Neveras	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Estufa	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Lavaplatos	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Trampa de grasas	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Congelador	N	N	N	1	1	1	N	N	1	1	1	1	1	N	1	1	1	1	1	1	N	1	1	1	1	1	1	N	1	1	1	1	1	N	N

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						
	Del 2 al 4 de Ene							Del 7 al 11 de Ene							Del 13 al 18 de Ene							Del 20 al 25 de Ene							Del 27 al 31 de Ene						
	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**
	A	A	A				A	A						A							A							A						A	A
Canastillas	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Licuadora	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Menaje	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Utensilios	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Frutas y verduras	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Abarrotes	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Huevos	NA	NA	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	1	NA	NA	1	NA	NA
Bolsas de leche	NA	NA	NA	NA	1	NA	NA	NA	1	1	NA	NA	1	NA	1	1	1	NA	1	1	NA	1	1	1	NA	1	NA	NA	1	NA	1	NA	1	NA	NA
Empaques de lácteos	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Bolsa de pulpas de frutas	NA	NA	NA	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	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	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Incluir otros de ser necesario																																			
COMEDOR																																			

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						
	Del 2 al 4 de Ene							Del 7 al 11 de Ene							Del 13 al 18 de Ene							Del 20 al 25 de Ene							Del 27 al 31 de Ene						
	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**
Pisos comedor	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1		NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Paredes	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Techos	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Ventanas-anjeo	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Incluir otros de ser necesario																																			
BAÑOS																																			
Sanitario	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Orinales	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Lavamanos	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Espejo	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Pisos	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Paredes	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Techos	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Ventanas	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Puertas	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	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						
	Del 2 al 4 de Ene							Del 7 al 11 de Ene							Del 13 al 18 de Ene							Del 20 al 25 de Ene							Del 27 al 31 de Ene						
	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**
Papeleras	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Incluir otros de ser necesario																																			
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas	NA	1	1	1	1	1	NA	N	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Pisos	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Paredes	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Techos	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Puerta	NA	1	1	1	1	1	NA	NA	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	1	NA	1	1	1	1	1	NA	NA
Incluir otros de ser necesario																																			

1. UNIDAD OPERATIVA: SURAMÉRICA			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** WALTER DONATO			3. FECHA: 2 DE ENERO 2025
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**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	**09/08/2024**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**SURAMÉRICA**
3. ÁREA	**204 M2**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**PERMOST VPM 55P**
5. RODENTICIDA APLICADO	**DELTRAMETRINA**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**PERMETRINA**
7. DOSIFICACIÓN	**50 ML EN 10 L**
8. PLAGA A ERRADICAR	**RASTEROS, VOLADORES Y ACAROS**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**FUMIGACIONES ESPECIALES CONTROL AMBIENTAL**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**WALTER DONATO**
11. OBSERVACIONES GENERALES:	

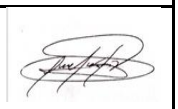
SURAMÉRICA			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: WALTER DONATO			2.FECHA: 2 DE ENERO 2025
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**1**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**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

COMEDOR COMUNITARIO SURAMÉRICA

Nombre del coordinador responsable de la unidad operativa propia o tercera izada:

Yo, WALTER DONATO

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	**WALTER DONATO**	**1020723139**	**RESPONSABLE DEL SERVICIO**	
Responsable y/o Delegado Administrativo	**AMEYE AYALA MEDINA**	**52.772.661**	**NUTRICIONISTA DEL ASOCIADO**	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				
Si se sugiere otro relacionar y adoptar.				

Fecha de la adopción: 3 DE DICIEMBRE DE 2024

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