ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE	**Código:** FOR-PSS-064 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

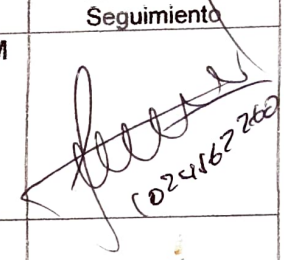
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

COMEDOR COMUNITARIO PARAISO

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: **JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO**
2. **FECHA DE REVISION: 03/12/2024**

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 M Y M MULTISERVICIOS S.A.S 17/08/2024	17/02/2025	HIPOCLORITO DE SODIO	HIPOCLORITO DE SODIO	5 % EN 200 PPM	

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: PARAISO
MES: DICIEMBRE AÑO:2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO 2. Cargo: responsable de servicio

3. Desinfectante utilizado hipoclorito - Limpiador desinfectante 5 generación 3. Marca: hipoclorito aro - cambio ac Full Fresh
3. Lote: 200051684/10:15 cambio ac Full Fresh 200051684/10:15

3. Fecha de vencimiento: hipoclorito 06/2025 **3. Concentración: 5.25%**
Full fresh 4 ltr x 250 ml

1. Semana: DEL 02 DICIEMBRE 2024 AL 07 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	N/a	N/a	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40		
Bolsas de leche, empaques lácteos	N/a	N/a	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10		
Bolsas de pulpa de frutas	N/a	N/a	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	N/a	N/a	20	60	20	60	20	60	20	60	20	60		

FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES

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	N/A	N/A	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		
Baños	N/A	N/A	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80		
Ambiente	N/A	N/A	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6		
Área LAVADO Y ASEO COCINA	N/A	N/A	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		
SALON COMEDOR	N/A	N/A	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		

6. OBSERVACIONES:

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

JOSE MIGUEL JIMENEZ — 1024562260 — NOMBRE

FIRMA

responsable de servicio — CARGO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: PARAISO
MES: DICIEMBRE AÑO:2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO 2. Cargo: responsable de servicio

3. Desinfectante utilizado hipoclorito - Limpiador desinfectante 5 generación 3. Marca: hipoclorito aro - cambio ac Full Fresh
3. Lote: 200051684/10:15 cambio ac Full Fresh 200051684/10:15

3. Fecha de vencimiento: hipoclorito 06/2025 **3. Concentración: 5.25%**
Full fresh 4 ltr x 250 ml

1. Semana: DEL 09 DICIEMBRE 2024 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	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40		
Bolsas de leche, empaques lácteos	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	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	20	60	20	60	20	60	20	60	20	60	20	60		

FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES

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	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6		
Área LAVADO Y ASEO COCINA	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		
SALON COMEDOR	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		

6. **OBSERVACIONES:**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOSE MIGUEL JIMENEZ
1024562260
NOMBRE

FIRMA

responsable de servicio
CARGO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: PARAISO
MES: DICIEMBRE AÑO:2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO 2. Cargo: responsable de servicio

3. Desinfectante utilizado hipoclorito - Limpiador desinfectante 5 generación 3. Marca: hipoclorito aro - cambio ac Full Fresh
3. Lote: 200051684/10:15 cambio ac Full Fresh 200051684/10:15

3. Fecha de vencimiento: hipoclorito 06/2025 **3. Concentración: 5.25%**
Full fresh 4 ltr x 250 ml

1. Semana: DEL 16 DICIEMBRE 2024 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	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40		
Bolsas de leche, empaques lácteos	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	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	20	60	20	60	20	60	20	60	20	60	20	60		

FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES

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	40	10	40	10	40	10	40		
Ambiente	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6		
Área LAVADO Y ASEO COCINA	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		
SALON COMEDOR	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40		

6. **OBSERVACIONES:**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

JOSE MIGUEL JIMENEZ
1024562260

FIRMA

responsable de servicio
CARGO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: PARAISO
MES: DICIEMBRE AÑO:2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO 2. Cargo: responsable de servicio

3. Desinfectante utilizado hipoclorito - Limpiador desinfectante 5 generación cambio ac Full Fresh 200051684/10:15 3. Marca: hipoclorito aro - cambio ac Full Fresh
3. Lote: 200051684/10:15

3. Fecha de vencimiento: hipoclorito 06/2025 **3. Concentración: 5.25%**
Full fresh 4 ltr x 250 ml

1. Semana: DEL 23 DICIEMBRE 2024 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	40	40	40	40	N/A	N/A	40	40	40	40	40	40		
Bolsas de leche, empaques lácteos	10	10	10	10	N/A	N/A	10	10	10	10	10	10		
Bolsas de pulpa de frutas	15	15	15	15	N/A	N/A	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	20	60	20	60	N/A	N/A	20	60	20	60	20	60		

FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES

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	N/A	N/A	10	40	10	40	10	40		
Baños	10	80	10	80	N/A	N/A	10	80	10	80	10	80		
Ambiente	2	6	2	6	N/A	N/A	2	6	2	6	2	6		
Área LAVADO Y ASEO COCINA	10	40	10	40	N/A	N/A	10	40	10	40	10	40		
SALON COMEDOR	10	40	10	40	N/A	N/A	10	40	10	40	10	40		

6. **OBSERVACIONES:**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

JOSE MIGUEL JIMENEZ
1024562260

FIRMA

responsable de servicio
CARGO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: PARAISO
MES: DICIEMBRE AÑO:2024

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO 2. Cargo: responsable de servicio

3. Desinfectante utilizado hipoclorito - Limpiador desinfectante 5 generación cambio ac Full Fresh 200051684/10:15 3. Marca: hipoclorito aro - cambio ac Full Fresh
3. Lote: 200051684/10:15

3. Fecha de vencimiento: hipoclorito 06/2025 **3. Concentración: 5.25%**
Full fresh 4 ltr x 250 ml

1. Semana: DEL 30 DICIEMBRE 2024 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	40	40	40	40	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Bolsas de leche, empaques lácteos	10	10	10	10	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
Bolsas de pulpa de frutas	15	15	15	15	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		
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	20	60	20	60	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		

FORMATO: SEGUIMIENTOS A SOLUCIONES DESINFECTANTES

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	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a		
Baños	10	80	10	80	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a		
Ambiente	2	6	2	6	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a		
Área LAVADO Y ASEO COCINA	10	40	10	40	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a		
SALON COMEDOR	10	40	10	40	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a	N/a		

6. **OBSERVACIONES:**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOSE MIGUEL JIMENEZ
1024562260
NOMBRE

FIRMA

responsable de servicio
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES**	**Código:** FOR-PSS-067 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 **Página:** 1 de 3

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR PARAISO			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO**			3.FECHA MES:03/12/2024
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.	**N/P**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N/P**	
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**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, *costales*, *frascos*, *etc.*)	**N/P**	
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**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N/P**	
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	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de *cartón*, *guacales*, *costales*, *frascos*, *etc.*)	N/P	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y	N/P	

	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.)	N/P	
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	
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	

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:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 5

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: PARAISO
MES: DICIEMBRE AÑO: 2024

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno 03 DE DICIEMBRE AL 07 2024							3. Semana Dos del 09 al 14 DICIEMBRE 2024							3. Semana Tres DEL 16 AL 21 DE DICIEMBRE 2024							3. Semana Cuatro DEL 23 AL 28 DE DICIEMBRE 2024							3. Semana Cinco 30 A 31 DE DICIEMBRE 2024						
	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	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Paredes	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Techos	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ventanas-anjeo	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Puertas	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Mesones	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Canecas	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Neveras	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Estufa	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Lavaplatos	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Congelador	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	N/	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Canastillas	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Licuadora	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Menaje	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Utensilios	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Frutas y verduras	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	✓	✓	✓	N/A	✓	✓	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

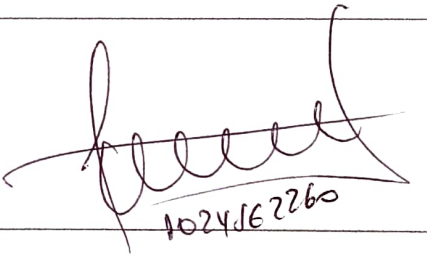
4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno 03 DE DICIEMBRE AL 07 2024							3. Semana Dos del 09 al 14 DICIEMBRE 2024							3. Semana Tres DEL 16 AL 21 DE DICIEMBRE 2024							3. Semana Cuatro DEL 23 AL 28 DE DICIEMBRE 2024							3. Semana Cinco 30 A 31 DE DICIEMBRE 2024						
	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**
Abarrotes	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Huevos	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de leche	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Empaques de lácteos	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsa de pulpas de frutas	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
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	n/a	N/A	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	N/A	n/a	n/a	N/A	n/a	n/a	n/a	N/A	n/a	n/a	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Estanterías	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
COMEDOR																																			
Pisos comedor	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Paredes	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Techos	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ventanas-anjeo	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
BAÑOS															1																				
Sanitario	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A		1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Lavamanos	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Espejo	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Pisos	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Paredes	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Techos	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ventanas	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Puertas	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar	3. Semana Uno 03 DE DICIEMBRE AL 07 2024							3. Semana Dos del 09 al 14 DICIEMBRE 2024							3. Semana Tres DEL 16 AL 21 DE DICIEMBRE 2024							3. Semana Cuatro DEL 23 AL 28 DE DICIEMBRE 2024							3. Semana Cinco 30 A 31 DE DICIEMBRE 2024						
	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	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Pisos	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Paredes	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Techos	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Puerta	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Puntos ecológicos	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Elementos de aseo	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	N/A	1	1	1	N/A	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÒN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS	Código: FOR-PSS-066 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. UNIDAD OPERATIVA: PARAISO			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO**			3. FECHA 03/12/2024
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5 PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**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**	

10-456-2260

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA TOMA	17 DE AGOSTO2024
2. UNIDAD OPERATIVA:	PARAISO
3. ÁREA	COMEDOR COMUNITARIO
4. PLAGUICIDA APLICADO	CIPERMETRINA
5. RODENTICIDA APLICADO	N/A
6. INGREDIENTE ACTIVO	ALQUIDIMETIL BENCIL CLORURO DE AMONIO
7. DOSIFICACIÓN	25 ML
8. PLAGA A ERRADICAR	PREVENTIVO
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	FUMIGACIONES M Y M MULTISERVICIOS S.A.S
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO
11. OBSERVACIONES GENERALES: FECHA DE REVISION: 03/12/2024	

1024162260

COMEDOR PARAISO			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: ***JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO***			2.FECHA: 03/12/2024
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**	

La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE

1024562700

COMEDOR COMUNITARIO PARAISO

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

Yo JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO

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	JOSE MIGUEL JIMENEZ ALFARO	1024562260	RESPONSABLE DE SERVICIO	
Responsable y/o Delegado Administrativo	SANDRA GUZMAN	52160722	AUXILIAR ADMINISTRATIVA	
Supervisor o jefe de Servicios Generales u otro delegado	FRANCY RODRIGUEZ	1.004.109.720	NUTRICIONISTA DIETISTA ASOCIADO	Francy Rodriguez Secretaría Distrital de Integración Social CC 1.004.109.720

Fecha de la adopción: 03/12/2024

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