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

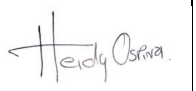
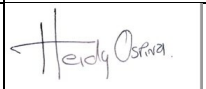
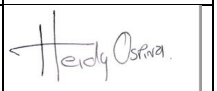
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

COMEDOR COMUNITARIO COCINA VILLAS DEL PROGRESO

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:**HEIDY OSPINA**

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
EFICAX FUMIGACIONES (25/02/2024)	25/08/2024	HIPOCLORITO DE SODIO	HIPOCLORITO DE SODIO	5%	
MYM FUMIGACIONES 17/08/2024	17/02/2025	HIPOCLORITO DE SODIO	HIPOCLORITO DE SODIO	5%	
MYM FUMIGACIONES 22/02/2025	22/08/2025	HIPOCLORITO DE SODIO	HIPOCLORITO DE SODIO	5%	

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: VILLAS DEL PROGRESO
MES-.ABRIL 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HEIDY OSPINA 2. Cargo: responsable de servicio

3. Desinfectante utilizado amonio cuaternario
3. Lote: 240203145 08/2025 HIPOCLORITO – 200051684/10:13

3. Fecha de vencimiento: 10/2025 **3. Concentración: 5.25% --- 10%**

01 DE ABRIL AL 06 DE ABRIL

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras			20	40	20	40	20	40	20	40	20	40	n/a	n/a
Bolsas de leche, empaques lácteos			15	10	15	10	15	10	15	10	15	10	n/a	n/a
Bolsas de pulpa de frutas			10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	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	15	20	20	60	15	20	20	60	n/a	n/a

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	n/a	n/a
Baños			10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	n/a	n/a
Ambiente			10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	n/a	n/a
Área LAVADO Y ASEO COCINA			10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	n/a	n/a
SALON COMEDOR			10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	n/a	n/a

6. OBSERVACIONES: SE REALIZA CHOQUE CON AMONIO CUATERNARIO LA ULTIMA SEMANA DE CADA MES.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HEIDY OSPINA COORDINADOR OPERATIVO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: VILLAS DEL PROGRESO
MES-.ABRIL 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HEIDY OSPINA 2. Cargo: responsable de servicio

3. Desinfectante utilizado amonio cuaternario
3. Lote: 240203145 08/2025 HIPOCLORITO – 200051684/10:13

3. Fecha de vencimiento: 10/2025 **3. Concentración: 5.25% --- 10%**

07 DE ABRIL AL 12 DE ABRIL

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	40	20	40	20	40	20	40	20	40	20	40	n/a	n/a
Bolsas de leche, empaques lácteos	15	10	15	10	15	10	15	10	15	10	15	10	n/a	n/a
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	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

Equipos y utensilios	15	20	20	60	15	20	20	60	15	20	20	60	n/a	n/a
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	n/a	n/a
Baños	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	n/a	n/a
Ambiente	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	n/a	n/a
Área LAVADO Y ASEO COCINA	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	n/a	n/a
SALON COMEDOR	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	n/a	n/a

6. OBSERVACIONES: SE REALIZA CHOQUE CON AMONIO CUATERNARIO LA ULTIMA SEMANA DE CADA MES.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HEIDY OSPINA COORDINADOR OPERATIVO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: VILLAS DEL PROGRESO
MES-.ABRIL 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HEIDY OSPINA 2. Cargo: responsable de servicio

3. Desinfectante utilizado amonio cuaternario
3. Lote: 240203145 08/2025 HIPOCLORITO – 200051684/10:13

3. Fecha de vencimiento: 10/2025 **3. Concentración: 5.25% --- 10%**

14 DE ABRIL AL 19 DE ABRIL

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	40	20	40	20	40								
Bolsas de leche, empaques lácteos	15	10	15	10	15	10								
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10								
Enlatados	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a								

Equipos y utensilios	15	20	20	60	15	20								
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								
Baños	10	40	10	40	10	40								
Ambiente	10	40	10	40	10	40								
Área LAVADO Y ASEO COCINA	10	40	10	40	10	40								
SALON COMEDOR	10	40	10	40	10	40								

6. OBSERVACIONES: SE REALIZA CHOQUE CON AMONIO CUATERNARIO LA ULTIMA SEMANA DE CADA MES.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HEIDY OSPINA	COORDINADOR OPERATIVO
1000775907 FIRMA	CARGO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: VILLAS DEL PROGRESO
MES-.ABRIL 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HEIDY OSPINA 2. Cargo: responsable de servicio

3. Desinfectante utilizado amonio cuaternario
3. Lote: 240203145 08/2025 HIPOCLORITO – 200051684/10:13

3. Fecha de vencimiento: 10/2025 **3. Concentración: 5.25% --- 10%**

21 DE ABRIL AL 26 DE ABRIL

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	40	20	40	20	40	20	40	20	40	20	40	n/a	n/a
Bolsas de leche, empaques lácteos	15	10	15	10	15	10	15	10	15	10	15	10	n/a	n/a
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	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

Equipos y utensilios	15	20	20	60	15	20	20	60	15	20	20	60	n/a	n/a
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	n/a	n/a
Baños	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	n/a	n/a
Ambiente	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	n/a	n/a
Área LAVADO Y ASEO COCINA	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	n/a	n/a
SALON COMEDOR	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	10	40	n/a	n/a

6. OBSERVACIONES: SE REALIZA CHOQUE CON AMONIO CUATERNARIO LA ULTIMA SEMANA DE CADA MES.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HEIDY OSPINA — COORDINADOR OPERATIVO
1000775907 FIRMA — CARGO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: VILLAS DEL PROGRESO
MES-.ABRIL 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: HEIDY OSPINA 2. Cargo: responsable de servicio

3. Desinfectante utilizado amonio cuaternario
3. Lote: 240203145 08/2025 HIPOCLORITO – 200051684/10:13

3. Fecha de vencimiento: 10/2025 **3. Concentración: 5.25% --- 10%**

28 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	40	20	40	20	40								
Bolsas de leche, empaques lácteos	15	10	15	10	15	10								
Bolsas de pulpa de frutas	10	10	10	10	10	10								
Enlatados	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a								

Equipos y utensilios	15	20	20	60	15	20								
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								
Baños	10	40	10	40	10	40								
Ambiente	10	40	10	40	10	40								
Área LAVADO Y ASEO COCINA	10	40	10	40	10	40								
SALON COMEDOR	10	40	10	40	10	40								

6. OBSERVACIONES: SE REALIZA CHOQUE CON AMONIO CUATERNARIO LA ULTIMA SEMANA DE CADA MES.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

HEIDY OSPINA	COORDINADOR OPERATIVO
1000775907 FIRMA	CARGO

1. UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR VILLAS DEL PROGRESO			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **HEIDY OSPINA**			3. FECHA-MES:01/04/25
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 sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	

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

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.

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. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 9

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: VILLAS DEL PROGRESO

MES: ABRIL AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: HEIDY OSPINA

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar	3. Semana Uno 01 AL 05							3. Semana Dos 07 AL 12							3. Semana Tres 14 AL 19							3. Semana Cuatro 21 AL 26							3. Semana Cinco 28 AL 30						
	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**	**L**
COCINA																																			
Pisos	**N/A**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	**1**	**1**	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	1	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A
Paredes	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Techos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	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	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	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	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	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	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	01 AL 05							07 AL 12							14 AL 19							21 AL 26							28 AL 30						
	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**	**L**
Mesones	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Canecas	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Neveras	N/A	1	1	1	1	1	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Estufa	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Lavaplatos	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Congelador	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	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	1	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Licuadora	N/A	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	1	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	1	1	1	1	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	01 AL 05							07 AL 12							14 AL 19							21 AL 26							28 AL 30						
	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**	**L**
Menaje	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	1	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A
Utensilios	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	**1**	**1**	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	1	1	1	N/A	N/A	N/A	N/A
Frutas y verduras	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	**1**	**1**	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Abarrotes	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
Huevos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsas de leche	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	**1**	**1**	**1**	N/A	N/A	**1**	N/A	**1**	**1**	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	**1**	**1**	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Empaques de lácteos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	**NA**	**1**	**NA**	**1**	N/A	**1**	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	**1**	N/A	**1**	**NA**	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Bolsa de	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	**1**	**1**	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/	N/A	N/	N/A

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	01 AL 05							07 AL 12							14 AL 19							21 AL 26							28 AL 30						
	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**	**L**
pulpas de frutas																																A		A	
Estanterías	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
COMEDOR	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Pisos comedor	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	**1**	**1**	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	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	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	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	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	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	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
BAÑOS																																				
Sanitario	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	**1**	**1**	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/	N/A	N/	N/A

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	01 AL 05							07 AL 12							14 AL 19							21 AL 26							28 AL 30						
	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	L
																																A		A	
Lavamanos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	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**	N/A	N/A	N/A	N/A	1	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Pisos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	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	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	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	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ventanas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	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	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Papeleras	N/	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N	**1**	**1**	**1**	N/	N/	N/	N/	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	N/	N/	N/	N	N/	N	N/

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	01 AL 05							07 AL 12							14 AL 19							21 AL 26							28 AL 30						
	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**	**L**
	A						A							/A				A	A	A	A								A	A	A	/ A	A	/ A	A
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Pisos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	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	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	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	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Puerta	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	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	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	01 AL 05							07 AL 12							14 AL 19							21 AL 26							28 AL 30						
	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**	**L**
OTROS ELEMENTOS																																			
Ambiente	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	**1**	**1**	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Puntos ecológicos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Elementos de aseo	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	**1**	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

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

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS			
FORMATO INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **HEIDY TATIANA OSPINA CONTRERAS**			2. FECHA: 01/04/2025
3. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. PLAGA	5. OBSERVACIONES GENERALES
3.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
3.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
3.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**NP**	
3.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
3.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
3.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
3.6	Debajo de la estantería	**NP**	
3.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
3.8	Dentro y alrede dor de la caneca.	**NP**	
3.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
3.10	En el techo falso de la cocina	**NP**	
3.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
3.11	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
3.12	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
3.13	Debajo de las estibas	**NP**	
3.14	Dentro de las canastillas	**NP**	
3.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS	**NP**	
3.15	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
3.16	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
3.D	SALONES Y OFICINAS		
3.17	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
3.18	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
Página 1 de 2 (Inspección Presencia Plagas)			

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS			
FORMATO INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS			
3.E	BAÑOS		
3.19	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
3.20	Cisterna e inodoro	**NP**	
3.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
3.21	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N/A**	
3.22	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N/A**	
3.23	Dentro y alrededor de las cajas	**N/A**	
3.24	Alrededor de las colchonetas	**N/A**	
3.G	LAVANDERÍA	**N/A**	
3.25	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N/A**	
3.26	Debajo y alrededor de la lavadora	**NA**	
3.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**	**NA**	

6. OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	**13/01/2025**
2. UNIDAD OPERATIVA:	**VILLAS DEL PROGRESO**
3. ÁREA	**COMEDORES**
4. PLAGUICIDA APLICADO	**CIPERMETRINA**
5. RODENTICIDA APLICADO	**CIPERMETRINA**
6. INGREDIENTE ACTIVO	**CIPERMETRINA**
7. DOSIFICACIÓN	**25ML**
8. PLAGA A ERRADICAR	**NO APLICA**
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	**MYM FUMIGACIONES**
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	**HEIDY OSPINA**
11. OBSERVACIONES GENERALES: NINGUNA	

COMEDOR VILLAS DEL PROGRESO

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:
HEIDY OSPINA

2.FECHA: 01/04/2025

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:		

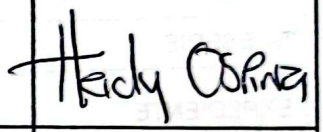
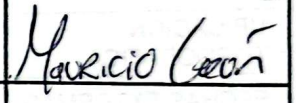
La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE

VILLAS DEL PROGRESO

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

Yo HEIDY TATIANA OSPINA CONTRERAS

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	HEIDY OSPINA	1000775907	RESPONSABLE DEL SERVICIO	
Responsable y/o Delegado Administrativo	MAURICIO LEON	1024588823	AUX AMDMINISTRATIVO	

Fecha de la adopción:03/12/2024

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

Powered by CamScanner