OSCAR RIVERA CORPAS CAFETERÍA	CRONOGRAMA DE ORDEN Y ASEO	Vigencia:
		Versión:
		Código:

INDICADOR(ES)						
N°	TIPO DE INDICADOR	DESCRIPCION DEL INDICADOR		FÓRMULA	META	OBSERVACIONES
		Nombre	Frecuencia de medición			
1	Efectividad	% de reducción de accidentes o lesiones ocasionadas por la falta de orden y aseo en las diferentes áreas de la planta de alimentos	Semestral	(N° accidentes o lesiones identificadas por la falta de orden y aseo en las diferentes áreas de la planta en el tiempo actual - N° accidentes o lesiones identificadas por la falta de orden y aseo en las diferentes áreas de la planta en el tiempo inmediatamente anterior / N° accidentes o lesiones identificadas por la falta de orden y aseo en las diferentes áreas de la planta en el tiempo inmediatamente anterior) *100	Reducir en un 50% accidentes o lesiones identificadas por la falta de orden y aseo en las diferentes áreas de la planta de alimentos	
2	Efectividad	% de reducción de puestos de trabajo que presentan déficit en orden y aseo	Trimestral	(N° de puestos de trabajo que presenta déficit por orden y aseo identificados en el tiempo actual - N° de puestos de trabajo que presentan déficit por orden y aseo identificados en el tiempo inmediatamente anterior/N° de puestos de trabajo que presentan déficit por orden y aseo identificados en el tiempo inmediatamente anterior) *100	Reducir en un 50% los puestos de trabajo que presentan déficit de orden y aseo	

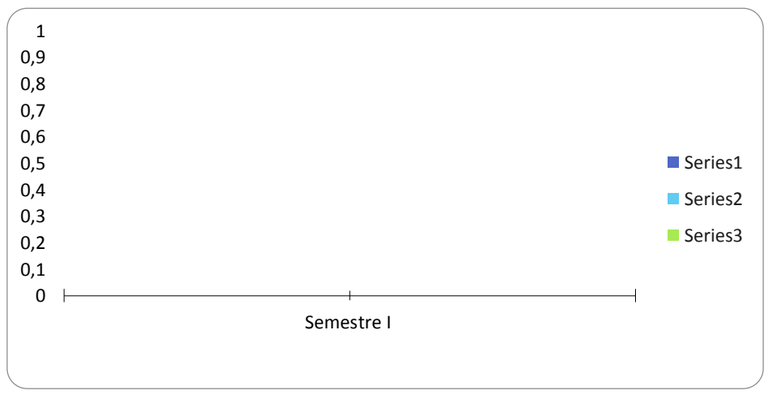
N°	ACTIVIDAD DEL SUBROGRAMA	RESPONSABLE (Cargo)	FECHA LÍMITE DE EJECUCIÓN	INVERSIÓN	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO	% AVANCE	
PLANEAR							
1	Identificar y describir del número de accidentes o lesiones ocasionadas por condiciones de orden y aseo en los puestos de trabajo.	Responsable del SG-SST, Recursos Humanos			Reportes de accidentes e incidentes laborales, estadisticas de accidentes e incidentes laborales		
2	Identifcar de las áreas que presenta déficit de orden y aseo	Responsable del SG-SST, COPASST			Matriz de valoración de riesgo, listas de chequeo para inspecciones planeadas		
3	Diseñar y actualizar los procedimientos de orden y aseo para cada área de trabajo	Responsable del SG-SST			Documento de procedimientos de orden y aseo		
HACER							
4	Realizar solicitud a la ARL para asesoramiento en capacitaciones y diagnostico a las áreas de trabajo	Responsable del SG-SST			Cronograma de capacitaciones, carta de solicitud.		
5	Realizar inspecciones periódicas a las áreas de trabajo para verificar el cumplimiento y avances del programa	Personal asignado para la realización de inspecciones planeadas, Responsable del SG-SST, VIGIA			Listas de chequeo diligenciadas, informe de inpecciones planeadas		

6	Capacitar al personal para dar a conocer continuamente el contenido y avance del programa junto con los procedimientos de orden y aseo en cada área de trabajo.	Responsable del SG-SST, lideres de cada área, COPASST			Plan y cornograma de capacitaciones		
VERIFICAR							
7	Actualización y seguimiento al programa de orden y aseo	Responsable del SG-SST			Ficha del programa (documento en Excel)		La revisión y seguimiento del programa debe hacerse trimestralmente
8	Cumplimiento de los Procedimientos Estandarizados de Saneamiento , establecidos en el Programa de Limpieza y Desinfeccion	Lider de cada área de trabajo, Responsable del SG-SST			Formatos de registro del Programa de Limpieza y Desinfección diligenciados		
9	Cumplimiento de las inspecciones planeadas a las áreas de trabajo	Lideres de cada área, responsable del SG-SST			Formato diligenciado para el control de fechas de inspecciones, Registro en listas de chequeo		
10	Realización de las capacitaciones programadas y la asistencia del personal	Responsable del SG-SST			Formato de asistencia para capacitaciones diligenciado		
ACTUAR							
11	Actualizar los Procedimientos Estandarizados de Saneamiento , establecidos en el Programa de Limpieza y Desinfeccion.	Responsable del SG-SST			Documentos actuaizados		
	Número Total de Actividades:	**11**				0	

SEGUIMIENTO A INDICADOR(ES)

1. Porcentaje de reducción de accidentes o lesiones ocasionadas por la falta de orden y aseo en las diferentes áreas de la planta de alimentos

Periodo	N° accidentes o lesiones identificadas por la falta de orden y aseo en las diferentes áreas de la planta	Porcentaje (%)
Semestre I		#¡DIV/0!
META	50,0%	
Semestre II		#¡DIV/0!
META	50,0%	

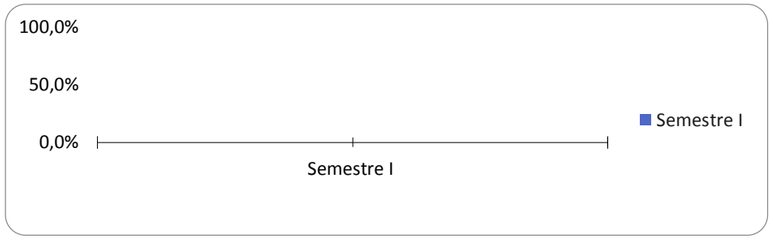


REVISIÓN Y ANÁLISIS DE(L) INDICADOR(ES)			Se requieren Ajustes ?		JUSTIFICACIÓN DEL AJUSTE	MEDIDAS A IMPLEMENTAR
PERÍODO	**FECHA**	**ANALISIS DE**	**SI**	**NO**		

Primer Semestre						
Segundo Semestre						

2. Porcentaje de reducción de puestos de trabajo que presentan déficit en orden y aseo

Periodo	**N° de puestos de trabajo que**	**Porcentaje (%)**
Semestre I		#¡DIV/0!
META	50,0%	



RIESGO/IMPACTO CONTROLADO

REVISIÓN Y ANÁLISIS DE(L) INDICADOR(ES)			**Se requieren Ajustes ?**		**JUSTIFICACIÓN DEL AJUSTE**	**MEDIDAS A IMPLEMENTAR**
PERÍODO	**FECHA**	**ANALISIS DE**	**SI**	**NO**		
Primer Semestre						
Segundo Semestre						

4. Porcentaje de actividades del programa ejecutadas

% AVANCE GENERAL DE LAS ACTIVIDADES DEL	**META CUMPLIMIENTO DE**
0	**100% a octubre de 2016**

RIESGO/IMPACTO CONTROLADO

REVISIÓN Y ANÁLISIS DE(L) INDICADOR(ES)			**Se requieren Ajustes ?**		**JUSTIFICACIÓN DEL AJUSTE**	**MEDIDAS A IMPLEMENTAR**
PERÍODO	**FECHA**	**ANALISIS DE**	**SI**	**NO**		
Primer Trimestre						
Segundo Trimestre						
Tercer Trimestre						
Cuarto Trimestre						