| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | **PROCESOPRESTACIÓN 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: 6 de 6 |
|---|---|---|

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Centro de Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos
MES: Mayo
AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Julio Aldemar Estupiñán Cargo: Gastrónomo

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio Marca: Qualis
Lote: 230507

**3. Fecha de vencimiento: 1/10/2023** **3. Concentración:** 5%

**4. Semana: Uno (Del 01 al 07)**

| 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 | 15 | 15ML | 15 | 15ML | 15 | 15ML | 15 | 15ML | 15 | 15ML | 15 | 15ML | 15 | 15ML |
| Bolsas de leche, empaques lácteos | 15 | 15ML | 15 | 15ML | 15 | 15ML | 15 | 15ML | 15 | 15ML | 15 | 15ML | 15 | 15ML |
| Bolsas de pulpa de frutas | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA |
| Equipos y utensilios | 15 | 45ML | 15 | 45ML | 15 | 45ML | 15 | 45ML | 15 | 45ML | 15 | 45ML | 15 | 45ML |

**6. OBSERVACIONES**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JULIO ALDEMAR ESTUPIÑANA___ GASTRONOMO_____
C.C. 3146416 CARGO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | **PROCESOPRESTACIÓN 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: 6 de 6 |
|---|---|---|

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Centro de Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos
MES: Mayo
AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Julio Aldemar Estupiñan 2. Cargo: Gastrónomo de turno

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio Marca: Qualis
Lote: 230507

**3. Fecha de vencimiento: 1/10/2023** **3. Concentración:** 5%

**4. Semana: Dos (Del 08 al 14)**

| 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 | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML |
| Bolsas de leche, empaques lácteos | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML |
| Bolsas de pulpa de frutas | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA |
| Equipos y utensilios | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML |

**6. OBSERVACIONES**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JULIO ALDEMAR ESTUPIÑANA GASTRONOMO
C.C. 3146416 CARGO

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Centro de Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos
MES: Mayo AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento:Julio Aldemar Estupiñan

2. Cargo: Gastrónomo de turno

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio

3. Marca: Qualis

Lote: : 230507

**3. Fecha de vencimiento: 1/10/2023**

**3. Concentración:** 5%

**4. Semana: Tres (Del 15 al 21)**

| 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 | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML |
| Bolsas de leche, empaques lácteos | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML |
| Bolsas de pulpa de frutas | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA |
| Equipos y utensilios | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML |

**6. OBSERVACIONES**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JULIO ALDEMAR ESTUPIÑANA___ GASTRONOMO_____
C.C. 3146416 CARGO

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH
MES: Mayo AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Julio Aldemar Estupiñan 2. Cargo: Gastrónomo de turno

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca: Qualis
Lote: : 230507

**3. Fecha de vencimiento: 1/10/2023** **3. Concentración:** 5%

**4. Semana: Cuatro (Del 22 al 28)**

| 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 | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML |
| Bolsas de leche, empaques lácteos | 15 | 15 | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML |
| Bolsas de pulpa de frutas | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA | NA |
| Equipos y utensilios | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML |

**6. OBSERVACIONES**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Julio Aldemar Estupiñan
C.C. . 3146416

Gastrónomo
CARGO

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | **PROCESOPRESTACIÓN 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: 6 de 6 |
|---|---|---|

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH
MES: Mayo AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Julio Aldemar Estupiñan — 2. Cargo: Gastrónomo de turno

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio — 3. Marca: Qualis
Lote: : 230507

**3. Fecha de vencimiento: 1/10/2023** — **3. Concentración:** 5%

**4. Semana: Cuatro (Del 29 al 31)**

| 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 | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | | | | | | | | |
| Bolsas de leche, empaques lácteos | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | 15 | 15 ML | | | | | | | | |
| Bolsas de pulpa de frutas | NA | NA | NA | NA | NA | NA | | | | | | | | |
| Equipos y utensilios | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML | 15 | 45 ML | | | | | | | | |

**6. OBSERVACIONES**

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Julio Aldemar Estupiñan
C.C. . 3146416

Gastrónomo
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 delos 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. |