ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESOPRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:**FOR-PSS-065 **Versión:**0 **Fecha:**Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 6 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Centro de Comunidad de Cuidado Hogar Nazareth
   MES:FEBRERO
2. AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Juan Carlos Ruiz 2. Cargo: Gastrónomo de turno

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca: Clorox

3. Lote: : 2 1 5 2 6 3

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:** 5,25%

4. Semana: Uno (Del 01 al 05)

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
Bolsas de leche, empaques lácteos					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
Equipos y utensilios					15	45ml	15	45ml	15	45ml	15	45ml	15	45ml

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JUAN CARLOS RUIZ_____ GASTRONOMO_____
C.C. 1072638190 CARGO

3. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Centro de Comunidad de Cuidado Hogar Nazareth
MES: FEBRERO
4. AÑO: 2023

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Juan Carlos Ruiz 2. Cargo: Gastrónomo de turno

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca:Clorox
Lote: : 2 1 5 2 6 3

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:** 5,25%

4. Semana: Dos (Del 06 al 12)

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:
JUAN CARLOS RUIZ Gastrónomo
C.C 1072638190 Cargo

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

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Juan Carlos Ruiz 2. Cargo: Gastrónomo de turno

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca: Clorox
3. Lote: : 2 1 5 2 6 3

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:** 5,25%

4. Semana: Tres (Del 13 al 19)

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:
JUAN CARLOS RUIZ Gastrónomo
C.C 1072638190 Cargo

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

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Juan Carlos Ruiz 2. Cargo: Gastrónomo de turno

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca: Clorox

3. Lote: : 2 2 4 5 6

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:** 5,25%

4. Semana: Cuatro (Del 20 al 26)

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:
Juan Carlos Ruiz

Gastrónomo

C.C. . 1072638190 CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESOPRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:**FOR-PSS-065 **Versión:**0 **Fecha:**Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 6 de 6

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

2. Nombre del responsable del Seguimiento: Juan Carlos Ruiz 2. Cargo: Gastrónomo de turno

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito de sodio 3. Marca: Clorox

3. Lote: : 2 2 4 5 6

3. Fecha de vencimiento: **3. Concentración:** 5,25%

4. Semana: Cuatro (Del 27 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	15ml	15	15ml										
Bolsas de leche, empaques lácteos	15	15ml	15	15ml										
Bolsas de pulpa de frutas	NA	NA	NA	NA										
Equipos y utensilios	15	45ml	15	45ml										

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:
Juan Carlos Ruiz
Gastrónomo
C.C. . 1072638190 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. 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.