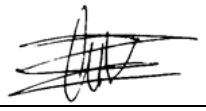
Lugar	Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos
Fecha	27/05/2026 Hora: 9:32 am
Tema	Soporte mensual de actividades Plan de Mantenimiento Preventivo y correctivo mayo
Desarrollo	Actividades realizadas: Para el mes de mayo de 2026 no se requirió la ejecución de nuevas adecuaciones, mantenimientos correctivos o acciones de mejora en la Unidad Operativa, teniendo en cuenta que durante el mes de abril se adelantaron y finalizaron las intervenciones necesarias para subsanar la totalidad de las observaciones, requerimientos y aspectos susceptibles de mejora identificados en las verificaciones realizadas. Las acciones implementadas permitieron garantizar el cumplimiento de las condiciones locativas, operativas, de seguridad y funcionalidad exigidas para la adecuada prestación del servicio, evidenciándose que los espacios físicos, la infraestructura y los elementos de dotación se encuentran en condiciones óptimas para su uso. En consecuencia, una vez verificadas las mejoras ejecutadas y constatado el cumplimiento de los requisitos establecidos, se procedió al cierre de los compromisos y hallazgos asociados, sin que durante el período reportado se identificaran nuevas situaciones que hicieran necesaria la realización de intervenciones adicionales. Por lo anterior, durante el presente período la Unidad Operativa mantuvo las condiciones requeridas para su funcionamiento, razón por la cual no se programaron ni ejecutaron adecuaciones adicionales, concentrándose las actividades en el seguimiento y conservación de las mejoras previamente implementadas. Por último, se adjuntan a la presente ayuda de memoria los formatos relacionados a continuación, los cuales evidencian el cumplimiento de las actividades ejecutadas durante el mes de mayo, en el marco del Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo establecido para el presente periodo: • **FOR-GA-031:** Registro de Control, Limpieza y Mantenimiento de Trampas de Grasa. • **FOR-PSS-065:** Seguimiento a Soluciones Desinfectantes. • **FOR-PSS-066:** Inspección de la Presencia de Plagas. La documentación anexa constituye el soporte de las acciones desarrolladas y permite verificar el cumplimiento de los procedimientos de control, mantenimiento, saneamiento e inspección implementados durante el periodo reportado, contribuyendo al adecuado funcionamiento de las instalaciones y al cumplimiento de los lineamientos de calidad, higiene y seguridad establecidos.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Carlota Ramirez Suarez 	Coordinadora	Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos
	Tatiana Barajas 	Gestión documental	Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	No aplica	No aplica
Próxima reunión	Mayo 2026		
Elaboró	Coordinadora Centro Transitorio Dia–Noche Antonia Santos		

PLAN MANTENIMIENTO CORRECTIVO

Actividad 1: Las puertas están en buen estado, libres de grietas y defectos que dificulten su limpieza y desinfección. Mantenimiento a puertas con deterioro, puertas de cuarto de residuo requieren pintura por oxido. Mantenimiento a puertas, reparación puertas se da inicio en el mes de julio y se finalizó en el mes de octubre. **Subsanado**

Actividad 2: Las cerraduras están en buen estado de funcionamiento, no presentan filos o bordes, y son de fácil uso para los participantes:
Las cerraduras están en buen estado de funcionamiento, no presentan filos o bordes, y son de fácil uso para los participantes, se informa que todas las puertas cuentan con chapas instaladas. 100%, acción que se ejecutó en el mes de junio de 2025. **Subsanado**

Actividad 3: Continuar realizando los ajustes de Mediacañas en comedor, cocina, despensa, cuarto de residuos sólidos, baños (incluido cielo raso en ducha), se tiene a la totalidad las medias cañas solicitadas actividad que finalizo en el mes de agosto. **Subsanado**

Actividad 4: Continuar realizando los ajustes de mediacañas de la lavandería, cuarto de insumos químicos. Media Caña de lavandería y cuarto de residuos químicos los cuales se finalizaron para el mes de agosto, actividad cumplida, sin embargo, se realizan últimos ajustes en el mes de octubre. **Subsanado**

Actividad 5: Continuar realizando los ajustes de Media cañas lavanderia, cuarto de insumos químicos. **Subsanado**

Actividad 6: Existe protección en las instalaciones eléctricas (tomacorrientes) en cocina tomas GFCI - cocina y lavandería: Actividad que se llevó a cabo en el mes anterior y ya se encuentra en su totalidad de cumplimiento. Observación en el 418: cumplido y revisado en visita del 21 de agosto. **Subsanado**

Actividad 7. Mantenimiento camas - pintura, tapas, se informa que se realizó en el mes de junio el mantenimiento a las camas y la adquisición de las tapas faltantes. 100% de cumplimiento. Observación en el 418: **Subsanado**

Actividad 8. Ajustar tablado de camas según espacios en anexo técnico. Se informa que todas las tablas de las camas están con estibas. 100%. Observación en el 418: **Subsanado**

Actividad 9: Terminar de instalar detectores de humo en todas las habitaciones, salones y áreas administrativas, se informa que bajo formato 418 se evidencia un 70% de cumplimiento ya que la mayoría de los espacios cuenta con los detectores de humo., **Subsanado**

Actividad 10. Implementación de luz estroboscópica en el área lúdica de alta afluencia (piso1) **subsanado**

Actividad 11: Instalar planos de evacuación pisos 1 y 2 con toda la información que requiere. Observación en el 418: **Subsanado**

Actividad 12: instalar trampa de grasa: Dando cumplimiento a lo estipulado en los compromisos establecidos, para el mes de agosto se realizó la instalación de la trampa. Observación en el 418: **Subsanado**

Actividad 13: Realizar mantenimiento en el cuarto de almacenamiento de residuos. Observación en el 418: **Subsanado**

Actividad 14: Realizar mantenimiento de pintura general interior (muros, barandas y pasamanos) Según indicación. Se informa que se realizó pintura general en escaleras, primer y segundo piso (costado izquierdo y costado derecho. **Subsanado**

Actividad 15: Realizar mantenimiento de humedades y pintura general en techos del comedor, habitaciones,

lavandería y circulaciones (Piso 1), actividad finalizada en el mes de agosto, sin embargo, en el mes de diciembre se realiza mantenimiento a techo de comedor y techo de gestión documental por humedad y deterioro en la pintura. **Subsanado**

Actividad 16: Películas de seguridad en puertas: Películas de seguridad en puertas: se realiza el mantenimiento correctivo a tres ventanas de las habitaciones que faltaban por película de seguridad cumplimiento a totalidad, sin embargo, se realiza instalación de espejos para autocuidado en baños de segundo piso y primer piso a los cuales se les realiza la postura de la película de seguridad correspondiente. **Subsanado**

Actividad 17: Verificar e implementar el sistema para clausurar las puertas de las duchas que no se requieran. Observación en el 418: **Subsanado**

Actividad 18: Película de seguridad en espejos. Observación en el 418: **Subsanado**

Actividad 19. Instalar las cortinas restantes de las habitaciones, se informa que esta actividad se realizó en el mes de junio en su totalidad.100% Observación en el 418: **Subsanado**

Actividad 20: Adecuación de baño de movilidad reducida. Se realiza ajuste en medias cañas y refuerzo de pintura epóxica en pisos. Esta actividad se realizo en el mes de diciembre 2025. **Subsanado**

Actividad 21: Leds faltantes. Observación en el 418: **Subsanado**

Actividad 22: Cableado expuesto: Se realiza adecuación con canaleta de cableado expuesto a en comedor principal en el mes de agosto. Observación en el 418: **Subsanado**

Actividad 23: Terminar de instalar tapa ciegas y tomacorrientes según corresponda, se realizó en el mes de junio la reparación y ajuste de todas las tomas corriente del centro. 100% Observación en el 418: **Subsanado**

Actividad 24: Terminar de instalar los pasamanos en las circulaciones tanto verticales como horizontales que sean continuos, se informa que el mes de junio se dejaron ajustados todos los pasamanos verticales y horizontales. 100% Observación en el 418: **Subsanado**

Actividad 25: Tablero de breakers. Observación en el 418: **Subsanado**

Actividad 26: Realizar mantenimiento al sistema de suministro del sistema no manual del lavaplatos, se informa que este quedo reparado en el mes de junio, cambiaron pedal y ubicación de mangueras. 100%. Observación en el 418: **Subsanado**

Actividad 27: Pintura a puertas metálicas del servicio de alimentos. Observación en el 418: **Subsanado**

Actividad 28: Realizar las adecuaciones eléctricas necesarias para garantizar seguridad en las tomas corrientes de la cocina (detrás de los equipos de refrigeración). Observación en el 418: **Subsanado**

Actividad 29: Realizar mantenimiento a los equipos de refrigeración que evidencian fugas de agua, oxido y corrosión. Se realizo mantenimiento a la corrosión de la nevera el cual fue subsanado en el mes de diciembre 2025 .**Subsanado**

Actividad 30: Realizar cambio de enchape a las piezas que se evidencian deterioradas o rotas en la despensa y cocina. Observación en el 418: **Subsanado** en el mes de octubre.

Actividad 31: Adecuación de mesones de servicio de alimentos: acción que se ejecutó en agosto, sin embargo, en el mes de diciembre se realiza ajuste a debajo del platero, el cual fue subsanado en el informe que antecede. Se subsana una parte de lavaplatos, si embargo falta el restante que equivale al mesón. **Subsanado en el mes de abril**

Actividad 32: Mantenimiento de angeos y rejillas de zona de alimentos. Se realiza cambio de angeos de servicio de alimentos en el mes de diciembre **subsanando** dicha actividad.

Actividad 33: Realizar mantenimiento al césped de las zonas comunes: Observación en el 418: **Subsanado**

Actividad 34: Realizar mantenimiento de filos de mesón de cocina Observación en el 418: **Subsanado en el mes de noviembre**

Actividad 35: Realizar mantenimiento de la conexión de gas en muro debido a deterioro Observación en el 418: **Subsanado en el mes de noviembre**

Actividad 36: Realizar mantenimiento muro de cocina frente al anjeo, Observación en el 418: **Subsanado en el mes de noviembre.**

Actividad 37: Realizar mantenimiento en techo de comedor debido a posible afectación en tubería de baño, actividad programada y **subsanada en el mes de diciembre**.

Actividad 38: completar de instalar la señalización de áreas conforme a lo establecido y enviado por el equipo técnico. Se realiza cambio de señalización de espacios de duchas y baños, actividad **subsanada en el mes de diciembre 2025.**

Actividad 39: Realizar mantenimiento de pintura en áreas de profesionales y coordinación: Observación en el 418: **Subsanado en el mes de noviembre.**

Actividad 40. Servicio de alimentos - Ducto de campana extractora unido con cinta. Realizar la unión técnica adecuada. Por parte del personal calificado se realiza la adecuación de las uniones del ducto de extracción, retirando cintas industriales. **Subsanado**

Actividad 41. Servicio de alimentos - No se evidencia salida del ducto de la campana extractora al exterior Actividad que se llevo a cabo con la respectiva salida del ducto hacia el exterior del servicio de alimentos. **Subsanado en el mes de enero 2026**

Actividad 42. Servicio de alimentos - Tomacorriente donde se conecta la campana extractora sin funcionar, se realiza el mantenimiento con cambio de tomas. Actividad **subsanada en el mes de diciembre 2025**

Actividad 43. Servicio de alimentos - Cableado expuesto, Actividad **subsanada en el mes de diciembre 2025**

Actividad 44. Realizar mantenimiento de humedades y pintura general en muros de habitaciones 7, 12, 13, 14, 17, 28, 30, 39 Actividad programada para febrero 2026. **Subsanado en el mes de febrero**

Actividad 45. Realizar mantenimiento a los gasodomésticos Actividad programada en ene**ro,** en la cual se realizó la respectiva revisión de estufa industrial y del horno por parte del personal calificado, empresa ASISTEC - Cuidamos tu hogar. **Subsanado en el mes de enero 2026**

Actividad 46. Resane y pintura para corregir desprendimientos de el acabado y la limpieza general en techo y paredes para habitación en primer piso habitación camas # 51 al 55. **Subsanado en el mes de marzo**

Actividad 47. 46. Limpieza , ajuste de reubicación y pruebas de la silla Oruga para su correcto cuidado y funcionamiento .**Subsanado marzo**

Actividad 48. Ajustes y complementar los elementos de suministro e instalación de pasamanos para garantizar mayor sistema de seguridad humano dando continuidad a los elementos ya instalados en escalera principal de accesos a habitaciones. **Subsanado en el mes de marzo**

Actividad 49. Mantenimiento general de ajustes, limpieza y desinfección a los elementos y equipos de uso para actividad física, ajustar mangos de la elípticas, limpieza y aseo en balones y demás elementos de uso lúdico y de actividad física. **Subsanado en el mes de marzo**

Actividad 50. cambio de angeo en ventana ya deteriorado o lleno de grasa en el área de cocina almacén de alimentos . En la continuidad de seguir mejorando los elementos de ventilación en cocina se evidencia ya un cambio de angeo. **Subsanado**

Actividad 51. Area de cuidado y botiquín se solicita identificar el espacio, contar con su botiquín y su listado de chequeo así como sellar una de las puertas de esta área ofertada y de espacio seguro , la puerta que da acceso directo al comedor No 2 o área de actividades. **Subsanado en el mes de marzo**

Actividad 52. Habitaciones se solicita sellar los closet se sugiere las armellas en los closet de las habitaciones , asi como mantener el orden la limpieza y la de evitar que los adultos mayores dejen pertenencias dentro de las habitaciones asi como elementos de aseo y pertenencias personales por lo que se solicita el retiro de las toallas en cada habitación. **Subsanado en el mes de marzo**

Actividad 53. De acuerdo a los adelantos e instalaciones de elementos de seguridad humana para los ambientes seguros se solicita complementar una nuevas iluminación de emergencia para cubrir los amplios espacios de los corredores y salidas de emergencia en habitaciones que permita contar con mayor iluminación de emergencia o distribuir su ubicaciones así como en descansos y de escaleras **Subsanado**

Actividad 54. Nuevos mantenimientos de mesones de cocina donde se requiere el sellado total de la junta de dilatación del mesón con la pared que se solicita se puedan aplicar un mantenimiento de boquilla para su sellamiento a zonas de desprendimiento de la boquilla. **Subsanado en el mes de marzo**

Actividad 55. Mantenimientos de otro de los refrigeradores industriales de cocina, se evidencia goteros de agua dentro del refrigerador generando humedad y oxidación de sus elementos de cabado metálicos, dentro de esta mantenimiento y reparación de fuga de agua de su manguera también incluir la revisión u mantenimiento a sus bisagras de puerta que ya presentan una fuerte oxidación.

PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL

FORMATO REGISTRO Y CONTROL LIMPIEZA/MANTENIMIENTO DE TRAMPAS DE GRASA Y SISTEMAS DE CAPTACIÓN DE AGUAS LLUVIAS (SCALL)

Código: FOR-GA-031
Versión: 0
Fecha: Memo (20210318 - 21/10/2021
Página: 1 de 1

TIPO DE SERVICIO SOCIAL	Ciudad Tromboria Dio-Wache
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA	Ciudad Tromboria Dio-Wache Antonio Tordo)
LOCALIDAD	Bosa
DIRECCIÓN	Carrera 101 #61-71

FECHA	ACTIVIDAD (marque con una X el tipo de actividad a realizar Limpieza o Mantenimiento)		TIPO DE SISTEMA (Marque con una X a cuál sistema se le realizará Limpieza o Mantenimiento)			RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	DEPENDENCIA DEL RESPONSABLE	FIRMA	OBSERVACIONES	RESPONSABLE O DELEGADO AMBIENTAL DE LA UNIDAD OPERATIVA	FIRMA
	LIMPIEZA	MANTENIMIENTO	TRAMPA DE GRASAS		SISTEMA DE CAPTACIÓN DE AGUAS LLUVIAS						
			EXTERNA	INTERNA							
7/5/26	X		X			Franco Fajardo	CC Antonios			Miguel Angel Ortiz	
14/5/26	X		X			Nicolas Marchun	CC Antonios			Miguel Angel Ortiz	
28-05-26	X		X			Franco Fajardo	CC Antonios			Miguel Angel Ortiz	

Nota. "Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la Secretaría Distrital de Integración Social no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013."

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO REGISTRO Y CONTROL LIMPIEZA/MANTENIMIENTO DE TRAMPAS DE GRASA Y SISTEMAS DE CAPTACIÓN DE AGUAS LLUVIAS (SCALL)

En este formato se relaciona la limpieza y/o mantenimientos que se realizan a las trampas de grasas que se encuentran instaladas en las unidades operativas, la cual debe realizarse para trampas de grasa internas una vez cada semana y para las trampas de grasa externas una vez cada dos meses. De la misma manera, en este formato se deberá relacionar la limpieza y/o mantenimientos que se realicen a los sistemas de captación de aguas lluvias SCALL que se encuentren instalados en las unidades operativas.

Para el correcto diligenciamiento del formato tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: relacione el nombre completo de la unidad operativa.
LOCALIDAD: en este espacio debe registrar la localidad (en letras) a la cual pertenece la unidad operativa.
DIRECCIÓN: escriba la dirección donde se desarrolla el proyecto. Tenga en cuenta: Avenida Calle (AC), Avenida Carrera (AK), Calle (CL), Carrera (KR), Diagonal (DG), Transversal (TV), Número (N.), Norte (N), Sur (S), Este (E), Oeste (O).
FECHA: en este espacio debe registrar con números el día, mes y el año en que se realiza la respectiva limpieza o mantenimiento de la trampa de grasa.
ACTIVIDAD (LIMPIEZA O MANTENIMIENTO): marque con una X la actividad que se realizará , es decir, si es limpieza o mantenimiento de trampa de grasas interna o externa o sistema de captación de aguas lluvias, teniendo en cuenta las siguientes definiciones:
-Limpieza de trampa de grasas: proceso mediante el cual se realiza el lavado del sistema y retiro preventivo de los sólidos que se encuentran al interior de este, con el fin de garantizar su buen funcionamiento.
-Mantenimiento de trampa de grasas: son las medidas preventivas o correctivas hacia el arreglo y/o ajuste garantizando el buen funcionamiento del sistema.
TIPO DE SISTEMA (TRAMPA DE GRASAS EXTERNA, INTERNA O SISTEMA DE CAPTACIÓN DE AGUAS LLUVIA): marque con una X a cuál sistema se le realizará Limpieza o Mantenimiento.
RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: escriba el nombre completo de la persona que realiza la actividad de limpieza o mantenimiento del sistema.
DEPENDENCIA DEL RESPONSABLE: relacione la dependencia a la cual corresponde el responsable de la actividad de limpieza o mantenimiento del sistema.
FIRMA: en este espacio debe consignarse la firma del responsable de la actividad.
OBSERVACIONES: relacione en este espacio los comentarios alusivos a la actividad realizada en la trampa de grasa y/o sistemas de captación de aguas lluvias (SCALL).
RESPONSABLE O DELEGADO AMBIENTAL DE LA UNIDAD OPERATIVA: escriba el nombre completo de la persona responsable o delegado(a) ambiental de la unidad operativa.
FIRMA: en este espacio debe consignarse la firma de la persona responsable o delegado(a) ambiental de la unidad operativa.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ANTONIA SANTOS___
MES: MAYO AÑO: __ 2026_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: ROCÍO CAMPO YÁNIZ 2. Cargo: NUTRICIONISTA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO 5.25 % 3. Marca: BLANQUEADOR
3. Lote: -205050015

3. Fecha de vencimiento: 29/07/2026 **3. Concentración: 5.25%**

4. Semana: UNO

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									10	10	10	10	10	10
Bolsas de leche, empaques lácteos									5	5	5	5	5	5
Equipos y utensilios									30	30	30	30	30	30

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	10	10	10	10	10
Baños									10	80	10	80	10	80
Ambiente									10	9	10	9	10	9

4. Semana: DOS

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	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Bolsas de leche, empaques lácteos	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Equipos y utensilios	30	30	30	30	30	30	30	30	10	30	10	30	10	30

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	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80
Ambiente	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9

4. Semana: TRES

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	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Bolsas de leche, empaques lácteos	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Equipos y utensilios	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30

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	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80
Ambiente	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9

4. Semana: CUATRO

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	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Bolsas de leche, empaques lácteos	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Equipos y utensilios	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30

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	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Baños	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80
Ambiente	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9

4. Semana: CINCO

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	10	10	10	10	10	10								
Bolsas de leche, empaques lácteos	5	5	5	5	5	5								
Equipos y utensilios	10	30	10	30	10	30								

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	10	10	10	10	10								
Baños	10	80	10	80	10	80								
Ambiente	10	9	10	9	10	9								

4. Semana: SEIS

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														
Bolsas de leche, empaques lácteos														
Equipos y utensilios														

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														
Baños														
Ambiente														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

ROCIO CAMPO YÁNIZ		NUTRICIONISTA
32828565		
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

1. UNIDAD OPERATIVA: CUIDADO TRANSITORIO ANTONIA SANTOS			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **ND ROCIO CAMPO YÁNIZ**			3. FECHA: 26/05/2026
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.		**NP**	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**NP**	
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería	**NP**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**NP**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**NP**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
E.2	Cisterna e inodoro	**NP**	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	**NP**	
F.4	Alrededor de las colchonetas	**NP**	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**NP**	

4.H	**Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:**		

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)

Para diligenciar correctamente el Formato: INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS
El formato permite verificar la presencia de plagas en todas las áreas, espacios y elementos de la Unidad Operativa, mediante una verificación MENSUAL que alerte la presencia de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando unas acciones correctivas que impidan y deriven la implementación de medidas de saneamiento ambiental.
En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad operativa.
En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre de la persona responsable que realiza la inspección de presencia de plagas en la unidad operativa y quien debe haber realizado una inducción acerca del Plan de Saneamiento Básico.
En la casilla No. 3 se debe diligenciar la fecha en que se realiza la inspección.
En las casillas de la columna No. 4 Se debe verificar la presencia de plagas en todas las áreas, los espacios y elementos de la unidad operativa. En la columna se deben listar todas las áreas de la Unidad Operativa con el fin de aplicar el formato sin que quede ningún espacio faltante por verificar la presencia de plagas y así poder plantear una acción correctiva donde se requiera. El orden del listado de áreas se efectúa desde el 4.A en adelante con sus respectivos aspectos a considerar.
En la casilla No 5, se indica el nombre de la posible plaga encontrada en la inspección. En caso de no encontrarse plaga debe colocarse la sigla N.P. (No Presenta).
En la casilla número 6, Observaciones Generales se agrega información adicional y comentarios sobre los aspectos y áreas examinadas.
En la casilla número 7, OBSERVACIONES, se listan las observaciones, fallas o inconvenientes presentados, las cuales tendrán que verificarse y controlarse.
En la casilla número 8, se indican cada una de las ACCIONES CORRECTIVAS que se deben implementar para corregir posibles fallas, a lo cual debe mencionarse un tiempo determinado para su realización.
En la casilla No. 9, se describe el nombre del o los responsables de la acción correctiva.
Este formato debe permanecer actualizado mes a mes en el documento Plan de Saneamiento Básico de la unidad operativa.