ACTA N°

FECHA: Bogotá, 1/09/2025

HORA: 4:30 p.m. - 05:00 pm.

LUGAR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

TEMA: ROTULACION DE ALIMENTOS

ASISTENTES: TALENTO HUMANO PERSONAL DE SERVICIO DE ALIMENTOS

ORDEN DEL DÍA:

1. BIENVENIDA.
2. SOCIALIZACION PERSONAL DE SERVICIO DE ALIMENTOS
3. FIRMA DE ASISTENCIA,

Scanned with CamScanner

DESARROLLO:

Siendo las 4: 30 pm del día de hoy se habla sobre. ¿Qué es la rotulación de alimentos?

Es el proceso de identificar cada alimento con una etiqueta que contenga información clara y visible. Esto permite organizar, controlar y garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos que consumen los niños y niñas.

¿Por qué es importante rotular?

- ✓ Evita confusiones entre alimentos similares.
- ✓ Permite conocer la fecha de vencimiento y controlar el tiempo de consumo.
- ✓ Facilita aplicar la norma PEPS (Primero en entrar, primero en salir).
- ✓ Ayuda en la trazabilidad y control de inventarios.
- ✓ Garantiza que los niños reciban alimentos en buen estado.

¿Qué debe contener la rotulación?

Cada alimento debe tener una etiqueta con:

Nombre del alimento (ej. arroz, lenteja, leche en polvo).

Fecha de recepción (día/mes/año en que ingresó al jardín).

Fecha de vencimiento (día/mes/año).

Número de lote (si lo trae el empaque original).

¿Cómo se debe hacer la rotulación?

1. Mantener el empaque original del alimento siempre que sea posible.

Scanned with CamScanner

2. Si se traslada a un recipiente:

Usar recipientes limpios, secos y herméticos.

Colocar etiqueta visible en la parte frontal.

3. Asegurarse de que la etiqueta esté legible, limpia y actualizada.

4. No mezclar alimentos antiguos con nuevos en el mismo recipiente; vaciar primero el anterior y luego llenar.

. Ejemplo práctico de rotulación:

📌 ARROZ

Fecha de recepción: 26/08/2025

Fecha de vencimiento: 15/02/2026

Lote: 2345B

La rotulación es una tarea sencilla pero fundamental. Con etiquetas claras y ordenadas garantizamos que cada alimento que llega a la mesa de los niños y niñas esté seguro, fresco y en condiciones óptimas.

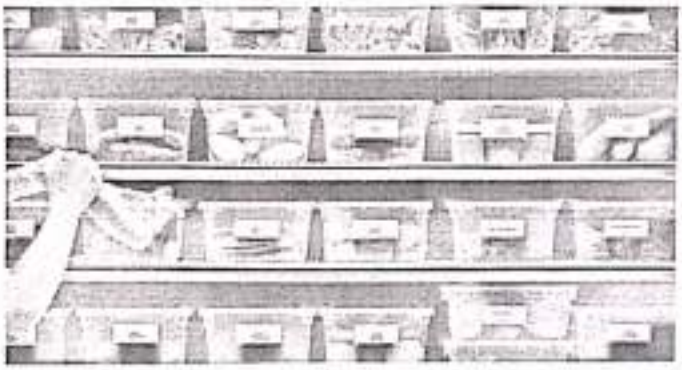
Scanned with CamScanner

PRODUCTO

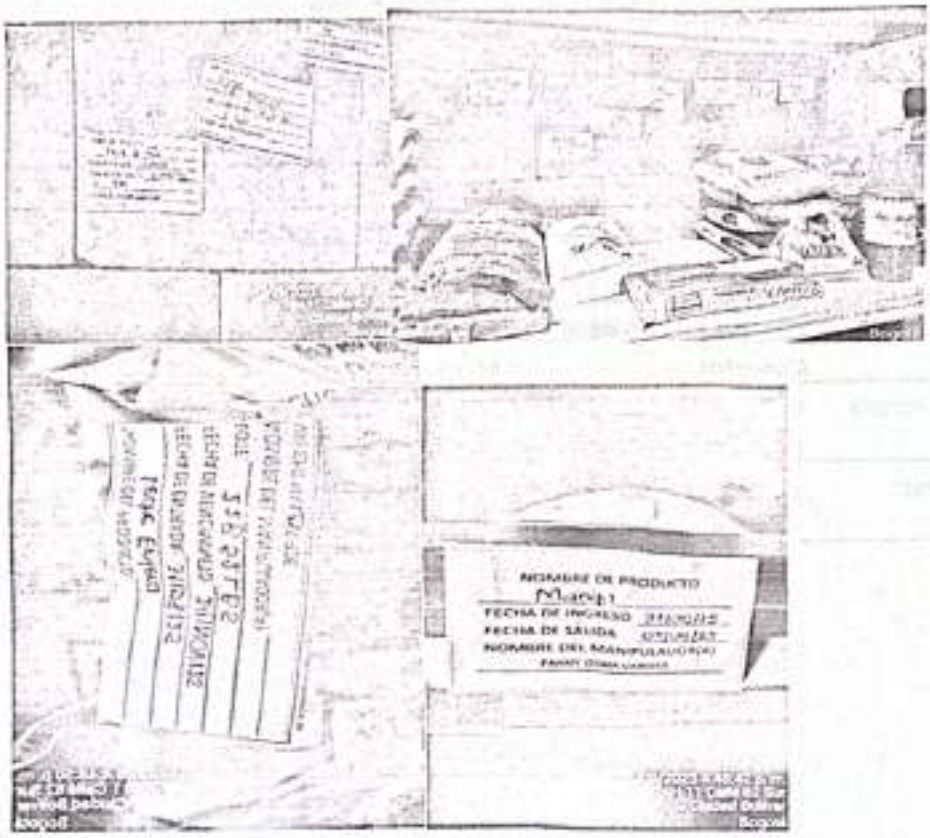
HOTELS & RESORTS

FECHA APERTURA/PROCESO: DÍA ___ MES ___ AÑO___
FECHA DE VENCIMIENTO: DÍA ___ MES ___ AÑO___
NÚMERO DE LOTE: _____
ROTULADO POR: _____

IMPRESIONES PUBLICITARIAS



Scanned with CamScanner



Scanned with CamScanner

FIRMAS:

CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

Tema: Rotulación de Alimentos Responsable: Hamba Martinez

Fecha: 01/09/2025 Nivel: Personal Servicios de Alimentos

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de Vinculación	Dependencia	Firma
Valentina Laverde	personal servicio de Alimentos	castillo San Lucas María cano	
Fanny Osma	personal servicio de Alimentos	castillo San Lucas María cano	
María Eugenia Pórtela	Profesional responsable Del servicio	Castillo San Lucas María Cano	
Maritza Martínez	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Código: 108-PSS-230
Versión: 2
Fecha: Inicio 05/08/2021 – 30/12/2025
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR CONFINANCIADO SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: UNIDAD OPERATIVA: JARDIN INFANTIL MARIA CANO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE OPERADOR: FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISION	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
7/09/2025	7:00	Aceite	2500 cc	J290825	29/08/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Arroz	10,5 Lb	13	08/2026	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Azucar	5 Lb	——	250821-1105	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Conchitas	4 Lb	503H	11/12/25	AMB		KNOS	x		x		X		x		x		
7/09/2025	7:00	Panela	1.5 Lb	06940	04106/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Oregano	60 Gr	24321	05/10/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Canela en polvo	50 Gr	NLC 23006	08/2026	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Frijol	3 Lb	23593	12/2026	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Cebada Perlada	1 Lb	0311599223	11108/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Avena Molida	1 Lb	14538	10/2026	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Sal	1 Lb	250625394	——	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Fideos	1/2 Lb	254H	10/06/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/25	7:00	Leche Condensada	1500 Gr	0925-9	08/12/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Lasprilla Cuartero TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024538331 CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Codigo: [illegible]	
Version: 3	
Fecha Efectiva: [illegible]	
Página 1 de 1	

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR

SERVICIO SOCIAL MODALIDAD: [illegible]

UNIDAD OPERATIVA: JARDIN INFANTIL MARIA DAVID

CORRESPONSABLE O RESPONSABLE: MARIA YUSSENIA PORTELA MONTALVO/RA

OPERADOR: FUNDACION CASTILLO RAK ULDAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	NO LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERISTICO		COLOR CARACTERISTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
7/08/2025	7:00	Hb	1.5 LB	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
7/08/2025	7:00	Cebolla Larga	11.5 LB	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
7/08/2025	7:00	Lechuga	80 GR	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
7/08/2025	7:00	Platano de Cocinar	14 LB	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
7/08/2025	7:00	Pimenton Rojo	2 LB	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
7/08/2025	7:00	Tomate	25 LB	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
7/08/2025	7:00	Cilantro	1/2 LB	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
7/08/2025	7:00	Pasgil	1 LB	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
7/08/2025	7:00	Zanahoria	8 LB	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
7/08/2025	7:00	Habichuela	1 LB	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
7/08/2025	7:00	Maiz Tierno	5 LB	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL SUMINISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Lamilla Quintero TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024558831 CARGO: Personal de Servicio de Alimentos

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PRS-226 Versión: 2 Fecha efectiva: 02/09/2025 - 22/01/2026 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CIUDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERISTICO		COLOR CARACTERISTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
1/09/2025	7:00	Papa Criolla	9 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
2/09/2025	7:00	Papa Pastusa	3 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
3/09/2025	7:00	Papa Sabanera	14 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
4/09/2025	7:00	Platano Maduro	12 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
5/09/2025	7:00	Platano Verde	1 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Arracacha	11 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Guevara___ TIPO DE DOCUMENTO: CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-220 Versión: 3 Fecha: Marzo 06/2025 – 22/12/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: JARDIN INFANTIL MARIA CANO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISION	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERISTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
7/09/2025	7:00	Pan Tajado	5760 Gr	24025/010	20/09/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Croissant de queso	2280 Gr	010907	28/09/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Mermelada	2280 Gr	00901	16/09/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Mogolla	2280 Gr	246	25/09/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Pan Hojaldrado	2280 Gr	24525/009	24/09/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Pandebono	2280 Gr	12105	29/09/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Galleta de Soda	1344 Gr	2146212	19/06/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Huevo	320 Und	39/239	27/09/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Leche Entera	74 Lts	22852186	29/11/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Queso Doble Crema	6 Lb	25A6025	08/10/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Kumis	8 Lb	902CDA637	15/09/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Yogurt	8 Lb	178	29/09/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/25	7:00	Queso Campesino	4 Lb	116	29/09/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
7/09/25	7:00	Crema de Leche	750 Gr	939381	11/10/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024538331 CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PES-230 Versión: 1 Fecha: Marzo 05/2025 – 25/03/2025 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CIUDAD BOLIVAR SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CONFINANCIADO UNIDAD OPERATIVA: JARDIN INFANTIL MARIA CANO

COORDINADOR O RESPONSABLE: MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERISTICO		COLOR CARACTERISTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
7/09/2025	7:00	Carne de Res	10 LB	8342078060	27/09/25	4.3°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Carne de res Molida	8 LB	8342078060	27/09/25	3.9°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Corazonea de pollo	4.5 LB	8342078060	27/09/25	4.0°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Molleja de Pollo	4.5 Lb	8342078060	27/09/25	4.4°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
7/09/2025	7:00	Pechuga	21 Lb	8342078060	27/09/25	(-12.3°)		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Lavarde Quintero TIPO DE DOCUMENTO: CC No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1024538331 CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

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 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 5

RI

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

MES: Septiembre **AÑO:** 2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: MARITZA MARTINEZ PUENTES

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 05							3. Semana Dos del 08 al 12							3. Semana Tres del 15 al 19							3. Semana Cuatro del 22 al 26							3. Semana Cinco del 29 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	D
COCINA																																		
Pisos	1	1	1	1	1			1	1																									
Paredes		1							1																									
Techos	1							1																										
Ventanas-anjeo																																		
Puertas																																		
Mesones	1	1	1	1	1			1	1																									
Canecas	1			1	1			1	1																									
Neveras			1	1	1				1																									
Estufa		1	1	1	1			1	1																									
Lavaplatos	1	1	1	1	1			1	1																									
refrigerador	1				1																													
Congelador					1																													
Canastillas	1				1			1																										
Licuadora	1	1	1	1	1			1	1																									
Menaje	1	1	1	1	1			1	1																									
Utensilios	1	1	1	1	1			1	1																									
Incluir otros de ser necesario																																		

Powered by CamScanner

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 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 5

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

MES: Septiembre **AÑO:** 2023

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: MARITZA MARTINEZ PUENTES

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 05							3. Semana Dos del 08 al 12							3. Semana Tres del 15 al 19							3. Semana Cuatro del 22 al 26							3. Semana Cinco del 29 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	D
COCINA																																		
Pisos	1	1	1	1	1			1	1																									
Paredes		1							1																									
Techos	1							1																										
Ventanas-anjeo																																		
Puertas																																		
Mesones	1	1	1	1	1			1	1																									
Canecas	1			1	1			1	1																									
Neveras			1	1	1				1																									
Estufa		1	1	1	1			1	1																									
Lavaplatos	1	1	1	1	1			1	1																									
refrigerador	1				1																													
Congelador					1																													
Canastillas	1				1			1																										
Licuadora	1	1	1	1	1			1	1																									
Menaje	1	1	1	1	1			1	1																									
Utensilios	1	1	1	1	1			1	1																									
Incluir otros de ser necesario																																		

Powered by CamScanner

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 05							3. Semana Dos del 08 al 12							3. Semana Tres del 15 al 19							3. Semana Cuatro del ___ al ___							3. Semana Cinco del ___ al ___						
	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	D
Puertas	1	1	1		1			1	1																									
Papeleras	1	1	1	1	1			1	1																									
Área lava-colas	1	1	1	1	1			1	1																									
Incluir otros de ser necesario																																		
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																		
Canecas	1		1		1			1																										
Pisos	1		1		1			1																										
Paredes	1		1		1			1																										
Techos	1		1		1			1																										
Puerta	1		1		1			1																										
Incluir otros de ser necesario																																		
OTROS ELEMENTOS																																		
Colchonetas					1																													
Ambiente	1	1	1	1	1			1	1																									
Puntos ecológicos	1		1	1	1			1																										
Elementos de aseo	1		1	1	1			1																										
Incluir otros de ser necesario																																		

Powered by CamScanner

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 05							3. Semana Dos del 08 al 12							3. Semana Tres del 15 al 19							3. Semana Cuatro del ___ al ___							3. Semana Cinco del ___ al ___						
	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	D
Puertas	✓	✓	✓		✓			✓	✓																									
Papeleras	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓																									
Área lava-colas	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓																									
Incluir otros de ser necesario																																		
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																		
Canecas	✓		✓		✓			✓																										
Pisos	✓		✓		✓			✓																										
Paredes	✓		✓		✓			✓																										
Techos	✓		✓		✓			✓																										
Puerta	✓		✓		✓			✓																										
Incluir otros de ser necesario																																		
OTROS ELEMENTOS																																		
Colchonetas					✓																													
Ambiente	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓																									
Puntos ecológicos	✓		✓	✓	✓			✓																										
Elementos de aseo	✓		✓	✓	✓			✓																										
Incluir otros de ser necesario																																		

Powered by CamScanner

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 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO
MES: Septembre AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: MARITZA MARTINEZ 2. Cargo: P.A. P.T

3. Desinfectante utilizado: 3. Marca: Blancox

3. Lote: 250 4472 - 5

3. **Fecha de vencimiento:** 20/2026 3. **Concentración:** 5.25%

4. **Semana:** 01 al 05 septembre

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	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14				
Bolsas de leche, empaques lácteos	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180				
Superficies	4	16	4	16	4	16	4	16	4	16				
Punto ecologico	2	14	1	6	2	14	1	6	2	14				
Baños	21	312	21	312	21	312	21	312	21	312				
Ambiente	3	9	3	9	3	9	3	9	3	9				

Powered by CamScanner

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: 2 de 2

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)
Área lavacolas	3	24	3	24	3	24	3	24	3	24				
Juguetes de plástico	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30				
Paredes y pisos	3	18	3	18	3	18	3	18	3	18				
Puertas y ventanas	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6				
Cobijas-fundas														
Forros de colchonetas	2	8	2	9	2	9	2	9	2	9				

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Maritza Martinez — NOMBRE Y C.C. 53084196

FIRMA

P.A.P.I. — CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: OR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO
MES: September AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: MARITZA MARTINEZ 2. Cargo: P. A P. S

3. Desinfectante utilizado: 3. Marca: Blancox

3. Lote: 2504472-5

3. Fecha de vencimiento: 20/2026 3. Concentración: 5.25%

4. Semana: 8 al 12 September

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	14	14	14	14										
Bolsas de leche, empaques lácteos	2	2	2	2										
Equipos y utensilios	60	180	60	180										
Superficies	4	16	4	16										
Punto ecologico	2	14	1	6										
Baños	21	312	21	312										
Ambiente	3	9	3	9										

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES	Código: FOR-PSS-067 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. UNIDAD OPERATIVA: CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Maritza Martinez — 3. FECHA-MES: 01/09/2025

	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.	NP	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
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.	NP	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
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.	NP	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
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.	NP	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
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.	NP	

Powered by CamScanner

E 2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F 1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos	NP	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP.	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS	Código: FOR-PSS-066 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. UNIDAD OPERATIVA: CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Maritza Martinez			3. FECHA 01/09/2025
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:**		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACIÓN DE HERMETICIDAD	Código: FOR-PSS-071 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 1

CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Martza Martinez			2.FECHA: 01/09/2025
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	
La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	**Código:** FOR-PSS-069 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 - 18/07/2017 Página: 1 de 2

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	12/10/2024
2. UNIDAD OPERATIVA:	**CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO**
3. ÁREA	al interior del Jardin
4. PLAGUICIDA APLICADO	K-OTRINE 25 EC
5. RODENTICIDA APLICADO	Deltametrina
6. INGREDIENTE ACTIVO	deltrametrina 25% EPS 97.5%.
7. DOSIFICACIÓN	8ml x litro de agua
8. PLAGA A ERRADICAR	Rastreros o voladores (roedores)
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	Corporación Investigativa del medio Ambient
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	Maria Eugenia Portela.
11. OBSERVACIONES GENERALES:	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTA 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

CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

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:_____

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
Corporación investigativa del medio ambiente / 06/09/25	7/mar 2026	hipoclorito de sodio al 5.25 %	hipoclorito de sodio al 5.25 %	4 ml por litro de agua	Hanis Eugenia Pinto

Powered by CamScanner