

Hoja de Inspección: MANEJO DE PLAGAS- SANEAMIENTO
Escuelas e Instituciones Educativas

Nombre de la Cuenta
Nombre del cliente
Localización

Técnico / Inspector
Fecha
Fecha de seguimiento

A. Exterior: paisaje

A1. Arbustos / Árboles	
• sin ramas que toquen el edificio	
• arbustos recortados del suelo	
A2. Céspedes - lejos de los cimientos	
A3. Camas de plantas - agua estancada	

B. Exterior: Estructura

B1. Puertas exteriores: huecos y agujeros sellados	
B2. Ventanas exteriores: huecos, mallas colocadas	
B3. Paredes exteriores / línea del techo: huecos, agujeros	
B4. Iluminación exterior: ubicación / tipo / adecuada	
B5. Tomas de ventilación: con malla, sin obstrucciones	
B6. Basureros y Contenedores -	
• sobre superficie dura	
• sellado, limpio, vaciado regularmente	
• mantuvo una distancia adecuada de las puertas	
B7. Áreas de recepción: desorden, cajas, paletas	
B8. Agua estancada: contenedores, áreas bajas	
• las canaletas de lluvia limpias y fluyen correctamente	
• techo libre de agua estancada	
B9. Drenajes: rejillas en su lugar, se limpian con regularidad	

C. Áreas de jardinería y mantenimiento

C1. Recepción de áreas y almacenamiento	
• cajas / bolsas vacías retiradas	
• bolsas de semillas almacenadas en contenedores sellados	
• almacenamiento en estantes del piso	
C2. Plaguicidas / Fertilizantes	
• debidamente almacenado / asegurado	
• derrames evidentes	
C3. Los contenedores de residuos se vacían con regularidad	

D. Área de lavado de platos

D1. Problemas de humedad: drenaje, fugas	
• integridad de la lavadora - refugio de cucarachas	
D2. Recursos alimentarios: acumulación de alimentos	
D3. Desagües de piso	
D4. Paredes	
D5. Botes de basura - cerrados	
D6. Papeleras de reciclaje: se vacían a diario	

E. Área de Cocina

E1. Equipo: evidencia de plagas o residuos de alimentos	
• Estufas y hornos	
• Freidora, Cortadora de carne	
• Refrigeradores	
• Maquina de hielo	
• Dispensador de bebidas	
• Cafetera, licuadora	
• Tostadora o microondas	
• Compactador de basura	
• Otro	
E2. Equipo móvil: carros, calentadores	
E3. Fregaderos: evidencia de fugas, residuos de alimentos	
• Drenajes y eliminación de basura	
• Fontanería y debajo	
E4. Gestión de residuos	
• Compactador de basura	
• Los contenedores de residuos se limpian a diario	
E5. Armarios y almacenamiento	
• Refugio de insectos: huecos, agujeros	
• Refugio de insectos: bolsas, cajas	
OTROS	

F. Sala de descanso para estudiantes

F1. Fontanería - problemas de humedad	
F2. Huecos, agujeros para albergar	
F3. Saneamiento: inodoros, lavabos, urinarios, desagües	

NOTAS:

Hoja de Inspección: MANEJO DE PLAGAS- SANEAMIENTO
Escuelas e Instituciones Educativas

G. Cafetería / Área del Comedor

G1. Barra de ensaladas - derrames de comida, humedad	
G2. Dispensador de bebidas: derrames, humedad	
G3. Jardineras y artículos decorativos	
G4. Pisos - residuos de alimentos	
G5. Áreas para sentarse: derrames de alimentos	
G6. Ventanas: moscas u otras plagas	
G1. Barra de ensaladas - derrames de comida, humedad	
• receptáculos vaciados / limpiados regularmente	
• interior del contenedor - derrames de alimentos / líquidos	

J. Trasteros y cuartos de servicio

J1. Almacenamiento de alimentos: cualquier alimento en recipientes sellados.	
J2. Artículos almacenados en estanterías, fuera del piso	
J 3. Paneles eléctricos: inspeccione si hay evidencia de insectos	
J4. Desagües de piso	
J5. Bodega de desechos	
• Bolsas de plástico selladas	
• Eliminado a diario	
• Área limpia y seca	
• Todas las bolsas / cajas vacías retiradas	
J6. Calentador de agua - fugas	
J7. Trapeadores: limpios, se dejan escurrir / secar	
J8. Reciclaje de materiales	
• Envases almacenados en bolsas selladas	
• Papeles / cartón retirados a diario	

H. Salas de Clases / Salones

H1. Sin recipientes abiertos de alimentos ni residuos de alimentos.	
• en casilleros, armarios o armarios	
• en los escritorios de los estudiantes	
• pisos, alfombras	
H2. Refugio de insectos	
• unión de piso a pared - huecos	
• fregaderos: fugas, desagüe limpio	
H3. Ventanas exteriores - huecos	
H4. Contenedores de desechos: bolsas de plástico que se limpian a diario.	

K. Salón de maestros, oficinas administrativas

K1. Puertas / ventanas a prueba de roedores	
K2. Alimentos almacenados incorrectamente	
K3. Desagües del suelo y del fregadero: limpieza	
K4. Cualquier presencia de roedores en el ático u otras áreas.	
K5. Casilleros / Escritorios: acceso proporcionado para inspección	

I. Gimnasio / Duchas

I1. Desagües de piso: limpios y mantenidos	
I2. Jardineras inspeccionadas para detectar la presencia de insectos	
I3. No se almacenan alimentos ni bebidas debajo de los mostradores.	
I4. Asientos inspeccionados para detectar residuos de alimentos.	

NOTAS

Hoja de Inspección: MANEJO DE PLAGAS- SANEAMIENTO
Escuelas e Instituciones Educativas

L. Plagas encontradas

L1. Arañas	
L2. Cucarachas	
L3. Productos alimenticios almacenados polillas / escarabajos	
L4. Escarabajos de alfombra	
L5. Lepisma	
L6. Hormigas - nidos en el sitio	
L7. Avispas o abejas - nidos en el sitio	
L8. Moscas de la suciedad - recursos de reproducción	
L9. Moscas pequeñas / jejenes	
L10. Plagas rastreras generales	
L11. Roedores - madrigueras / nidos	
L12. Aves - nidos	
L13. Otras plagas:	

Recomendaciones:

Firma del Técnico		Fecha de Inspección	
-------------------	--	---------------------	--

*** Nota importante: esta no es una inspección estructural con el propósito de descubrir la presencia de plagas que dañan la madera. Esta no es una inspección para notar deficiencias en las instalaciones eléctricas o de plomería o en la integridad estructural. Para inspecciones de estos artículos, se debe contactar al contratista autorizado correspondiente.