



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	ZE SR sede Uribe Uribe	02-03-2023	8:05 AM	77:25 AM

RESPONSABLE: Operador FUPADESO - Equipo PAE - Territorio

OBJETIVO

Verificar Condiciones Generales de Almacenamiento, preparación y distribución de la Ración preparada en sitio de la ZE RS sede Uribe Uribe.

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se entrega la Ración preparada en sitio para 28 titulares de derecho
- Se empieza el servicio a las 9:30 AM, solo se presta el servicio para los titulares de derecho en la mañana.
- se tiene una manipuladora de alimentos en la unidad Aplicativa
- Se preparo para el día de hoy el menú y
 - * pollo dorado
 - * spaghetti
 - * papa dorada
 - * ensalada de lechuga tomate y pepino
 - * jugo de Moracuya
- 1 la ficha técnica de visibilidad de l programa PAE se encuentra desactivada



2- Se debe quitar de la Remisión la leyenda que dice que se adiciona a Nación para Contromvstia y o que esta actividad no se esta haciendo.

3- se deben entregar los elementos de oseo correspondientes a este periodo y dejar la respectiva remision de entrega

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
David Ricardo Duarte R	Profesional PAE-SEM	
Andry Carrillo Ramirez	ECONOMIA.	



La educación es de todos

Ministerio de Educación

Alimentos para Aprender



Aldia Mayor de Tunja



Corporación de Boyacá

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	IE 25 sede Punta Arriba	03-03-2023	7:30 PM	4:05 PM

RESPONSABLE: Operador FUPADESO - Equipo PAE Territorial

OBJETIVO

Verificar condiciones generales de almacenamiento, preparación y distribución de la Ración preparada en sitio de la IE 25 sede Punta Arriba.

DESARROLLO DE LA VISITA

- se da inicio a la entrega de la Ración preparada en sitio a los 7:00 AM y en la tarde a las 2:00 PM.
- se atienden en la unidad aplicativa 129 titulares de derecho
- se tienen en la unidad aplicativa 2 manipuladores de Alimentos
- se preparo para el día de hoy el menú 5
 - * pollo a la moronga
 - * arroz frito
 - * papas en casros
 - * Ensalada de tomate zanahoria y cebolla
 - * sobete de curuba

1 No se encuentran las fichas de control de asistencia de los titulares de derecho del mes de marzo.

2 se debe actualizar el kardex ya que no está diligenciado correctamente

3 se debe retirar de la Remisión de entrega de viveres lo



- leyendo que dice que se adiciona 1 ración para contravista
- 4 se deben traer y diligenciar los formatos del plan de Saneamiento Básico del mes de Mayo
 - 5 se deben entregar elementos de osco de este periodo y dejar la respectiva remisión de entrega
 - 6 se debe hacer mantenimiento a la estufa de gas y o que esta ahumando

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
David Ricardo Duarte Rodriguez	profesional PFE-SEM	
Isabelina Cuadras Estevan	Economista	Isabelina Cuadras Estevan
Nancy Yolanda Florez	Economista	Nancy Florez



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	IENSLAP Sede Primaria y Secundaria	03-03-2023	8:20 AM	10:45 AM

RESPONSABLE: Operador FUPAPESO - Equipo PAF - territorial

OBJETIVO

Verificar condiciones generales de almacenamiento, y distribución de la ración industrializada de la IENSLAP sede central.

DESARROLLO DE LA VISITA

- se da inicio a la entrega a los 8:00 AM, solo se presta el servicio en horario de la mañana.
- Se presta el servicio de ración industrializada para 1886 titulares de derecho
- Se tienen 3 manipuladores de alimentos en la unidad replicativa
- El menú para el día de hoy es el #4
 - * Leche saborizada de fresa marca Recto de 200 ml UHT
L049 VEN 28MAY23 NSA-0013366-2021
 - * Mochillo dulce marca deli/lletas de 40, 70 y 100 gramos
Lote 23-02-23 PV 15-03-23 NSA-000691-2016
 - * Fruto Banano de Mes de 100 gramos en Buen estado de maduración apto para el consumo.
- No se han empezado a llevar los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho del mes de Marzo

2 Se debe hacer selección de los componentes de la ración industrializada en la Bodega y entregarlas en conastillas no en cajas de cartón.

3 se deben entregar elementos de coseo de este periodo y dejar acta de Remisión.

4 se debe actualizar la ficha técnica del PAE y el que no se encuentra actualizado.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Martha Janneth Saavedra T	Ecónoma	MJST
David Ricardo Obarte R	Profesional PAE-SET	[Firma]



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	IE CSB sede Bdl. Voz	06-03-2023	8:25 AM	11:30 AM

RESPONSABLE: Operadora FUPADESO - Equipo PAE Territorio

OBJETIVO

Verificar condiciones Generales de Almacenamiento, preparación y distribución de la Ración preparada en sitio de la IE CSB sede central

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se da inicio a la entrega de la Ración preparada en sitio a los 9:00 AM, solo se presta el servicio en el horario de la mañana
- Se entrega la RPS por 202 titulares de derecho en la unidad Aplicativa
- se tienen 2 manipuladores de Alimentos en la unidad Aplicativa
- se entrega para el día de hoy el menú 6
 - * huevo perico
 - * Lentejas
 - * Arroz con zanahoria
 - * papa al vapor con cilantro
 - * Ensalada de lechuga, Manzana, Apio y queso
 - * Jugo de Mango

Se debe empezar a llenar los formularios de control de asistencia de los titulares de derecho del mes de Marzo



2. Se debe incorporar la crema de leche a otra preparación, por que no llego a tiempo para la preparación de este día. Se deben entregar 10.10. bolsos de crema de leche y dejar lista de preparación

3. se deben entregar elementos de aseo de este periodo y dejar lista de entrega en la VTA.

4. se debe quitar de la Remisión lo fundo que dice que se adiciona una Ración para contingencia y o que no se esta haciendo esta actividad.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Sandra Suarez patino	Economista	
David Ricardo Norte R	profesional PRAE-SET	



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	ZE ENSST sede Jardín I	06-03-2023	7:45 PM	4:45 PM
RESPONSABLE:				

OBJETIVO

Verificar Condiciones Generales de almacenamiento, preparación y distribución de la Ración preparada en sitio de la ZE ENSST sede Jardín Infantil.

DESARROLLO DE LA VISITA

- se da inicio a la entrega de la Ración preparada en sitio a los 9:00 AM y en la tarde a los 2:00 PM
- se presta el servicio de RPS para 477 titulares de derecho
- se tienen 3 manipuladores de alimentos en la unidad operativa
- se prepara para el día de hoy el menú 6
 - * huevo perico
 - * lenteja
 - * arroz con zanahoria
 - * papa a la vapor con cilantro
 - * Ensalada de lechuga, manzana, apio y queso
 - * jugo de mango

1 Se debe empezar a llevar los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho de 1 mes de Marzo

2 Se deben entregar los elementos de base de este periodo y otros actos de Remisión.

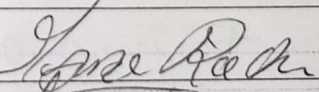
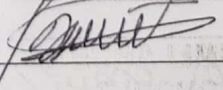
3 se debe quitar de la Remisión de entrega de viveres la leyenda de que se adiciona r. ración para contramuestros y o que no se ha empezado a hacer - esta actividad.

4 se hace revisión de condiciones de transporte evidenciando que el vehículo de placas SAS 780 no tiene los formatos de C40 al día y tiempo y el Formato de control de temperatura.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN			
/	/	/			
			/	/	/

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Hilario Sosa Pacheco	Económico	
David Ricardo Ovorte D	Profesional PAE SEN	
/	/	/

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	IE GRP Sede La Esperanza	07-03-2023	8:40 AM	11:20 AM

RESPONSABLE: Operador FUPADESO - Equipo PAE-Territorial

OBJETIVO

Verificar condiciones Generales de Almacenamiento, preparación y distribución de la ración para preparar in situ de la IE GRP Sede La Esperanza.

DESARROLLO DE LA VISITA

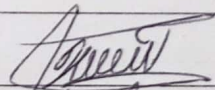
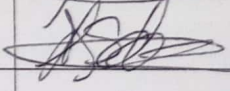
- se da inicio a la entrega de la ración preparada en sitio a las 10:00 AM solo se presta el servicio en horas de la mañana.
- se presta el servicio para 51 titulares de derecho en la unidad aplicativa.
- se tienen 2 manipuladores de alimentos en la unidad aplicativa.
- * se prepara por el menú 7
 - * pollo Dorado
 - * arroz con verduras
 - * papa en chupe
 - * Ensalada de espinaca lechuga manzana y mango
 - * sorbete de Moronjo
- * No se han empezado a llevar los formatos de control de Asistencia de los titulares de derecho de mes de Marzo

- No han llegado elementos de coseo del mes de Marzo, se deben traer y dejar acta de entrega.
- se debe retirar de la Remisión la leyenda que dice de se odiciona 7 Reción para controlmuestra yo que no se hace esta practica

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
David Ricardo Duarte R	profesional PAE	
Lorena Rosa Santiago M	Economista	

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	IE 62P Sede Club de Leones	09-03-2023	7:45 PM	4:20 PM
RESPONSABLE: Operador FUPADESO - Equipo PAE - Territorial				

OBJETIVO

Verificar condiciones Generales de Almacenamiento, preparación y Distribución y Distribución de la Ración Industrializada en la IE 62P Sede Club de Leones.

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se da inicio a la entrega de la Ración Industrializada a las 9:00 AM y en la tarde a las 3:20 de la tarde.
- se entrega el complemento alimenticio de la unidad aplicativa para 336 titulares de derecho
- Hay una manipulación de alimentos en la unidad aplicativa.
- Se entrega para el día de hoy el menú y
 - Leche saborizada de chocolate, de 200 ml UHT, Fen 29 May 23
L050 RSA-0013366-2021
 - chocolate: porque son carlos: de 30, 40 y 70gr fv 20-03-23
L 28-02-23 NSA-005239-2018
- Mango no apto para el consumo inmediato, cumple con los promojos establecidos.
- Se tiene que hacer reposición de la totalidad de la fruta (mango) ya que no es apto para el consumo por su



Estado de Modificación (336 unidades)

- 2 - No han llegado los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho de este mes (Marzo)
- 3 - No han llegado elementos de ascenso del mes de marzo, se debe dejar acto de entrega con ellos

Four large diagonal lines drawn across the page, likely indicating that the content has been crossed out or is a placeholder.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN
 	 	
 	 	
 	 	

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Rosa L Torres R	economista	Rosa Torres
Dora Kariba Tunja A.	Supervisora de campo	<i>[Signature]</i>
David Ricardo Duarte R	Profesional PAT-SEM	<i>[Signature]</i>
 	 	

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	IE ENSLNP sede parque pinzón	10-03-23	7:45 A.M	4:15 AM
RESPONSABLE: Operador FUPADESO - Equipo PAE - Territorial				

OBJETIVO

Verificación de condiciones Generales de Almacenamiento, preparación y distribución de la Ración preparada en sitio de la IE NSST sede parque pinzón

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se da inicio a la entrega de la Ración preparada en sitio de la IE ENSST a los 9:45 AM y en la tarde a los 2:00 PM
- se entrega el complemento alimenticio para 259 titulares de derecho
- Se tienen 2 manipuladoras de Alimentos en la unidad replicativa
- se preparo para el día de hoy el menú 10

- * Ceco de Bistec
- * frijoles con papa
- * papa chonrada
- * arroz al pernil
- * Ensalada de pepino y tomate
- * Jugo de piña

⚠ No se han empezado a llevar los formatos de control de Asistencia de los titulares de derecho del mes de Marzo.



- 2 No han llegado elementos de PSEO de este periodo se deben entregar a la mayor brevedad y mejor ota de remisión de entrega
- 3 se debe retirar de la Remisión de entrega la leyenda que dice que se entrega o se adiciona una tación para contramuestras

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Sofia Paché Medina	Economista	Sofia Paché
David Ricardo Duarte R	Profesional PSE-SEM	



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	ZE AJE - sede Centro Juvenil	13-03-2023	10:05 AM	07:49 PM

RESPONSABLE: Operador FUPADISO - Equipo PAE Territorial

OBJETIVO

Se hace verificación General de entrega de la Ración preparada en sitio, inspeccionando el Almacenamiento, preparación y Distribución de la Ración preparada en sitio de la ZE. SJE sede centro Juvenil

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se da inicio a la entrega de los complementos Alimenticios a los 10:00 AM y en lo tarde a los 2:30 PM
 - se entrega el complemento Alimenticio por 9700 titulares de derecho
 - se tienen 4 manipuladoras en la unidad APLICATIVA
- Se preparó para el día de hoy el menú 77:

- * Huevo Revuelto
- * frijoles con plátano
- * Arroz Blanco
- * tajadas de plátano
- * ensalada de tomate y cebolla
- * Jugo de piña.

~ No se han empezado a llevar los formatos de control de Asistencia de los titulares de derecho del mes de Marzo



- 2- No han llegado elementos de Aseo del mes de Marzo, se deben traer y dejar Remisión de entrega de estos.
- 3- Se debe firmar la Remisión de entrega de elementos viveres por parte de quien los recibe.
- 4- Se debe retirar de la Remisión de entrega de viveres la leyenda que dice que se adiciona 1 Ración para contravista

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
David Ricardo Duarte R	Profesional PDE-SEM	
Miry Andrea Rache	Economista	Miry Rache

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	IE 276SR Sede San Ignacio	14-07-2023	8:25AM	11:45AM
RESPONSABLE: Operado FUPADESO - Equipo PAE Territorial				

OBJETIVO

Verificar condiciones Generales de Almacenamiento, preparación y Distribución de la Ración preparada en sitio de la IE 6SR Sede San Ignacio.

DESARROLLO DE LA VISITA

- se da inicio a la entrega de la Ración preparada en sitio a las 10:00 AM, solo hoy servicio en el horario de la mañana
- se atienden en la unidad replicativa 28 titulares de derecho
- se tiene una manipuladora de alimentos en la unidad replicativa
- * se entregó para el día de hoy el menú 12
 - * cecado frito
 - * Garbanzo
 - * Arroz al pimentón
 - * papa cocida
 - * Ensalada de Espinaca, lechuga, tomate y zanahorias
 - * Jugo de morocuya
- No se han empezado a llevar los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho del mes de Marzo

llegaron elementos de Aseo pero hicieron falta Guantes de manipulación, se debe hacer la reposición y evitar esto de la actividad.

3 se debe cambiar la remisión de entrega de elementos de aseo ya que no corresponde al municipio de Tunja

4 se debe cambiar la Remisión de entrega de víveres y retirar de ella la leyenda que dice que se adiciona y Pasa por contra inversión.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Martha Rocío Aponte	economista	Martha R. Aponte
David Ricardo Duarte Rodríguez	Profesional PAF-SEM	[Firma]

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	EE LSB sede San Francisco	14-03-2023	7:45 PM	4:06 PM
RESPONSABLE: Operador FUPADESU - Equipo PRAE Territorial				

OBJETIVO

Verificar condiciones Generales de almacenamiento, preparación y distribución de la ración preparada en sitio de la EE LSB Sede San Francisco

DESARROLLO DE LA VISITA

- se da inicio a la entrega del complemento alimenticio a los 9:00 AM y en la tarde a los 2:30 PM
- se entrega el complemento alimenticio para 254 titulares de derecho
- se tienen 2 manipuladores de alimentos en la unidad operativa
- se preparó para el día de hoy el menú 12

- * Cerdo frito
- * Garbanzo
- * Arroz al pimentón
- * papa cocinada
- * Ensalada de espinaco Lechuga, tomate y zanahoria
- * Jugo de Morocuyo

1 no se han empezado a llevar los formatos de control de Asistencia de los titulares de derecho del mes de marzo

2 se deben colocar los intercambios autorizados para esta semana en la Remisión de entrega de víveres.



3 se debe firmar la Remisión de entrega de viveres por parte de quien los recibe.

4 se deben marcar y intular los contenedores

5 hacer mantenimiento a la estufa (cambio de válvula)

6 faltan Guantes de manipulación y 2 par de Guantes de caucho dentro de los elementos de uso de este periodo, dejar remisión de la reposición - faltan topadoras

7 se debe dejar Remisión de entrega de elementos de uso en la unidad operativa

8 falta ficha tecnica de jabón Lavolozol marca Lafete

9 la ficha tecnica del PAE se encuentra desactualizado

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN
 		

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Maria E Paez G	Economista	Maria E Paez
Marina Aguilar	Economista	Juz Aguilar
David Ricardo Quintero R	profesional PAE-SET	
 		

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	ZE INEM sede Americas	25-03-2023	2: 25 PM	4: 40 PM

RESPONSABLE: Operador FUPADESO - Equipo PAE - Territorio /

OBJETIVO

Verificar condiciones generales de almacenamiento, preparación y distribución de la ración industrializada de la ZE INEM sede Americas

DESARROLLO DE LA VISITA

- se da inicio a la entrega del complemento alimenticio a los 9:15AM y en la tarde a las 3:30PM
- se atienden en la unidad operativa 455 titulares de derecho
- se tiene una manipuladora de alimentos para los 2 jornadas
- se entrega el día hoy el menú 13
 - * leche saborizada de marca Morco el recto UHT de 200ml
FV 28/04/23, L049, NSA-0013366-2021
 - * pan blandito marca delillitas de 30 y 40 gramos FV 18-03-23
Lote 08-03-23 NSA-001376-2016
 - * Mango de mas de 100 gramos en buen estado de maduración
Apto para el consumo
- 1 No se han empezado a llevar los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho del mes de marzo
- 2 No se han entregado los elementos de uso de este periodo



Se debe entregar la Remisión de entrega de los componentes de la ración Industrializada firmada por parte de quien los transporta
 y se debe hacer selección de los componentes de la ración Industrializada en la Bodega y entregarlos en canastillos no en cajas de cartón

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN
 		
 		
 		

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
y g y o t e . David Ricardo Duarte R	Educa Profesional PAE-Tunja	
 		
 		

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	EE-LSB sede Trinidad	15-03-2023	8:20 AM	10:50 AM
RESPONSABLE: Operador FUPADESO - Equipo PAC Territorial				

OBJETIVO

Verificar condiciones generales de almacenamiento, preparación y distribución de la ración preparada en sitio de la EE LSB sede Trinidad.

DESARROLLO DE LA VISITA

- se da inicio a la entrega de la ración preparada en sitio a las 10:00 AM se presta el servicio solo en el horario de la mañana
- se presta el servicio de la RPS para 162 titulares de derecho
- se tienen 2 manipuladoras de alimentos en la unidad aplicativa
- menú 13
 - * Pello Apurado
 - * Arroz Amarillo
 - * Puré de papa
 - * Verdura Grisada
 - * Sorbete de mango
- se debe empezar a llevar los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho del mes de marzo



La educación es de todos

Mineducación

Alimentos para Aprender



Aldia Mayor de Tunja



GOBERNACIÓN DE Boyacá

- 2 se debe cambiar la Remisión de entrega de elementos de aseo y o que no corresponde al municipio de Tunja.
- 3 se debe firmar la Remisión de entrega de viveres por parte de quien recibe los materiales primos.
- 4: la ficha técnica de (PAT) se encuentra desactualizada

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Maria Dora Mesa	economa	
David Ricardo Dvorte Rodriguez	Profesional PAE-SEM	



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	IE - INEM sede central	16-03-2023	8:03 AM	11:45 AM
RESPONSABLE: Operador FUPADESO - Equipo PAE Territorial				

OBJETIVO

Verificar condiciones Generales de Almacenamiento, preparación y distribución de la Ración preparada en sitio de la IE INEM sede central.

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se da inicio a la entrega de la Ración preparada en sitio a los 8:20 AM, solo se presta el servicio en horas de la mañana.
- se presta el servicio de Ración preparada en sitio para 1350 titulares de derecho.
- se tienen 7 manipuladores en la unidad operativa
- se preparó para el día de hoy el menú 14:

* Menú 14

* pollo agridulce

* Manzana Blanca

* papa a la francesa

* Ensalada de Repollo morado y Manzana

* Sábete de curubá

1 se deben empezar a llevar los formatos de control de asistencia del mes de marzo.



- 2 se debe firmar la Remisión de entrega de vivores por parte de quien recibe los materiales primos.
- 3 se debe llevar al día el Kardex ya que se encuentra desactualizado
- 4 hay algunos avisos que están deteriorados, estos se deben cambiar o arreglar
- 5 se debe arreglar y firmar la Remisión de entrega de DSEO ya que no coincide con la que se entregó, tampoco pertenece al municipio y no está firmada.
- 6 se encuentra desactualizada la ficha técnica del PAE

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN
 	 	
 	 	
 	 	

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
David Ricardo Duarte D	Profesional PAE-Ter	
He. Angela Laura Vargas	Supervisora FUPADESO	
 	 	
 	 	

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	IE AJSB sede la Colorado	17-03-2023	9:25 AM	11:30 AM
RESPONSABLE: Equipo PAE Territorial - Operador FUPADESD				

OBJETIVO
Verificar condiciones Generales de Almacenamiento, preparación y distribución de la Ración preparada en sitio. IE AJSB sede la Colorado

DESARROLLO DE LA VISITA

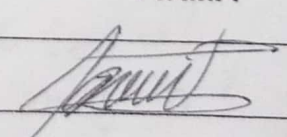
- se da inicio a la entrega de la ración preparada en sitio a las 10:45 AM, se presta el servicio solo en el horario de la mañana.
- se presta el servicio para 64 titulares de derecho.
- se tiene una manipuladora de Alimentos en la unidad aplicativo.
- se preparó para el día de hoy el menú y s
 - * pollo en salsa
 - * Ajoz tigre
 - * papa dorada con perejil
 - * Ensalada de lechuga, zanahoria, Apio y Mango
 - * Jugo de mango
- se deben empezar a llevar los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho del mes de Marzo

Se debe hacer la remisión de entrega de vivieres y dejarla en físico en la carpeta de la unidad aplicativa
 Se debe combinar la remisión de entrega de elementos de aseo ya que no corresponde al municipio de Tunja

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
David Dimas Monte DZ	Profesional PAE-SET	
Gandía Luzuenc	M. Alimentos	Gandía Luzuenc

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	IE Gimnasio Gen. colombiano	27-03-2023	8:20AM	11:45AM
RESPONSABLE: Operador FUPADESO - Equipo PAE-SET				

OBJETIVO

Verificar condiciones Generales de almacenamiento, preparación y distribución de la Nación Industrializada en la IE Gimnasio Gen. colombiano.

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se da inicio a la entrega de la Nación Industrializada a las 9:00AM. solo se presta el servicio en el horario de la mañana.
- se atienden en la unidad aplicativo 904 titulares de derecho
- se tienen 2 manipuladores de alimentos en la unidad aplicativo
- se entrega para el día de hoy el menú 16
 - * Bebida de Avena con Leche UHT Marca e / recreo de 200ml VEN 02JUN 23 L034 NSAE02175707
 - * Pongré San Carlos Muffin sabor Banano de 30,40,70 y 100g Lote 75-03-23 vence 04-04-23 NSA-005239-2018
 - * Bocado de Guayaba con dulce de turtas (Mora) de 29,30 y 40g Marca la Sabidura Lote 08-02 vence 09-07-23P NSA-00205816
- No se han empezado a llevar los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho del mes de Marzo

[Empty lined area for notes or additional information]

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
NATHALIA ALVAREZ	ECONOMA	Nathalia Alvarez
Katherine Saavedra	Economista	Katherine S.
David Olimar Duarte R	Profesor / PRE-SET	[Signature]



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	IE RS Sede Francisco de Paula	22-03-2023	8:20 AM	11:05 PM

RESPONSABLE: Operador FUPADESO - Equipo PAE - SEM

OBJETIVO

Verificar condiciones Generales de almacenamiento, preparación y Distribución de la 1ª Ración preparada en sitio de la IE RS Sede Francisco de Paula Santander

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se da inicio a la entrega de la Ración preparada en sitio a las 10:00 AM. Solo se presta el servicio en el horario de la mañana.

- se presta el servicio de RPS pero se titulares de derecho.

- se tiene una manipuladora de alimentos en la unidad APLICATIVO.

- se preparó por hoy el menú 18

* Carne asada /

* arroz con papa

* papa en salsa de pimentón

* Ensalada de Espinaca Lechuga y queso

* Jugo de tomate de árbol.

1 se debe empezar a llevar los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho del mes de Marzo



2 se debe firmar la Remisión de entrega de viveros por parte de quien los recibe. se debe especificar el intercambio en la Remisión de la fuerza por mano.

3 se debe quitar el letrado de conformidad ya que esto positivo no se esta realizando

4 la ficha tecnica de visibilidad de LPPE se encuentra desactualizada

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN

RESPONSABLE

FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO

CARGO

FIRMA

patricia Junco R.	Economista	patricia J. R.
David Ricardo Duarte R.	Profesional PAE-SEM	

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	ZEENS CAP Sede Maria Cristina	24-03-2023	8:20 AM	11:35 AM

RESPONSABLE: Operador FUPADESO - Equipo PAF - SET

OBJETIVO

Verificar condiciones Generales de almacenamiento, preparación y distribución de la Ración preparada en sitio de la ZE NSCAP sede Maria Cristina.

DESARROLLO DE LA VISITA

- se da inicio a la entrega de la RPS a las 9:30 AM solo se presta el servicio en horas en la mañana.
- se presta el servicio de RPS para 124 titulares de derecho en la UA
- se tienen 2 manipuladoras de alimentos en la unidad operativa.
- * se entregó para el día de hoy el menú 109
 - * Chuleta de pollo
 - * Lenteja
 - * Arroz blanco
 - * Tostadas de plátano
 - * Ensalada de papallo zanahoria y piñón
 - * Jugo de Guayaba

→ se deben empezar a llevar los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho de mes de Marzo



Se debe traer el plan de saneamiento de este periodo ajustado a la unidad A/Tirot.Va.
Se debe hacer reposición de 3.5 kilogramos de espinaca, de por acto de reposición

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Erika Tatiana Ortega Aranda	Mp. Alimentos	Erika Ortega
Olga Cecilia Medina Niño	Economista	<i>[Signature]</i>
David Ricardo Durán R	PROFESIONAL P.A.E.-SEI	<i>[Signature]</i>

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	IE INEM sede Ricaurte	24-03-23	07:45 PM	4:25 PM
RESPONSABLE: Operador FUPADESO - Equipo PAE - Territorio				

OBJETIVO

Verificar condiciones generales de almacenamiento, preparación y distribución de la ración preparada en sitio de la IE INEM sede Ricaurte.

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se empieza a entregar la ración preparada en sitio a los 9:00 AM y en la tarde a los 3:00 PM
- Se entrega el complemento alimenticio para 159 titulares de derecho
- Se tiene una manipuladora de alimentos para los 2 jornadas, en la unidad operativa.
- Se entregó el día de hoy el menú 20
 - * pollo en salsa casalla
 - * arroz frito
 - * papá cocinado
 - * verdura guisada.
 - * Sorbete de mora

1 se debe incorporar la falta que sobra del día de hoy en otra preparación de la siguiente semana

2 se deben empezar a llevar los formatos de control de asistencia del mes de Marzo



- 3. se debe entregar el PSB de este periodo ajustado a la unidad replicativa.
- 4. se debe llevar el Korder al día y que esta desactualizado
- 5. se debe firmar la Permision de entrega de v-veres por parte de quien los recibe
- 6. se debe señalar el sitio donde se encuentran los residuos
- 7. se debe colocar afiche de horario de entrega
- 8. la ficha tecnica de visibilidad del PAE se encuentra desactualizado

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Amara Benitez	Economia	Amara Benitez
David Ricardo Quintero D	proteccion / PAE-SEM	[Signature]

ACTA DE VERIFICACIÓN ÁREA TEMPORAL DE ALIMENTOS DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa y Sede:	ZE SJE sede Bethelmitas		ETC:	Tunja	MUNICIPIO	Tunja	Fecha Verificación:	28-03-23	
Dirección:	Calle 5 N° 09-08		Hora de Inicio:	8:20 AM		Hora de Terminación:	11:05 AM		
Operador:	FUPOPESO		No. Contrato / Convenio	506 de 2023		Fecha de Inicio de atención:	31-01-23		
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	-					
Visita verificación técnica	5:		Visita verificación de ETA	-		Visita SPQR	-		
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos	Grupo Etéreo: 4-8 Años 11 meses	Grupo Etéreo: 9-13 Años 11 meses	Grupo Etéreo: 14-17 Años 11 meses
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	327	-	-	-

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
CONCEPTO FINAL			CONCEPTO EMITIDO		
PUNTAJE ESPERADO	54	PUNTAJE OBTENIDO	49	PORCENTAJE %	90.74%
ACCEPTABLE					

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad: maleza y aguas estancadas	1	
2	La edificación, las instalaciones (área de alistamiento y área de almacenamiento temporal de los alimentos) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza desinfección y desinsectación	1	
3	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1	
4	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
6	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
7	Existen misiones en buen estado sin grietas y se realiza mantenimiento para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias	1	
8	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1	
9	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o anillos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	1	
10	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en el área temporal de alistamiento y entrega	1	Letreros actualizados y en buen estado

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	70	PUNTAJE OBTENIDO	70	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
11	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso	0	se debe hacer selección de los componentes de la RE en la Bodega y deben entregarse en canastillos no en cajas de algodón
12	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	Fecha entrega recibo de 200ml ven 10 JUN 23 porque son coilsos + V 12-04-23 -Mango
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados)	0	se debe firmar la Remisión de entrega de vidrios por parte de quien los recibe.
14	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	N/A	
15	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normalidad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50%
CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
16	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	1	NSAE031103 L062		
17	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	1	NSA-005239-2078 lote 23-03-23		
18	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo	1			
19	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	N.O			

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios aprobado por la ETC	1			
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	MINU 2		
22	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por grupo etáreo	1			

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
23	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y limpio, calzados cerrados estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada	1			
24	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de látex, pañuelo) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1			
25	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1			
26	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apio para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1			
27	El personal manipulador acredita formación en principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados de capacitación. El operador cumple con el Plan de Capacitaciones (Cronograma)	1			
28	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1			
29	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE, con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Hay una manipuladora de Alimentos en la unidad Aplicativa		
30	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	Se entrega el complemento Alimenticio a las 9:30 AM y 1:00 PM		

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
31	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección con procedimientos escritos se llevan registros actualizados de las actividades	1	Se cuenta con programa de LYO y Registros de Actividades Actualizados		
32	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1			
33	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados	1			

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
34	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Se cuenta con programa de manejo de agua potable y Registros de Actividades Actualizados		

35	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1	
37	Se cuenta con recipientes suficientemente identificados de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	Se cuenta con programa de Residuos y se llevan registros actualizados de actividades
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades	1	
39	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos es decir material orgánico e inorgánico	0	Se encuentra contón en la zona de almacenamiento que puede ser foco de contaminación
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
40	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	Se tiene programa de control de plagas con registros actualizados de actividades
41	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10
		PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
42	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes, canastillas, canecas con tapa de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
43	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos (Si aplica). Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
44	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos" (Si aplica).	N.O	
45	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	
46	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y certificación de capacitación en BPM según normatividad vigente.	N.O	
47	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnica mecánica y licencia de tránsito).	N.O	
48	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
49	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	
		PORCENTAJE %	
SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
50	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
51	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100%
GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
52	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
53	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	Se debe tener registro de conformación de CAE
54	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	Se deben llevar al día los registros de control de asistencia de los TD de Marzo
55	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
56	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%
ACCIONES DE MEJORA				FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de Mejora N° 11,73 39.53 454				Indicada	Dpto de Trpadeso
 					

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se debe cumplir a la mayor brevedad con las acciones de mejora

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presenta alguna observación por parte de quien atiende la visita.

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David Ricardo Duarte R	NOMBRE:	Laura Natalia Vallejos Gil
CARGO:	Profesional PAT- SST	CARGO:	Economista
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	377847623	TELEFONO:	3204304731
 		 	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

ACTA DE VERIFICACIÓN ÁREA TEMPORAL DE ALIMENTOS DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa y Sede:	ZE ENSST sede Central		ETC:	Tunjá	MUNICIPIO:	Tunjá	Fecha Verificación:	28-03-23
Dirección:	AV Norte UPTC		Hora de Inicio:	2:05 PM		Hora de Terminación:	4:35 AM	
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio:	506-de-2023		Fecha de Inicio de atención:	31-01-23	
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
Visita verificación técnica	Si		Visita verificación de ETA			Visita SPQR		
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Grupo Etéreo: 4-8 Años 11 meses	Grupo Etéreo: 9-13 Años 11 meses
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9265		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	07 de Marzo de 2023				
PUNTAJE ESPERADO	54		PUNTAJE OBTENIDO	53		CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE 98.5%	
CONCEPTO FINAL			BUENO					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)								

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad maleza y aguas estancadas	1	
2	La edificación las instalaciones (área de alistamiento y área de almacenamiento temporal de los alimentos) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza desinfección y desinfección	1	
3	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1	
4	El área de almacenamiento temporal de los productos laminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
6	Los pisos se encuentran limpios sin grietas en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
7	Existen mezones en buen estado sin grietas y se realiza mantenimiento para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias	1	
8	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado protegidos (rejilla) funcionando y limpios	1	
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	1	
10	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afusos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en el área temporal de alistamiento y entrega	1	Letreros actualizados y en buen estado

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE %	80%

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
11	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso	0	se debe hacer selección de los componentes de la PE5 en la bodega y tirar en canastillo a bodega
12	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	-leche Entero Dextro de 200ml VEN 10 Jun 23 -porve son carilos AV 12-04-23 -Mongó.
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárex para productos industrializados)	1	
14	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	N.A	
15	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%
CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
16	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	1	RSA E031703 L062		
17	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	1	NSA-005239-2018 Lot# 23-03-23		
18	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo	1			
19	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	N.A			
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el código de menú y la lista de intercambios aprobado por la ETC	1			
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al código de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	Menu 2		
22	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por grupo estileo	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
23	El personal manipulador utiliza la dotación completa en buen estado de color claro y limpio. Cortado corto; estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada	1			
24	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de látex, paños y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado)	1			
25	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1			
26	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1			
27	El personal manipulador acredita formación en principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados de capacitación. El operador cumple con el Plan de Capacitaciones (Cronograma)	1			
28	El personal aseo al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1			
29	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	hay 2 manipuladoras de alimentos en la mañana y 2 en la tarde		
30	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	se entrega en la mañana a los		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
31	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	Se cuenta con programa de limpieza y desinfección y registros actualizados de actividades.		
32	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1			
33	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
34	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Se cuenta con procedimiento programa de manejo de agua potable y registros actualizados		

35	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1	
37	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	Se cuenta con programa de manejo de Residuos y se llevan Registros de actividad actualizadas
39	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico e inorgánico	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
40	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	Se cuenta con programa de control de plagas y registros actualizados.
41	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
42	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima refrigeración, congelación, recipientes, canastillas, canecas, con tapa de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica) Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	_____
43	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica) Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O	_____
44	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos" (Si Aplica)	N.O	_____
45	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	_____
46	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y certificación de capacitación en BPM según normatividad vigente	N.O	_____
47	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnica mecánica y licencia de tránsito)	N.O	_____
48	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	N.O	_____
49	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada	N.O	_____

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	_____

SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
50	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
51	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	

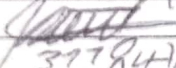

GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
52	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
53	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	0	falta acta de conformación del CAE
54	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	se deben llevar a día los formatos de control de asistencia de los TD de Lmes de marzo.
55	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
56	Es viable el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
----------------------	--	--	--	--

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%
ACCIONES DE MEJORA				FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora N: 11, 53 y 54				Inmediato	Operador FUPADES O
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
Se debe cumplir con las acciones de mejora a lo mayor brevedad.					

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	
No se presento alguna observacion por parte de quien atiende la visita	

En constancia firman

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David R. Duarte R	NOMBRE:	Tatiana Gans
CARGO:	Profesional PAF-SET	CARGO:	Supervisora de campo
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:	31784822	TELEFONO:	313 2034143
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN BITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:	IELSB Son flms:SCO				ETC:	TUNJO	MUNICIPIO:	Fecha Verificación:	29-03-23
Dirección:	calle 53 N 7-27				Hora de Inicio:	1:45PM		Hora de Terminación:	4:10PM
Operador:	FUPADESO				No. Contrato / Convenio	506 de 2023		Fecha de Inicio de atención:	31-07-2023
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>			Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
Visita verificación técnica	SI				Visita verificación de ETA		Visita SPQR		
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos	Grupo Etéreo: 4-8 Años 11 meses	Grupo Etéreo: 9-13 Años 11 meses	Grupo Etéreo: 14-17 Años 11 meses
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

PUNTAJE ESPERADO	61	PUNTAJE OBTENIDO	57	PORCENTAJE %	93.44%
CONCEPTO FINAL					
ACCEPTABLE					

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad maleza y aguas estancadas	1	
2	Las instalaciones (área de preparación área de almacenamiento área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente en buen estado y funcionamiento	1	
4	Las áreas de preparación almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad condensación formación de hongos y mohos se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente impermeable no absorbente de fácil limpieza y desinfección	1	
7	Los pisos se encuentran limpios en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
8	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado protegidos (rejilla) funcionando y limpios	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	1	
14	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar	0	se debe retirar el letrero de control-muestras ya que no se esta realizando esto practica

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	74	PUNTAJE OBTENIDO	73	PORCENTAJE %	92.95%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas estibas y/o canastillas cartónicas con tapa u otra forma de almacenamiento Dispone de estanterías de material sanitario limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección limpieza desinfección y fumigación si es el caso	1	se tienen estibas y canastillas que protegen los contarios primos del contacto directo con el piso

16	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	
17	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS	0	Kardex desactualizado, quitar de la Remisión de víveres lo leyendo que dice que se
18	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	adiciona 2 acciones para control de temperatura que esto no se está realizando
19	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados	1	
20	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83.33%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1	
23	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
24	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios aprobado por la ETC	1	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores)	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	Se preparo el menú 3
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por grupo etéreo	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
------------------	--	------------------	--	--------------	--

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado de color claro y limpio, calzados cerrados, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para razón preparada en sitio	1	
30	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1	
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados de capacitación. El operador cumple con el Plan de Capacitaciones (Cronograma)	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	Se entrega el complemento alimentario a los 9:00 AM y en la tarde a los 2:00 PM
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente	1	Se tienen 2 manipuladores de alimentos en la UA

De 1 a 75 raciones	1
De 76 a 150 raciones	2
De 151 a 300 raciones	3
De 301 a 500 raciones	4
De 501 a 750 raciones	5
De 751 a 1000 raciones	6
De 1001 a 1500 raciones	7

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR	
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO
PORCENTAJE %	

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Se encuentra el programa de limpieza y desinfección adoptado a la unidad.
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
39	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio	1	
40	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Se cuenta con programa de abastecimiento de agua potable con registro de actividades al d.o
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	1	
43	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	Se cuenta con un programa de manejo de residuos con registros actualizados de las actividades.
45	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1	
46	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
47	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
48	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	Se tiene programa integrado de plagas con registros actualizados de actividades
49	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
50	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
------------------	------------------	--------------

CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
51	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes, canastillas, canecas con tapa de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	

52	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de uso y operación para el transporte de los alimentos (Si aplica) Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O	_____
53	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos" (Si Aplica)	N.O	_____
54	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	N.O	_____
55	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y certificación de capacitación en BPM según normatividad vigente	N.O	_____
56	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SCA1 Revisión técnica mecánica y licencia de tránsito)	N.O	_____
57	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	N.O	_____
58	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada	N.O	_____

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %

EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
60	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
62	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Hoja de vida de los equipos cronogramas de mantenimiento responsables)	1	

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
4	4	100%

SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
63	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
64	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
2	2	100%

GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
66	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	0	
67	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	
68	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
69	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
5	3	70%

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora N. 14.176667	Inmediato	Operador FUPEDES

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

NO se cumple al 100% con las acciones

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presenta Observaciones por parte de quien atiende la visita

En constancia firman

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David Ricardo Suinte R	NOMBRE:	José Aguilar
CARGO:	Profesional PAE-SEM	CARGO:	Economista
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	José Aguilar
TELEFONO:	3778476232	TELEFONO:	31288402144
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	 	NOMBRE:	
CARGO:	 	CARGO:	
FIRMA:	 	FIRMA:	
TELEFONO:	 	TELEFONO:	

ACTA DE VERIFICACIÓN ÁREA TEMPORAL DE ALIMENTOS DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa y Sede:	ZE GRP sede control	ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	29-03-2023
Dirección:	Dorrio / la FUENTE	Hora de Inicio:		Hora de Terminación:			
Operador:	FUPADESO	No. Contrato / Convenio:	506 de 2023	Fecha de Inicio de atención:	31-01-23		
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—				
Visita verificación técnica	SI	Visita verificación de ETA	—				
No de Visita:	N°1 <input checked="" type="checkbox"/> N°2 <input type="checkbox"/> N°3 <input type="checkbox"/> N°4 <input type="checkbox"/> N°5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	453				
		Grupo Etéreo: 4-8 Años 11 meses	Grupo Etéreo: 9-13 Años 11 meses	Grupo Etéreo: 14-17 Años 11 meses			

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	06 de Marzo de 2023		
PUNTAJE ESPERADO	54	PUNTAJE OBTENIDO	51	PORCENTAJE %	FAVORABLE 94.5%
CONCEPTO FINAL		94.44% ACEPTABLE			

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas	1	
2	La edificación, las instalaciones (área de alistamiento y área de almacenamiento temporal de los alimentos) están contruidos de manera que facilita la operación de limpiezas, desinfección y desinfectación	1	
3	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1	
4	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
6	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
7	Existen mesones en buen estado, sin grietas y se realiza mantenimiento para garantizar las condiciones higiénico sanitarias	1	
8	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1	
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o aneos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
10	Existen letteros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en el área temporal de alistamiento y entrega	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10
PORCENTAJE %	100%		

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
11	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso	0	se debe hacer selección de los componentes de la AZ en la bodega y entregarlos en cartón, no en cajas de vidrio
12	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	leche saborizada marca el 2010 ven 17 Jun 23 - Galleta vainilla la Herta vence 27-04-23 - Mornaja
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados)	1	
14	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	N.A	
15	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%
CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
16	El producto lícito suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	RSA-0013366-2027 L069		
17	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	NSA-005097-2018 21-0323		
18	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	1	Noionja		
19	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	N.A			

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS					
CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios aplicados por la ETC.	1			
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si en caso contrario presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
22	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por grupo etáreo.	1			

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
23	El personal manipulador utiliza la dotación completa en buen estado de color claro y limpio. Calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1			
24	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, pañuelos) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1			
25	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1			
26	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
27	El personal manipulador acredita formación en principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados de capacitación. El operador cumple con el Plan de Capacitaciones (Cronograma).	1			
28	El personal que al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1			
29	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector).	1	Se tienen 2 manipuladores de Alimentos en la unidad APLICOT. VA		
30	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Se entrega el complemento alimentario RS desde los 9:00		

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					

CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
31	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Se tiene programa de L y D con registros actualizados de actividades.		
32	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1			
33	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
34	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Se tiene programa de abastecimiento de agua potable con registros actualizados de actividades.		

35	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia topone	1	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
37	Se cuenta con recipientes suficientes identificados de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	se cuenta con programa de manejo de residuos sólidos con registros actualizados de actividades
39	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico e inorgánico.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
40	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	se cuenta con programa de control de plagas con registro actualizados de actividades.
41	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
42	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima refrigeración congelación recipientes canastillas carnes con tapa de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica) Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NO	
43	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseó y operación para el transporte de los alimentos (Si aplica). Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NO	
44	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos" (Si Aplica).	NO	
45	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NO	
46	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y certificación de capacitación en BPM según normatividad vigente.	NO	
47	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contralor SDAT. Revisión técnica mecánica y licencia de tránsito.	NO	
48	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	
49	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	







TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
50	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
51	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
52	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
53	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	
54	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	
55	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
56	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

  								Versión No 1 01/2019		
ACTA DE VERIFICACIÓN ÁREA TEMPORAL DE ALIMENTOS DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA										
Institución Educativa y Sede:	IE SA sede Jaime Rorro			ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	30-03-23	
Dirección:	San Antonio			Hora de Inicio:	8:20 AM		Hora de Terminación:	11:35 AM		
Operador:	FUPADESO			No. Contrato / Convenio	506-2023		Fecha de Inicio de atención:	31-07-23		
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
Visita verificación técnica			Visita verificación de ETA				Visita SPQR			
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Grupo Etáreo: 4-8 Años 11 meses	Grupo Etáreo: 9-13 Años 11 meses	Grupo Etáreo: 14-17 Años 11 meses	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		187			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA				
PUNTAJE ESPERADO						PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %		92.3%
CONCEPTO FINAL						50		ACCEPTABLE		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)										
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR				PUNTAJE	OBSERVACIONES				
1	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad maleza y aguas estancadas				1					
2	La edificación las instalaciones (área de alistamiento y área de almacenamiento temporal de los alimentos) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza desinfección y desinfección				1					
3	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias				1					
4	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos				1					
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias				1	Techo con rastro de humedad y hollín.				
6	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias				1					
7	Existen mesones en buen estado sin grietas y se realiza mantenimiento para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias				1					
8	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado protegidos (rejilla) funcionando y limpios				1					
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anillos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura				1					
10	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afijos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en el área temporal de alistamiento y entrega				1					
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
PUNTAJE ESPERADO	70		PUNTAJE OBTENIDO	70		PORCENTAJE %	100%			
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS										
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR				PUNTAJE	OBSERVACIONES				
11	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso				0	Se deben entregar los componentes de la RZ en canastillas no en cajas de cartón				
12	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo				1	- leche saborizado FV 25 JUN 2023 - Maspalla Dulce FV 21-04-23 - dulce con leche - 24-06-23 & vence				
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados)				1					
14	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados				NA					
15	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan				1					
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS										

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%
CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
16	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	1	RSA-0013366-2021 L067		
17	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	1	NSA-000691-2016 Lote 22-03-23		
18	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo	N.A			
19	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	1	RSAJ02/22515 L14-03		
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	En el establecimiento educativo se exhibiera publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios aprobado por la ETC	1			
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	Menú 4: Leche el Pecho Sabor a Fresa 200ml - Dulce con leche 40 gr - 1.05 adptivo - Papallo dulce de 100 gr - 0.111letas		
22	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por grupo etario	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
23	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y limpio, calzados cerrados, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada	1			
24	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, pañuelo) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	1			
25	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas limpias y sin esmalte, cabello recogido sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1			
26	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	Se tiene certificación médica de aptitud para Manipular Alimentos actualizados		
27	El personal manipulador acredita formación en principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados de capacitación. El operador cumple con el Plan de Capacitaciones (Cronograma)	0	- Se recomienda tener certificación de capacitación dada el día 25/03-23		
28	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1			
29	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 alumnos de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Se tiene una manipuladora de alimentos en la unidad Aplicat:UG		
30	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	Se entrega el complemento R3 a los		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87.5
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
31	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	Se tiene programa de CVD y registros actualizados de las actividades		
32	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1			
33	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
34	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Se tiene programa de agua potable con registros actualizados de los actividades		

35	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos adecuadamente ubicado protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1	
37	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje	1	
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	Se tiene programa de recolección de residuos con registros actualizados
39	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos es decir, material orgánico e inorgánico	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
40	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	Se cuenta con programa de control de plagas y registros actualizados.
41	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
42	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes, canastillas, canecas con tapa de material sanitario, etc. y cumple con la normalidad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	
43	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos (Si aplica). Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O	
44	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos" (Si Aplica)	N.O	
45	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normalidad vigente	N.O	
46	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y certificación de capacitación en BPM según normalidad vigente	N.O	
47	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SCAT, Revisión, mecánica y licencia de tránsito)	N.O	
48	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	N.O	
49	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada	N.O	
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	N.O
		PORCENTAJE %	
SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
50	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
51	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normalidad vigente ubicado en un lugar adecuado	1	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100%
GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
52	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
53	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	0	No se evidencia acta de conformación del CAE
54	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	No se llenan al día los formatos de control de asistencia de los T de D
55	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
56	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%
ACCIONES DE MEJORA			FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE	
Acción de mejoria N. 11, 27, 53, 54			Inmediata	Operador FUPISDTSC	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
Se debe cumplir con las acciones de mejoria a la mayor brevedad					

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
No se tiene alguna observación por parte de quien atiende la visita

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David Ricardo Gaitaneri	NOMBRE:	Andrea Alvarez
CARGO:	Profesional PAE-SEM	CARGO:	Economista
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	Andrea Alvarez
TELEFONO:	3478476232	TELEFONO:	3136845793
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:	IE SD sede Manzana		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	31-03-23	
Dirección:	Cra 1 Este 1649		Hora de Inicio:	8:25AM		Hora de Terminación:	11:45AM		
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio:	506 de 2023		Fecha de Inicio de atención:	31-01-23		
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria						
Visita verificación técnica	S:		Visita verificación de ETA			Visita SPQR			
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Grupo Etáreo: 4-8 Años 11 meses	Grupo Etáreo: 9-13 Años 11 meses	Grupo Etáreo: 14-17 Años 11 meses
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2767			

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		
PUNTAJE ESPERADO	61	PUNTAJE OBTENIDO	58	CONCEPTO EMITIDO
CONCEPTO FINAL		FAVORABLE 92.5 %		
		PORCENTAJE % 95 %		
		BUENO		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad maleza y aguas estancadas	1	
2	Las instalaciones (área de preparación área de almacenamiento área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente en buen estado y funcionamiento	1	
4	Las áreas de preparación almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad condensación formación de hongos y mohos se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente impermeable no absorbente de fácil limpieza y desinfección	1	
7	Los pisos se encuentran limpios en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
8	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado protegidos (rejilla) funcionando y limpios	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidros de las ventanillas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura	1	
14	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar	1	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	74	PUNTAJE OBTENIDO	74	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza desinfección y fumigación si es el caso	1	se tienen estibas, mesones y canastillos que protegen los materiales primas del contacto directo con el piso

16	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
17	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
18	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
20	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 5109/2005) y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
24	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios aprobados por la ETC.	1	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	se preparo el menu 5
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por grupo etáreo.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado de color claro y limpio, calzados cerrados, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
30	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseó, papelería) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados de capacitación. El operador cumple con el Plan de Capacitaciones (Cronograma).	0	se debe tener en la UA certificado de la capacitación dada a los manipuladores de alimentos el día 25/03/23
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	se entrega el complemento alimentario a los 8:45 AM
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	se tienen 7 manipuladores de alimentos en la UA

De 1 a 75 raciones	
De 76 a 150 raciones	1
De 151 a 300 raciones	2
De 301 a 500 raciones	3
De 501 a 750 raciones	4
De 751 a 1000 raciones	5
De 1001 a 1500 raciones	6
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR	

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
------------------	------------------	--------------

CONDICIONES DE BAMBAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Se cuenta con programa de LYS con registros actualizados
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio.	1	
40	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Se cuenta con programa de manejo de agua potable con registros actualizados
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	
43	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte.	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Se cuenta con programa de manejo de residuos sólidos con registros actualizados
45	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
46	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
47	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
48	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Se cuenta con programa de control de plagas con registros actualizados
49	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
50	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	24	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE %	100
------------------	----	------------------	----	--------------	-----

CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
51	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes, canastillas, canecas con tapa de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.U	

52	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos (Si aplica) Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O	
53	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos" (Si Aplica)	N.O	
54	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	N.O	
55	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y certificación de capacitación en BPM según normatividad vigente	N.O	
56	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SDAT, Revisión técnica mecánica y licencia de tránsito)	N.O	
57	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	N.O	
58	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada		

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	→	PORCENTAJE %
------------------	------------------	---	--------------

EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
60	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
62	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento responsables)	1	

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
63	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
64	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
66	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	0	No se evidencia el acta de conformación del PAE
67	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	Se deben llevar al día los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho
68	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	se debe mejorar
69	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%
------------------	---	------------------	---	--------------	-----

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora N 33.66767 Unidad Operador FUPADESO

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

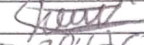
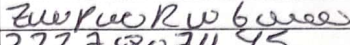
No se presenta alguna observación por parte de quien

Atiende lo visito

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presenta alguna observación por parte de quien atiende lo visito

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David Ricardo Quirk D	NOMBRE:	Zulma Patricia Racho
CARGO:	Profesional PAE-SEI	CARGO:	Economista
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:	3778476239	TELEFONO:	3227807495
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	