										Versión No.1 01/2019		
ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO												
Institución Educativa y Sede:		Julius Sieber			ETC:		TUNJA		MUNICIPIO: TUNJA		Fecha Verificación:	31/03/23
Dirección:		Barrio disis			Hora de Inicio:		9:00		Hora de Terminación:		11-00	
Operador:		Fupadeso			No. Contrato / Convenio		506/2023		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				No		
Visita verificación técnica		Si			Visita verificación de ETA		No		Visita SPQR		No	
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"/>	79	652		X	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA					FECHA DE VISITA							
					CONCEPTO EMITIDO							
PUNTAJE ESPERADO		67			PUNTAJE OBTENIDO		58		PORCENTAJE %		95%	
CONCEPTO FINAL					Favorable							
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 garantiza la prestación del servicio.				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	Las paredes están construidas 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) adhesivos 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							

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.	0	
<b>TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	6	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	5
		<b>PORCENTAJE %</b>	83%
<b>CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	enviar los productos limpios desde Bodega
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	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	4	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	4
		<b>PORCENTAJE %</b>	100%
<b>CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	menú # 5 - pollo a la naranja - ensalada de tomate - zanahoria y cebolla - arroz trigo - papa en casca - sorbete maracuy.
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por grupo etáreo.	1	
<b>TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS- GRAMAJES</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	4	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	4
		<b>PORCENTAJE %</b>	100%
<b>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
29	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 preparada en silo.	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	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
<b>RELACIÓN MÍNIMA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGÚN RESOLUCION 29452 DE 2017</b>			

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	
<b>TOTAL PERSONAL MANIPULADOR</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	8	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	8
		<b>PORCENTAJE %</b>	100%
<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
<b>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>			
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	
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).	0	hacer entrega de suficientes elementos de aseo y desinfección
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	
<b>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	
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	
<b>PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS</b>			
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.	0	rotular, marcar y ubicar canecas de aseo
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	
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES</b>			
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	
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	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	74	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	12
		<b>PORCENTAJE %</b>	86
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO)</b>			
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.	NO	

52	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	
53	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos". (Si Aplica)	No	
54	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No	
55	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y certificación de capacitación en BPM según normatividad vigente.	No	
56	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)	No	
57	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No	
58	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No	
<b>TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	No	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	No
			<b>PORCENTAJE %</b> No
<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	
<b>TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	4	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	4
			<b>PORCENTAJE %</b> 100%
<b>SALUD OCUPACIONAL</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	2	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	2
			<b>PORCENTAJE %</b> 100%
<b>GESTIÓN SOCIAL</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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.	1	
67	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	
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	
<b>TOTAL GESTIÓN SOCIAL</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	5	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	5
			<b>PORCENTAJE %</b> 100%
<b>ACCIONES DE MEJORA</b>		<b>FECHA DE CUMPLIMIENTO</b>	<b>RESPONSABLE</b>
<b>CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA</b>			




**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**


En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Albino Benitez V	NOMBRE:	
CARGO:	Asesor PSE-SOM	CARGO:	
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	
TELEFONO:	3047148824	TELEFONO:	
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Adriana Gutierrez
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:		TELEFONO:	304637209

La educación es de todos		Mineducación		Alimentos Aprender		Academia Mayor de Tunja		BOYACÁ		Versión No.1 01/2019	
<b>ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO</b>											
Institución Educativa y Sede:	Gustavo Rojas P. Sede Kennedy					ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	30/03/23
Dirección:	Barrio Kennedy					Hora de Inicio:	9:00		Hora de Terminación:	11-00	
Operador:	Fupadeso					No. Contrato / Convenio	506/2023		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		No			
Visita verificación técnica	Si					Visita verificación de ETA	No		Visita SPQR	No	
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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	18					193	X
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA					
CONCEPTO EMITIDO											
PUNTAJE ESPERADO	67					PUNTAJE OBTENIDO	58		PORCENTAJE %	85%	
CONCEPTO FINAL						Favorable					
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)</b>											
<b>INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS</b>											
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 garantiza la prestación del servicio.					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	Las paredes están construidas 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 arjeos 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) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.					1					
<b>TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS</b>											
PUNTAJE ESPERADO	74					PUNTAJE OBTENIDO	74		PORCENTAJE %	100%	
<b>ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b>											
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					

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 empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	0	
<b>TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	6	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	5
		<b>PORCENTAJE %</b>	83%
<b>CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	enviar los productos limpios desde Bodega
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	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	4	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	4
		<b>PORCENTAJE %</b>	100%
<b>CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	- mpru # 3 - pollo con susu - frijolitos con papa - arroz blanco - papa sudada - ensalada verde - jugo de naranja
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por grupo etáreo.	1	
<b>TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	4	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	4
		<b>PORCENTAJE %</b>	100%
<b>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
29	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 preparada en silo.	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, papelera) 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	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
<b>RELACIÓN MÍNIMA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGÚN RESOLUCION 29452 DE 2017</b>			

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	
<b>TOTAL PERSONAL MANIPULADOR</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	8	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	8
		<b>PORCENTAJE %</b>	100%
<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
<b>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>			
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	
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).	0	hacer entrega de suficientes elementos de aseo y desinfección faltantes.
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	
<b>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
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	
<b>PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS</b>			
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.	0	rotular, marcar y ubicar canecas de aseo.
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	
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES</b>			
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	
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	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	74	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	12
		<b>PORCENTAJE %</b>	86
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO)</b>			
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.	NO	

52	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	
53	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos". (Si Aplica)	No	
54	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No	
55	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y certificación de capacitación en BPM según normatividad vigente.	No	
56	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato(SCAT, Revisión tecnomecánica y licencia de tránsito)	No	
57	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No	
58	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No	
<b>TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	No	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	No
			<b>PORCENTAJE %</b> No
<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	
<b>TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	4	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	4
			<b>PORCENTAJE %</b> 100%
<b>SALUD OCUPACIONAL</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	2	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	2
			<b>PORCENTAJE %</b> 100%
<b>GESTIÓN SOCIAL</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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.	1	
67	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	
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	
<b>TOTAL GESTIÓN SOCIAL</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	5	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	5
			<b>PORCENTAJE %</b> 100%
<b>ACCIONES DE MEJORA</b>		<b>FECHA DE CUMPLIMIENTO</b>	<b>RESPONSABLE</b>
<b>CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA</b>			


OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Alberis Benitez V	NOMBRE:	Yaneth Martinez
CARGO:	Aoyo PAE-SOM	CARGO:	ECONOMIA
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	29714824	TELEFONO:	3728535303
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:	ENSST sede Parícut Pinzon					ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	30/03/23
Dirección:	centro					Hora de Inicio:	2:00		Hora de Terminación:	4:00	
Operador:	FUPADESO					No. Contrato / Convenio	506/2023		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		No			
Visita verificación técnica	Si					Visita verificación de ETA	No		Visita SPQR	No	
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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					256	X
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA					
CONCEPTO EMITIDO											
PUNTAJE ESPERADO	67					PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE %	95%		
CONCEPTO FINAL						favorable					

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 garantiza la prestación del servicio.	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	Las paredes están construidas 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) adhesivos 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			

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.	0	
<b>TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	6	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	5
<b>PORCENTAJE %</b>	83%		
<b>CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	enviar los productos limpios desde Bodega
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	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	4	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	4
<b>PORCENTAJE %</b>	100%		
<b>CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	menu # 4 - pollo dorado - ensalada de lechuga y tomate, pepino - espagueti - pollo dorado - zumo de mandarina
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por grupo etáreo.	1	
<b>TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	4	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	4
<b>PORCENTAJE %</b>	100%		
<b>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
29	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 preparada en silo.	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, papelera) 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	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
<b>RELACIÓN MÍNIMA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGÚN RESOLUCION 29452 DE 2017</b>			



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	
<b>TOTAL PERSONAL MANIPULADOR</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	8	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	8
		<b>PORCENTAJE %</b>	100%
<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
<b>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>			
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	
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).	0	hacer entrega de suficientes elementos de aseo y desinfección faltantes.
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	
<b>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
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	
<b>PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS</b>			
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.	0	rotular, marcar y ubicar canecas de aseo.
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	
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES</b>			
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	
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	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	74	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	12
		<b>PORCENTAJE %</b>	86
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO)</b>			
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.	NO	

52	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	
53	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos". (Si Aplica)	No	
54	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No	
55	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y certificación de capacitación en BPM según normatividad vigente.	No	
56	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato(SCAT, Revisión tecnomecánica y licencia de tránsito)	No	
57	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No	
58	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No	
<b>TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	No	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	No
			<b>PORCENTAJE %</b> No
<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	
<b>TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	4	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	4
			<b>PORCENTAJE %</b> 100%
<b>SALUD OCUPACIONAL</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	2	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	2
			<b>PORCENTAJE %</b> 100%
<b>GESTIÓN SOCIAL</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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.	1	
67	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	
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	
<b>TOTAL GESTIÓN SOCIAL</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	5	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	5
			<b>PORCENTAJE %</b> 100%
<b>ACCIONES DE MEJORA</b>		<b>FECHA DE CUMPLIMIENTO</b>	<b>RESPONSABLE</b>
<b>CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA</b>			


**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**


En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Alberto Benitez V	NOMBRE:	Sofia Rache
CARGO:	Adeyo PAE-SOM	CARGO:	Economista
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	2977178824	TELEFONO:	212735037
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:	INEM sede piloto				ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	29/03/23	
Dirección:					Hora de Inicio:	2:00 pm		Hora de Terminación:	3:00		
Operador:	FUNADESO				No. Contrato / Convenio:	SOC/2023		Fecha de Inicio de atención:	31/07/23		
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO					
Visita verificación técnica	SI				Visita verificación de ETA	NO		Visita SPQR	NO		
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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16					365	<input checked="" type="checkbox"/>
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA					FECHA DE VISITA						
					CONCEPTO EMITIDO						
PUNTAJE ESPERADO	47				PUNTAJE OBTENIDO	46	PORCENTAJE %	fouvable			
CONCEPTO FINAL											

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
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	
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 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) 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, cañecas, 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.	1	
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	
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.	1	
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	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100 %.
<b>CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS</b>					
ÍTEM	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	Leche Choro latuda Lute 069 vence 17/06/23 BSA 0073366-207		
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	Galletas vainilla vence 27/04/23 L379 NSA 05679-2DB		
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	Moringa 135, 177, 241, 168, 177g		
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.	NA	—		
<b>TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS</b>					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %.
<b>CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES</b>					
ÍTEM	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			
22	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por grupo etéreo.	1			
<b>TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES</b>					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %.
<b>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
23	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y limpio, cubierto 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 aseó, papelería) 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 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			
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			
<b>TOTAL PERSONAL MANIPULADOR</b>					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100 %.
<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>					
<b>PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>					
ÍTEM	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			
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 aseó se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
<b>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
34	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1			

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.	7	
<b>PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS</b>			
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.	7	
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.	7	
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7	
39	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico e inorgánico.	0	
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES</b>			
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.	7	
41	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	70	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	70
		<b>PORCENTAJE %</b>	100%
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO)</b>			
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.	NO	
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.	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 contrato(SOAT, Revision tecomercanica 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	
<b>TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	NO	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	NO
		<b>PORCENTAJE %</b>	NO
<b>SALUD OCUPACIONAL</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
50	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	7	
51	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	7	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	7	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	7
		<b>PORCENTAJE %</b>	100%
<b>GESTIÓN SOCIAL</b>			
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.	7	
53	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	7	
54	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	7	
55	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	7	
56	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC llenan para atender las SPQR en el comedor escolar	7	
<b>TOTAL GESTIÓN SOCIAL</b>			

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	700%
ACCIONES DE MEJORA				FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
En constancia firman:					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	Albeiro Benitez V		NOMBRE:	Jenny Veloz A	
CARGO:	APOYO PAF-JEM		CARGO:	Económica	
FIRMA:	<i>[Firma]</i>		FIRMA:	<i>[Firma]</i>	
TELEFONO:	3797718870		TELEFONO:	3224020145	
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:	Escuela Normal Superior Leonor Alvarado		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	29/03/23	
Dirección:	Kilometro 4 Via		Hora de Inicio:	9:00 am		Hora de Terminación:	10:00		
Operador:	FUNADESCO		No. Contrato / Convenio:	SOC		Fecha de Inicio de atención:	31/07/23		
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO					
Visita verificación técnica	SI		Visita verificación de ETA	NO		Visita SPQR	NO		
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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15	1894	X	X	X

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA					
			CONCEPTO EMITIDO					
PUNTAJE ESPERADO	47		PUNTAJE OBTENIDO	46		PORCENTAJE %	97.9%	
CONCEPTO FINAL			favorable					

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
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	
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 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) 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, cañecas, 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.	1	
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	
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.	1	
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	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100 %.
<b>CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS</b>					
ÍTEM	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	Leche Choro latuda Lute 069 vence 17/06/23 BSA 0073366-207		
17	El derivado de cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	Galletas vainivo vence 27/04/23 L379 NSA 05679-2DB		
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	Moringa 135, 177, 202, 168, 177g		
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.	NA	—		
<b>TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS</b>					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %.
<b>CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES</b>					
ÍTEM	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			
22	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por grupo etéreo.	1			
<b>TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES</b>					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %.
<b>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
23	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y limpio, cubierto 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 aseó, papelería) 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 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			
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			
<b>TOTAL PERSONAL MANIPULADOR</b>					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100 %.
<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>					
<b>PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>					
ÍTEM	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			
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 aseó se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
<b>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
34	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1			

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.	7	
<b>PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS</b>			
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.	7	
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.	7	
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	7	
39	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico e inorgánico.	0	
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES</b>			
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.	7	
41	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	70	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	70
		<b>PORCENTAJE %</b>	100%
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO)</b>			
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.	NO	
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.	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 contrato(SOAT, Revisión tecomercánica 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	
<b>TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	NO	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	NO
		<b>PORCENTAJE %</b>	NO
<b>SALUD OCUPACIONAL</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
50	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	7	
51	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	7	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	7	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	7
		<b>PORCENTAJE %</b>	100%
<b>GESTIÓN SOCIAL</b>			
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.	7	
53	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	7	
54	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	7	
55	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	7	
56	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC llenan para atender las SPQR en el comedor escolar	7	
<b>TOTAL GESTIÓN SOCIAL</b>			

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	700%
ACCIONES DE MEJORA				FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
En constancia firman:					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	Albeiro Benitez V		NOMBRE:	Martha Saavedra T.	
CARGO:	APOYO PAg-JEM		CARGO:	Economa	
FIRMA:	<i>[Firma]</i>		FIRMA:	<i>[Firma]</i>	
TELEFONO:	3797718870		TELEFONO:	312 592 04 09	
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:			NOMBRE:		
CARGO:			CARGO:		
FIRMA:			FIRMA:		
TELEFONO:			TELEFONO:		

La educación es de todos		Mineducación		Alimentos Aprender		Academia Mayor de Tunja		BOYACÁ		Versión No.1 01/2019	
<b>ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO</b>											
Institución Educativa y Sede:	Libertador, simon bolivar Sede trinidad			ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	28/03/23		
Dirección:	Barrio el Triunfo			Hora de Inicio:	2:00		Hora de Terminación:	4:00			
Operador:	FUPADESO			No. Contrato / Convenio	506/2023		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		No				
Visita verificación técnica	Si			Visita verificación de ETA	No		Visita SPQR	No			
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"/>	14		162	X	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA							
				CONCEPTO EMITIDO							
PUNTAJE ESPERADO	67			PUNTAJE OBTENIDO	58		PORCENTAJE %	95%.			
CONCEPTO FINAL				Favorable							
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)</b>											
<b>INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS</b>											
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 garantiza la prestación del servicio.			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	Las paredes están construidas 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) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.			1							
<b>TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS</b>											
PUNTAJE ESPERADO	74			PUNTAJE OBTENIDO	74		PORCENTAJE %	100%.			
<b>ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b>											
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							

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.	0	
<b>TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	6	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	5
		<b>PORCENTAJE %</b>	83%
<b>CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	enviar los productos limpios desde Bodega
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	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	4	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	4
		<b>PORCENTAJE %</b>	100%
<b>CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	minutal => papaya o la pluncha - ensalada eslimera - arroz con tomate - un pedacito mango - papas fritas - Salsas de Búnano
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por grupo etáreo.	1	
<b>TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	4	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	4
		<b>PORCENTAJE %</b>	100%
<b>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
29	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 preparada en silo.	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, papelera) 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	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
<b>RELACIÓN MÍNIMA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGÚN RESOLUCION 29452 DE 2017</b>			

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	
<b>TOTAL PERSONAL MANIPULADOR</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	8	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	8
		<b>PORCENTAJE %</b>	700%
<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
<b>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>			
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	
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).	0	hacer entrega de suficientes elementos de aseo y desinfección
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	
<b>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	
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	
<b>PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS</b>			
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.	0	rotular, marcar y ubicar canecas de aseo
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	
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES</b>			
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	
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	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	74	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	12
		<b>PORCENTAJE %</b>	86
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO)</b>			
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.	NO	

52	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	
53	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos". (Si Aplica)	No	
54	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No	
55	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y certificación de capacitación en BPM según normatividad vigente.	No	
56	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato(SCAT, Revisión tecnomecánica y licencia de tránsito)	No	
57	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No	
58	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No	
<b>TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	No	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	No
			<b>PORCENTAJE %</b> No
<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	
<b>TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	4	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	4
			<b>PORCENTAJE %</b> 100%
<b>SALUD OCUPACIONAL</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	2	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	2
			<b>PORCENTAJE %</b> 100%
<b>GESTIÓN SOCIAL</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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.	1	
67	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	
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	
<b>TOTAL GESTIÓN SOCIAL</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	5	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	5
			<b>PORCENTAJE %</b> 100%
<b>ACCIONES DE MEJORA</b>		<b>FECHA DE CUMPLIMIENTO</b>	<b>RESPONSABLE</b>
<b>CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA</b>			


OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Albino Benitez V	NOMBRE:	Dora Mesa
CARGO:	Aoyo PAE-SOM	CARGO:	Economista
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	297717824	TELEFONO:	2902790119
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



La educación es de todos		Mineducación		Alimentos Aprender		Academia Mayor de Tunja		BOYACÁ		Versión No.1 01/2019	
<b>ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO</b>											
Institución Educativa y Sede:	Gonzalo Suarez sede Centenario			ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	28/03/23		
Dirección:	calle 18/ 16# 42			Hora de Inicio:	8:30		Hora de Terminación:	11:00			
Operador:	FUPADESO			No. Contrato / Convenio	506/2023		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			No			
Visita verificación técnica	Si			Visita verificación de ETA	No		Visita SPQR	No			
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"/>	13		213	X	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO					
PUNTAJE ESPERADO	67			PUNTAJE OBTENIDO	58		PORCENTAJE %	95%			
CONCEPTO FINAL				Favorable							
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)</b>											
<b>INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS</b>											
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 garantiza la prestación del servicio.			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	Las paredes están construidas 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) adhesivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.			1							
<b>TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS</b>											
PUNTAJE ESPERADO	74			PUNTAJE OBTENIDO	74		PORCENTAJE %	100%			
<b>ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b>											
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							

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.	0	
<b>TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	6	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	5
<b>PORCENTAJE %</b>	83%.		
<b>CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	enviar los productos limpios desde Bodega
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	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	4	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	4
<b>PORCENTAJE %</b>	100%.		
<b>CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por grupo etáreo.	1	
<b>TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	4	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	4
<b>PORCENTAJE %</b>	100%.		
<b>PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
29	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 preparada en silo.	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	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
<b>RELACIÓN MÍNIMA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGÚN RESOLUCION 29452 DE 2017</b>			

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	
<b>TOTAL PERSONAL MANIPULADOR</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	8	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	8
		<b>PORCENTAJE %</b>	700%
<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
<b>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>			
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	
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).	0	hacer entrega de suficientes elementos de aseo y desinfección
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	
<b>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	
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	
<b>PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS</b>			
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.	0	rotular, marcar y ubicar canecas de aseo
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	
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES</b>			
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	
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	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	74	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	12
		<b>PORCENTAJE %</b>	86
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO)</b>			
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.	NO	

52	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	
53	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos". (Si Aplica)	No	
54	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No	
55	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y certificación de capacitación en BPM según normatividad vigente.	No	
56	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato(SCAT, Revisión tecnomecánica y licencia de tránsito)	No	
57	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No	
58	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No	
<b>TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	No	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	No
			<b>PORCENTAJE %</b> No
<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	
<b>TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	4	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	4
			<b>PORCENTAJE %</b> 100%
<b>SALUD OCUPACIONAL</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	2	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	2
			<b>PORCENTAJE %</b> 100%
<b>GESTIÓN SOCIAL</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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.	1	
67	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	
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	
<b>TOTAL GESTIÓN SOCIAL</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	5	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	5
			<b>PORCENTAJE %</b> 100%
<b>ACCIONES DE MEJORA</b>		<b>FECHA DE CUMPLIMIENTO</b>	<b>RESPONSABLE</b>
<b>CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA</b>			


**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**


En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Albino Benitez V	NOMBRE:	Jennifer Reyes
CARGO:	Asesor PSE-SOM	CARGO:	economista
FIRMA:	<i>[Firma manuscrita]</i>	FIRMA:	<i>[Firma manuscrita]</i>
TELEFONO:	2977178824	TELEFONO:	221 9637967
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
72	Rural del sub castro municipal	24/03/23	2:00	3:00
RESPONSABLE: Alberto Benítez Vargas - fupades				

OBJETIVO
* realizar la verificación de la entrega de ración Industrializada RI

DESARROLLO DE LA VISITA
<p>* se inicia la entrega de la ración Industrializada RI para 218 titulares de derecho.</p> <p>* se realiza la verificación de la entrega del complemento alimentario de la ración Industrializada. Se hace verificación de lotes, fechas de vencimiento, registros sanitarios, Gramajes.</p> <p>* se realiza la verificación manual #120</p>

\* Leche chocolatada vence 17/06/2023  
 lote 063 RSA-0073366-2021

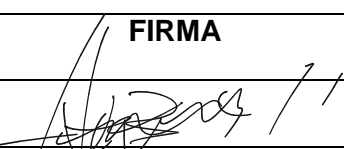
\* PAN con queso lote L 14/03/23  
 vence 03/04/2330  
 NSA 0073-67206

\* Panecillo con vainilla 03/07/23 L 0802

\* Se hace verificación de elementos de  
 ASEV.

\* Se hace verificación de  
 la datación de la manipulación

COMPROMISOS ADQUIRIDOS		
ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA		
NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Albeiro Benitez V	PPE-SEM	
Juliana Bentez	economista	Juliana B.

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
10	Gonzalo Suarez Bendon	29/03/23	9:00	11:00

RESPONSABLE: Alberto Benitez Ua (a)

**OBJETIVO**

\* Verificar la entrega de la vacacion preparada en sitio RPS

**DESARROLLO DE LA VISITA**

\* Se realiza la entrega de la vacacion preparada en sitio RPS para 1044 titulados de derecho



\* Se hace verificación de los recibos de los padres para la preparación de la comida. Se hace verificación de los Gramos, lotes, fechas de vencimiento, registros sanitarios de alimentos procesados

\* Se verifica la entrega del menú # 20



- pollo en salsa criolla
- Arroz tiere
- papas rosinudas
- verduras Guisadas
- sople de curuba
- \* se verificó el cumplimiento
- \* se evidencian algunos frutos en razón de contar con comedores en comestibles y talleres

COMPROMISOS ADQUIRIDOS		
ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA		
NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Alberio Benitez U	PRE-SPM	
Josew Becerra F.	ecoprom	



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
10	UNTA Arriba	17/03/23	9:00	12:00

RESPONSABLE: Alberto Benítez Utrera

**OBJETIVO**  
 \* Verificar la entrega de la vacación programada en sitio RPS

**DESARROLLO DE LA VISITA**

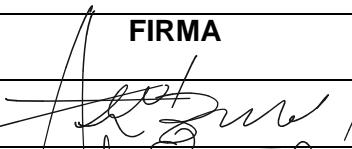
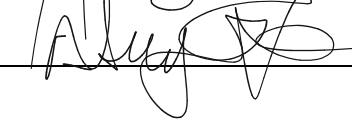
\* Se realizó la entrega de la vacación programada en sitio RPS para 729 titulares de derecho

\* Se hace verificación de los recibos de los padres para la suplantación de la minuta se hace verificación de de los Gramas, lotes, fechas de vencimiento, registros sanitarios de alimentos (presederos)

\* Se verifica la entrega del menú # 75

- pollo en salsa.
  - Arroz tierno
  - papas Doradas con perejil
  - ensalada, lechuga, mango, zanahoria
  - Aji
  - Sople de Guayaba.
- \* Se verificó el cumplimiento
- \* Se verificó la entrega de la dotación. (verificar la dotación)
- \* Se verificó el elemento ASPU.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS		
ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA		
NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Alberio Benitez U	PEE-SPM	
Nancy Yolanda Flores	<del>Secretaria</del>	

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
9	AUNTA ABAJO	16/03/23	9:00	12:00

RESPONSABLE: Albeiro Benítez Utrera

**OBJETIVO**

\* Verificar la entrega de la vacación preparada en sitio RPS

**DESARROLLO DE LA VISITA**

\* Se realizó la entrega de la vacación preparada en sitio RPS para 350 titulares de derecho

\* Se hace verificación de los recibos de los padres para la preparación de la merienda se hace verificación de los Gramos, lotes, fechas de vencimiento, registros sanitarios de alimentos procesados

\* Se verifica la entrega del menú # 74



- pollo guisado
  - arroz blanco
  - papa a la francesa
  - ensalada de pepino morado, manzana
  - Jugo + mate de uva
- \* Se verificó el cumplimiento
- \* Se verificó la entrega de la dotación. (verificar la obra)
- \* Se verificó el elemento ASPU.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS		
ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN
/	/	/

FIRMA DEL ACTA		
NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Alberto Benítez U	PEE-SPM	<i>[Signature]</i>
MARÍA PRODAD RIVERA	ECONOMISTA	<i>[Signature]</i>

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
8	INEM contra 1	15/03/23	9:00	12:00

RESPONSABLE: Alberto Benítez Ua ( )

**OBJETIVO**

\* Verificar la entrega de la vacación programada en sitio RPS

**DESARROLLO DE LA VISITA**

\* Se realizó la entrega de la vacación programada en sitio RPS para 7487 titulares de derecho

\* Se hace verificación de los recibos de los padres para la suplantación de la minuta se hace verificación de de los Gramas, lotes, fechas de vencimiento, registros Sanitarios de alimentos procesados

\* Se verifica la entrega del menú # 13

- pollo a la brasa
  - arroz Amarillo
  - pure de papa
  - verduras cortadas
  - sorbeto de naranja
- \* Se verificó el cumplimiento
- \* Se verificó la entrega de la dotación. (Municipal - la zona)
- \* Se verificó el elemento ASPU.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS		
ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA		
NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Alberico Benitez U	PIE-SPM	<i>[Signature]</i>
Betty Lora	Economía	<i>[Signature]</i>

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
7	GRP CLUB LEONES	15/03/23	2:00	3:00
RESPONSABLE: Alberto Benítez Vargas - fupades				

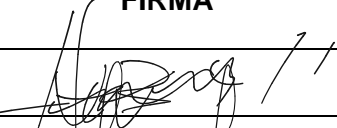

OBJETIVO
* realizar la verificación de la entrega de ración Industrializada RI

DESARROLLO DE LA VISITA
<p>* se inicia la entrega de la ración Industrializada RI para 343 titulares de derecho.</p> <p>* se realiza la verificación de la entrega del complemento alimentario de la ración Industrializada. Se hace verificación de lotes, fechas de vencimiento, registros sanitarios, Gramajes.</p> <p>* se realiza la verificación menu # 13</p>



\* Leche entera Uenice 16/06/23  
 lote 067 RSA-0073366-2021  
 \* PAN blandito lote L 09/03/23  
 Uenice 29/03/2330  
 NSA 007376-206  
 \* mango 247, 793, 784, 766, 208  
 \* Se hace verificación de elementos de  
 ASEP  
 \* Se hace verificación de  
 la datación de la manipulación

COMPROMISOS ADQUIRIDOS		
ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA		
NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Albeiro Benitez V	PAE-SEM	
Glenn Vargas	Encomendado	

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
6	Francisco de PAULIA	14/03/23	9:00	12:00

RESPONSABLE: Albeiro Benítez Utrera

**OBJETIVO**

\* Verificar la entrega de la vacación programada en sitio RPS

**DESARROLLO DE LA VISITA**

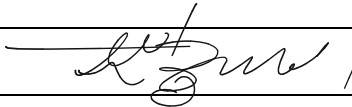
\* Se realizó la entrega de la vacación programada en sitio RPS para 46 titulares de docente

\* Se hace verificación de los recibos de los docentes para la programación de la misma. Se hace verificación de los Gramas, lotes, fechas de vencimiento, registros Sanitarios de alimentos perecederos

\* Se verifica la entrega del menú # 12

- Cerdo + rito - Jugo muraya  
 - Garibundo  
 - Arroz al pimentón  
 - Papa cocinada  
 - ensalada de lechuga, espinaca  
 \* Se verificó documento  
 \* Se verificó la entrega de la dotación. (verificar la obra)  
 \* Se verificó el elemento ASPU.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS		
ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA		
NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Alberto Benítez U	PEE-SPM	
patricia Junco R.	ECONOMA	patricia J.

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
5	SILVINO Sese Jordan	14/03/23	2:00	3:00
RESPONSABLE: Alberto Benítez Vargas - fupades				

OBJETIVO
* realizar la verificación de la entrega de ración Industrializada RI

DESARROLLO DE LA VISITA
<p>* se inicia la entrega de la ración Industrializada RI para 304 titulares de derecho.</p> <p>* se realiza la verificación de la entrega del complemento alimentario de la ración Industrializada. Se hace verificación de lotes, fecha de vencimiento, registros sanitarios, Gramajes.</p> <p>* se realiza la verificación menú #1 y 2</p>

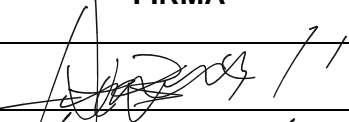
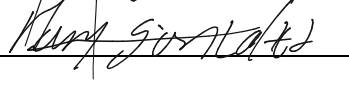
\* Leche entera Venice 09/06/23  
 lote 067 RSAE0213704

\* Nutri Arequipa lote L 09/07/23  
 Venice 29/03/2330  
 NSA 007376-206

\* Naranja 247, 798, 784, 766, 208

\* Se hace verificación de elementos de  
 \* Se hace verificación de  
 la datación de la manipulación

COMPROMISOS ADQUIRIDOS		
ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA		
NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Albeiro Benitez V	PAE-SEM	
Miky Gonzalez	ECONOMA	

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
4	Antonio José Saindual	9/03/23	2:00	3:00
RESPONSABLE: Alberto Benítez Vargas - fupades				

OBJETIVO
* realizar la verificación de la entrega de ración Industrializada RI

DESARROLLO DE LA VISITA
<p>* se inicia la entrega de la ración Industrializada RI para los titulares de derecho.</p> <p>* se realiza la verificación de la entrega del complemento alimentario de la ración Industrializada. Se hace verificación de lotes, fecha de vencimiento, registros sanitarios, Gramajes.</p> <p>* se realiza la verificación manual #1 y</p>

\* Leche entera Chocolate Venice 29/05/2023  
 Lot # 4801 SAE0213704

\* muffi chocolate Lot # 22/02/23  
 Venice 20/03/2330  
 NSA 007376-206

\* mango 247, 798, 784, 766, 208

\* Se hace verificación de elementos de  
 \* Se hace verificación de  
 la datación de la manipulación

COMPROMISOS ADQUIRIDOS		
ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA		
NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Albeiro Benitez V	PAE-SEM	<i>[Signature]</i>
Manuela Ariza	ECONOMIA	<i>[Signature]</i>

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
3	Chorro blanco	07/03/23	9:00	11:00

RESPONSABLE: Albeiro Benítez Ua (a)

**OBJETIVO**

\* Verificar la entrega de la vacación preparada en sitio RPS

**DESARROLLO DE LA VISITA**

\* Se realizó la entrega de la vacación preparada en sitio RPS para 39 titulares de docente



\* Se hace verificación de los recibos de los docentes para la preparación de la minuta se hace verificación de de los Gramas, lotes, fechas de vencimiento, registros sanitarios de alimentos (presederos)

\* Se verifica la entrega del menú # 07



- pollo dorado
- arroz con verduras
- papa en chupe
- ensalada de lechuga fresca, manzano
- sorbete de naranja
- \* Se verificó el cumplimiento
- \* Se verificó la entrega de la dotación. (Municipal - la Joven)
- \* Se verificó el elemento ASPU.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS		
ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA		
NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Alberico Benítez U	PEE-SPM	
Alejandra Parra Sierra	Economista	

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
2	Buena Germanía	06/03/23	9:00	11:00

RESPONSABLE: Alberto Benítez Utrera

**OBJETIVO**

\* Verificar la entrega de la vacación programada en sitio RPS

**DESARROLLO DE LA VISITA**

\* Se realizó la entrega de la vacación programada en sitio RPS para 40 titulares de docente

\* Se hace verificación de los recibos de los docentes para la suplantación de lo ministrado se hace verificación de de los Gramas, lotes, fechas de vencimiento, registros Sanitarios de alimentos (preservados)

\* Se verifica la entrega del menú # 06

- Huevo fresco
  - Lentijas
  - Arroz con zanahoria
  - Papa al vapor con cilantro
  - Lechuga Manzana apio, queso
  - Jugo de mango
- \* Se verifica la entrega de la dotación. (Municipal-labores)
- \* Se verifican elementos ASPU.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS		
ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN
/	/	/

FIRMA DEL ACTA		
NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Alberio Benitez U	PGE-SPM	<i>[Signature]</i>
Paula Parada	Economía	<i>[Signature]</i>



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
1	Emilia VI SANTANA	06/03/23	9:00	12:00

RESPONSABLE: Alberto Benítez Ua (a)

**OBJETIVO**

\* Verificar la entrega de la vacación programada en sitio RPS

**DESARROLLO DE LA VISITA**

\* Se realizó la entrega de la vacación programada en sitio RPS para 260 titulares de docente

\* Se hace verificación de los recibos de los docentes para la programación de la misma. Se hace verificación de los Gramas, lotes, fechas de vencimiento, registros sanitarios de alimentos (preservados)

\* Se verifica la entrega del menú # 06

- Huevo poivro  
 - Lentijas  
 - Arroz con zanahoria  
 - Papa al vapor con cilantro  
 - Lechuga manzana apio, queso  
 - Jugo de mora.  
 \* Se verifica la entrega de la dotación. (Mujer-labores)  
 \* Se verifican elementos ASPU.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS		
ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN
/	/	/

FIRMA DEL ACTA		
NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Alberio Benitez U	PEE-SPM	<i>[Firma]</i>
Edolinda Sierra	económica	Edolinda

ACTA N°	INTEM	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
30		Ricaurte	02/03/23	9:00	12:00
RESPONSABLE: Alberto Benítez Ua ( )					

OBJETIVO
* Verificar la entrega de la vacación preparada en sitio RPS

DESARROLLO DE LA VISITA
<p>* Se realizó la entrega de la vacación preparada en sitio RPS para 275 titulares de docente</p> <p>* Se hace verificación de los recibos de los docentes para la preparación de la minuta se hace verificación de de los Gramos, lotes, fechas de vencimiento, registros Sanitarios de alimentos (preservados)</p> <p>* Se verifica la entrega del menú # 03.</p>

- Ceviche Guisado
  - Aríjoles con papa
  - Arroz blanco
  - Papa sudada
  - Ensalada verde
  - Sugo tomate cub.
- \* Se verifica la entrega de la dotación. (Municipal - la Joven)
- \* Se verifican elementos ASPU.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS		
ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN
/	/	/

FIRMA DEL ACTA		
NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Alberio Benítez U	PRE-SPM	<i>[Firma]</i>
Omara Benítez U	ECONOMIA	Omara Benítez U