



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	I. E. Escuela Normal Leonor Álvarez Pinzon sede Abigail Cristina	06-03-2023	9:00 a.m	

RESPONSABLE: Adriana Lara PAE-SEM - TUPADESCO

OBJETIVO

Verificación de la entrega del complemento alimentario modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS)

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se inicia la entrega de la Ración Preparada en sitio RPS en orden para 118 titulares de derecho.
- Se verifica la calidad de los productos para la preparación de la minuta y ciclos de menú, se hace revisión de lotes, fechas de vencimiento, gramajes y registros sanitarios.
- Se evidencia que los víveres y productos suministrados y utilizados en el menú # 6: huevo peico, lenteja, arroz con zanahoria, papa al vapor con cebote, ensalada de lechuga, manzana, apio y queso y jugo de mango. cumplen con las características de calidad.
- Se evidencia que las manipuladoras de alimentos tienen la dotación limpia y completa.
- No se evidencia el formato de Registro y control de los titulares de derecho.

-El formato de chequeo manipuladores de alimentos no se encuentra al día.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Adriana Elizabeth Lora S	Profesional PAE Sen	Adriana Lora
Olga Cecilia Medina N.	Economa	Olga Medina
Erika Tatiana Ortega Aranda	Manipulador Alimentos	Erika Ortega

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	I.E. Libertador Simón Bolívar Sede Trinidad	06-03-2023	2:20 pm	
RESPONSABLE: Adeicuna Lara PAE-Sem - FUPADESO				

OBJETIVO

Verificación de la entrega del complemento alimentario modalidad Ración Preparada en Sitio RPS.

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se inicia la entrega de la Ración Preparada en sitio para 173 titulares de derecho.
- Se verifica la calidad de los productos para la preparación de la minuta y ciclos de menú, se hace revisión de lotes, fechas de vencimiento y ciclos de menú, gramajes y registros sanitarios.
- Se evidencia que los viveres y productos suministrados y utilizados en el menú # 6 cumplen con las condiciones y características de calidad.
- Se evidencia que las manipuladoras tienen la dotación completa y en buen estado.
- No se evidencia el formato de registro y control de los titulares de derecho.



-El formato de chequeo de manipuladores de alimentos está desactualizado a la fecha.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Adriana Lara	Profesional (AC-SEA)	ADRIANA LARA
Maria Dolores Mesa	economista	



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	I.E. Rural del Sur sede Francisco de Paula Santander	07/03-2023	9:45 am	
RESPONSABLE: <u>Adriana Lara PAE-SEM-FUPADESO</u>				

OBJETIVO

Verificación de la entrega del complemento alimentario modalidad Ración Preparada en Sitio RPS.

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se inicia la entrega de la Ración Preparada en Sitio RPS en orden para 49 titulares de derecho.
- Se verifica la calidad de los productos para la preparación de la minuta y ciclos de menú, se hace revisión de lotes, fechas de vencimiento, gramajes y registros sanitarios.
- Se evidencia que los víveres y productos suministrados y utilizados en el menú cumplen con las características de calidad.
- Se evidencia que la manipuladora de alimentos tiene la dotación limpia, completa y en buen estado.
- No se encuentra el formato de registro y control de asistencia de los titulares de derecho.
- Tiene al día el formato de chequeo de manipuladora de alimentos.



Tener al día de hoy el formato de verificación de síntomas virus covid-19 del personal manipuladores de alimentos.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Adriana Lara	Profesional PAE-Sem	Adriana Lara
patricia Junco R.	economista	patricia J. R.



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	I. E. ESCUELA NORMAL SANTIAGO DE Tunja Sede Jardín Infantil	09-03-2023	9:00 am	
RESPONSABLE: Adriana Lara PAE - Sem - FUPADESO				

OBJETIVO

Verificación de la entrega del complemento alimentario modalidad ración preparada en Sitio RPS.

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se inicia la entrega de la ración preparada en sitio en orden y organización para 471 titulares de derecho.
- Se verifica la calidad de los productos para la preparación del menú # 9 chuleta de pollo, arroz tigre, papa a la francesa, verduras salteadas y jugo de guayaba; se hace revisión de fechas de vencimiento, lotes, registros sanitarios.
- Se observa el acta de inspección sanitaria con enfoque en preparación de alimentos con fecha de 07-03-2023 con concepto favorable con requerimientos y una puntuación de 88%.
- Se solicita poner maya de protección en las ventanas.
- Se realiza verificación de limpieza y desinfección de mesones, pisos y menaje antes y después del servicio y se evidencia que cumplen con las condiciones higienicosanitarias.

- No se evidencian los formatos de asistencia de los futbolistas de derecho.
- Se solicita teace a la unidad hipoclorito.
- Se solicita dotación del botiquín
- El extintor tiene fecha de vencimiento para Agosto de 2023.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Adriana Lara S	Profesional PAE-SEN	ADRIANA LARA
Miriam Sarmiento Pach	Econom	Miriam Pach



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	I. E. ESCUELA NORMAL SANTIAGO DE TUNJA Sede Jardín Infantil	09-03-2023	9:00 am	
RESPONSABLE: Adriana Lara PAE - Sem - FUPADESO				

OBJETIVO

Verificación de la entrega del complemento alimentario modalidad Ración Preparada en Sitio RPS.

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se inicia la entrega de la ración preparada en sitio en orden y organización para 471 titulares de derecho.
- Se verifica la calidad de los productos para la preparación del menú # 9 chuleta de pollo, arroz tigre, papa a la francesa, verduras saltadas y jugo de guayaba; se hace revisión de fechas de vencimiento, lotes, registros sanitarios
- Se observa el acta de inspección sanitaria con enfoque en preparación de alimentos con fecha de 07-03-2023 con concepto favorable con requerimientos y una puntuación de 88%
- Se solicita poner maya de protección en las ventanas
- Se realiza verificación de limpieza y desinfección de mesones, pisos y menaje antes y después del servicio y se evidencia que cumplen con las condiciones higienicosanitarias.



- No se evidencian los formatos de asistencia de los fitubees de derecho.
- Se solicita teace a la unidad hipoclorito.
- Se solicita dotación del botiquín
- El extintor tiene fecha de vencimiento para Agosto de 2023.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Adriana Lara S	Profesional PAE-SEN	Adriana Lara
Miriam Sarmiento Pach	Econom	Miriam Pach



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	I.E. SILVINO RODRIGUEZ SEDE SANZANARES.	13-03-2023	9:05 am	

RESPONSABLE: Adriana Lara - PAE-SET - FURADESO.

OBJETIVO

Verificación de la entrega del complemento alimentario modalidad Ración Preparada en Sitio RPS:

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se inicia la entrega de la ración preparada en sitio para 1767 titulares de derecho.
- Se verifica la calidad de los productos y el cumplimiento del menú # 11: huevo revuelto, frijoles con plátano, arroz blanco, tajadas de plátano, ensalada de tomate y cebolla y jugo de piña, verificando su preparación.
- Se hace revisión de lotes, fechas de vencimiento, gramajes y registros sanitarios de los productos utilizados en los ciclos de menú.
- Se realiza verificación de los pisos, techos, puertas y ventanas del área de preparación, distribución y consumo de la RPS; se evidencia que cumplen con las condiciones higienicosanitarias.
- Se evidencia que las manipuladoras tienen la dotación limpia, completa y en buen estado.
- La remisión entrega de víveres se encuentra actualizada.
- Los formatos requeridos en el plan de saneamiento se encuentran al día.
- Enviar a la unidad aplicativa la ficha técnica de la leche en Polvo Entera marca COSMOLAC, y a la oficina del PAE.
- Se observa el concepto sanitario de la Gestión de la Salud y protección social con fecha de 13-02-2023 y porcentaje de cumplimiento de 92.5 y concepto favorable.
- No se encuentra el formato de asistencia de los titulares.
- Se solicita reposición de bolsas: 22 negras, 22 blancas y 22 verdes ya que llegaron sólo 5 bolsas por cada color y son 27 días.



- Se solicita reposición de papel higiénico, cofias, tapabocas; ya que (el que llegó) la dotación que llegó el día de hoy no alcanza para los 27 días.
- No se encuentran los planes de saneamiento en físico en la carpeta de documentos de la Institución Educativa.
- El extintor tiene fecha de vencimiento para febrero de 2024.
- La cocina y restaurante no cuentan con botiquín de primeros auxilios.
- La I. E. cuenta con 7 manipuladoras de alimentos las cuales tienen al día sus exámenes médicos y de Laboratorio y cumplen con el mínimo de 10 horas de curso de certificación de manipulación de alimentos requerido.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Adriana Elizabeth Lora S.	Profesional PAE-SET	ADRIANA LORA
Zulma Patricia Ruche	Economista	Zulma Patricia Ruche



La educación es de todos Mineducación

Alimentos Aprender



Alcaldía Mayor de Tunja



BOYACÁ

ACTA N°	I.E	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
			14-03-2023	1000 am	

RESPONSABLE: Adriana Lara PAE-SET - FUPA PESO

OBJETIVO

Verificación de la entrega del complemento alimentario modalidad Ración Preparada en sitio RPS.

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se inicia la entrega de la ración preparada en sitio para titulares de derecho en orden.
- Se verifica la calidad de los productos y el cumplimiento del menú # 12 pes frita, garbanzo, arroz al pimentón, papa cocinada, ensalada de espinaca, lechuga, tomate y zanahoria y jugo de maracuyá.
- Se hace revisión de lotes, fechas de vencimiento, geomajes y registros sanitarios de los productos utilizados y la preparación de los ciclos de menú.
- Se realiza verificación de la limpieza y desinfección de pisos, techos, puertas y ventanas del área de preparación, distribución y consumo de la RPS, evidenciando que cumplen con las condiciones higienico sanitarias.



La educación es de todos
Ministerio de Educación



ALCALDÍA MAYOR DE
Tunja



UNIVERSIDAD DE
Boyacá

- Se evidencia de la manipuladora tiene la dotación completa y en buen estado.
- La revisión de entrega se encuentra actualizada.
 - Los formatos requeridos se encuentran al día.
 - No se encuentra el formato de asistencia de los titulares de depecho.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Adriana E. Lara Sandoval	Profesional PAESET	Adriana Lara
Doris Adriana Luis	Economista	Doris Adriana

ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	I. E. RURAL DEL SUR SEDE CHORRO BLANCO	15-03-2023	10:00 a.m	
RESPONSABLE: Adriana Lara PAE-SET-FURADESO.				

OBJETIVO

Verificación de la entrega del complemento alimentario modalidad Ración Preparada en Sitio RPS...

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se inicia la entrega del complemento alimentario para 39 titulares de derecho.
- Se verifica la calidad de los productos y el cumplimiento del menú # 13: Pollo apanado, arroz amarillo, puré de papa, verduras guisadas y sobete de mora (se ~~realizó~~ preparó sobete de naranja).
- Se hace revisión de lotes, fechas de vencimiento y revisión del registros sanitarios.
- Se realiza revisión de limpieza y desinfección de pisos, techos, puertas y ventanas. del área de preparación y consumo de la RPS; se evidencia que cumple con los características higienicosanitarias.
- La manipuladora de alimentos María Parra presenta la dotación limpia, completa y en buen estado.
- La remisión de entrega de víveres se encuentra desactualizada en los días 13, 14 y 15 de marzo.
- Los formatos requeridos en el plan de saneamiento se encuentran desactualizados para el mes de marzo.
- No se encuentra el formato de control de asistencia de los titulares de derecho.



- No se encuentran los planes de saneamiento en físico que fueron aprobados por el equipo PAE para este año.
- El extintor venció en febrero de 2023.
- La cocina y restaurante no cuentan con botiquín de primeros auxilios.
- Los exámenes médicos y de Laboratorio junto con la certificación de manipulación de alimentos de la economista María Parra se encuentran al día.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Adeiana E. Lora S.	PROFESIONAL PA-SET	ADEIANA LORA
María Alejandra Parra Sierra.	Economista.	María Alejandra Parra Sierra



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	I. E. GUSTAVO ROSAS PINILLA SEDE KENNEDY.	16-03-2023	9:30 a.m	
RESPONSABLE: Adriana Lorea PAE-SET - FUPADESO				

OBJETIVO

Verificación de la entrega del complemento alimentario modalidad Ración Preparada en Sitio RPS.

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se inició la entrega del complemento alimentario para 198 titulares de derecho.
- Se verifica la calidad de los productos y el cumplimiento del menú # 14: pollo agridulce, arroz blanco, papa a la francesa, ensalada de repollo morado y manzana y sorbete de curuba.
- Se hace revisión de lotes, fechas de vencimiento y revisión de registros sanitarios.
- Se realiza revisión de limpieza y desinfección de pisos, techos, puertas y ventanas del área de preparación y consumo de la RPS; se evidencia que cumple con las características higienicosanitarias.
- Las manipuladoras de alimentos presentan la dotación limpia, completa y en buen estado.
- Se solicita marcar la capeta de los documentos del restaurante de la I.E.
- La emisión de entrega de víveres se encuentra actualizada.
- Los formatos requeridos en el plan de saneamiento se encuentran al día.
- No se encuentra el formato de control de asistencia de los titulares de derecho.
- No se encuentran los planes de saneamiento en físico.



que fueron aprobados por el equipo PAE para este año.

-El extintor vence en octubre de 2023.

-La cocina cuenta con botiquín de primeros auxilios muy bien dotado.

-Los certificados médicos y de laboratorio junto con la certificación de manipulación de alimentos de las economas se encuentran al día.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Adeiana E. Lara Sandoval	Profesional PAE-SET	Adeiana Lara
Carolina Gordón Lopez	Economista	Carolina Gordón



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	I.E. Gonzalo Suárez Rondon sede (San Ignacio) Centeal	17-03-2023		
RESPONSABLE: Adriana Lara PAE-SET- FUPADESCO.				

OBJETIVO

Verificación de la entrega del complemento alimentario modalidad Ración Preparada en Sitio EPS.

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se inicia la entrega del complemento alimentario para 1.044 titulares de derecho.
- Se verifica la calidad de los productos y el cumplimiento del menú #15: pollo en salsa; arroz frito, papas cocidas con perejil, ensalada de lechuga, mango, zanahoria y apio y sorbete de guayaba.
- Se realiza revisión de limpieza y desinfección de pisos, techos, puertas y ventanas del área de preparación y consumo de la EPS; se evidencia que cumplen con las características higienicosanitarias.
- Los manipuladores de alimentos presentan la dotación completa y en buen estado.
- Se solicita marcar la cota de los documentos del restaurante de la I.E.
- La emisión de entrega de víveres de esta semana se encuentra actualizada.
- Los formatos requeridos en el plan de saneamiento se encuentran al día.
- No se encuentra el formato de control de asistencia de los titulares de derecho.



- No se encuentran los planes de saneamiento en físico que fueron aprobados por el equipo PAE para este año
- El extintor venció en agosto del 2019.
- La cocina cuenta con botiquín de primeros auxilios pero todos los productos ya se encuentran vencidos.
- Los certificados médicos y de laboratorio junto con la certificación de manipulación de alimentos de los 5 economos se encuentran al día.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Adriana E. Lara S.	Profesional PAE-SET	ADRIANA LARA
Nelson Quintero Pulido	Economista	<i>[Signature]</i>



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	IE. SILVINO RODRIGUEZ SEDE MANZANARES	22-03-2023	9:00 a.m	
RESPONSABLE: Adriana Lara PAE-SET - FURADESO				

OBJETIVO

Verificación de la entrega del complemento alimentario modalidad Ración Preparada en Sitio RPS.

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se inicia la entrega de la ración preparada en sitio para 1767 titulares de derecho en orden y organización.
- Se verifica la calidad de los productos y el cumplimiento del menú # 18: carne guisada, arroz con papa, papa en salsa de pimentón, ensalada de espinaca, lechuga y manzana y sorbete de mango.
- Se hace revisión de lotes, fechas de vencimiento, gramajes y registros sanitarios de los productos utilizados en la preparación de los ciclos de menú.
- Se realiza verificación de la limpieza y desinfección de pisos, techos, puertas y ventanas del área de preparación, distribución y consumo de la RPS; evidenciando que cumplen con las condiciones higienicosanitarias.



- Se evidencia que las manipuladoras tienen la dotación limpia completa y en buen estado.
- La remisión de entrega de víveres se encuentra actualizada.
- Los formatos requeridos en el plan de saneamiento se encuentran al día.
- No se encuentra el formato de asistencia de los titulares de derecho.
- Se solicita reposición de 22 bolsas negras, 22 bolsas blancas y 22 bolsas verdes, ya que sólo llegaron 5 de cada color y son 27 días.
- En remisión vienen descritas 57.5 unidades de jabón en crema de las cuales sólo llegaron 10; se solicita reposición de las 47.5 unidades pendientes; Igualmente en el jabón en polvo llegaron sólo 10 unidades se solicitan las 47.5 restantes.
- Reposición de 20 fardos de 2 litros cada uno de hipoclorito.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Alejandra E. Lara Sandoval	Profesional PAE-SET	Alejandra Lara
Dora Maritza Tonga Agudelo	Supervisora DAB	Dora Tonga A.



ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
	I.E. GONZALO SUAREZ RIVERO SEDE SAN IGNACIO.	24-03-2023	9:30 am	

RESPONSABLE: Adriana Lara PAE-DET-FUPADESO.

OBJETIVO

Verificación de la entrega del complemento alimentario modalidad Ración Preparada en Sitio RES.

DESARROLLO DE LA VISITA

- Se inicia la entrega de la Ración preparada en sitio para 28 titulares de derecho.
- Se verifica la calidad de los productos y el cumplimiento del menú # 20: pollo en salsa criolla, arroz tigre, papa cocinada, verduras guisadas y sobete de cueba y la verificación de su preparación.
- Se hace verificación y revisión de lotes, fechas de vencimiento, geométricos y registros sanitarios de los productos utilizados en los ciclos de menú.
- Se evidencia que la manipuladora tiene la dotación completa y en buen estado.
- La remisión de entrega de víveres se encuentra al día.
- Se solicita marcar la copia de los documentos del restaurante de la I.E.
- Se observa el concepto sanitario de Gestión de la Salud y protección social con un % de cumplimiento de 83,5 y concepto favorable con requerimientos.
- El formato de registro de limpieza y desinfección se encuentra desactualizado.





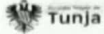
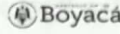
- Se solicita hacer mantenimiento y revisar el termómetro digital ya que se encuentra averiado.
- Se solicita tener al día todos los formatos requeridos en el plan de saneamiento.
- No se encuentra el formato de asistencia de los titulares de derecho.
- Los planes de saneamiento se encuentran actualizados en la carpeta.
- La manipuladora de alimentos tiene al día sus exámenes médicos y de laboratorio, y cumple con el mínimo de 10 horas de (certif.) curso de certificación de manipulación de alimentos.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Adeiana Lara Sandoval	Profesional PAE-SET	ADEIANA LARA
Martha Rouw Sponte	economista	Martha R. Sponte
Javier Andrés Guerrero R.	condutor	

   		Versión No 1 01/05/19	
ACTA DE VERIFICACIÓN ÁREA TEMPORAL DE ALIMENTOS DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
Institución Educativa y Sede:	I.E. SILVINO RODRÍGUEZ SEDE JAIME ZOOK	ETC:	TUNJA
Dirección:	Calle 17a #	MUNICIPIO:	TUNJA
Operador:	FURADESO	No. Contrato / Convenio:	506
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	Fecha Verificación:	28-03-2023
Visita verificación técnica	51	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
No. de Visita:	N°1 <input type="checkbox"/> N°2 <input type="checkbox"/> N°3 <input type="checkbox"/> N°4 <input type="checkbox"/> N°5 <input type="checkbox"/>	Visita verificación de ETA	No
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		Visita SPQR	No
PUNTAJE ESPERADO		No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	187
PUNTAJE OBTENIDO		Grupo Etéreo: 4-8 Años 11 meses	
CONCEPTO FINAL		Grupo Etéreo: 9-13 Años 11 meses	
		Grupo Etéreo: 14-17 Años 11 meses	X
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 almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación materia y aguas estancadas	1	
2	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento y área de almacenamiento temporal de los alimentos), están construidas de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfección.	1	
3	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1	
4	El área de almacenamiento temporal de los productos industrializados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que permite 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	0	
6	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
7	Existen presiones en buen estado, sin grietas y se realiza mantenimiento para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias	N.A.	
8	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	N.A.	
9	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejilla 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 estable y resistente) adheridos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en el área temporal de almacenamiento y entrega	0	Se encuentran desactualizados los afiches de Inf. General y el de la hora de entrega.
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
11	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en jarras, estibas yo canastillas, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso	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 (fórmula para productos industrializados)	1	
14	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	N.A.	
15	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 1695/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS			

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	El producto leche suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	Leche entera marca PEPSCO lote: 062 f.v. 10-06-2023
17	El derivado del cacao suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	Mufin chocolate marca San Carlos lote: 23-03-23 f.v: 12-04-2023
18	La fruta suministrada se lava y distribuye 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	Frango en buenas condiciones.
19	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	N.A.	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible, el menú de menú y la lista de ingredientes aprobado por la ETC.	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si en caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú 2: leche entera, mufin de chocolate y fruta de cosecha.
22	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por grupo etario.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
23	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado; de color claro y limpio, calzados cerrados estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
24	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, pañuelos) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
25	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
26	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Vence el 30 de Enero de 2024.
27	El personal manipulador accede 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 (o certificados de capacitación). El operador cumple con el Plan de Capacitaciones (Cronograma).	1	Comple con la totalidad de mínimo 10 horas.
28	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida desinfección (jabón, toalla y bata).	N.A.	
29	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Plan. Para ración industrializada en cada IE, con menos de 49 alumnos de derecho puede estar persona delegada por el recio).	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	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
31	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
32	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentración, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
33	Los productos de asno se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y sellados.	1	
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
34	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

35	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte.	1	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un espacio físico destinado para el destino temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
37	Se cuenta con recipientes suficientes identificados de material sanitario con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
39	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico e inorgánico.	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
40	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	
41	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
42	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima (refrigeración, congelación, recipientes, canchales, canecas con tapa de material sanitario, etc.) y cumple con la normatividad vigente (SI aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
43	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de uso y operación para el transporte de los alimentos (SI aplica). Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
44	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos" (SI Aplica).	N.O	
45	El personal transportador cuenta con la dirección completa y adecuada según normatividad vigente.	2.0	
46	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y certificación de capacitación en SPN según normatividad vigente.	N.O	
47	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el CONTRASIGAT, Revisión técnica mecánica e hincapié de tránsito.	N.O	
48	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
49	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.	N.O	
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
50	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	Vence en Febrero de 2024.
51	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
52	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizado.	0	Se encuentra desactualizada.
53	Se evidencia soporte de confirmación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	N.O.	
54	Se diligencian diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se encuentra el formato de control de asistencia de los titulares de derecho.
55	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los alumnos de derecho.	1	
56	Se valida el mecanismo que el operador y la ETC tienen para recibir las SPQR en el comedor escolar.	0	No hay buzón de sugerencias.
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
11	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canchales, canchales, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	0	Estan en cajas.		
12	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento urgente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1			
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (libros 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 actualizado.	N.A			
15	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resúmenes S/OCCIOS y demás normas que los modifican aducen o sustituyen.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS					

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)					
INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)					
INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
1	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, malezas y aguas estancadas.	1			
2	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento y área de almacenamiento temporal de los alimentos) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1			
3	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1			
4	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.	1			
5	Los techos están desinfectados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0			
6	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1			
7	Están mesetas en buen estado, sin grietas y se realiza mantenimiento para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias.	0			
8	Los alambres y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (pintados), funcionando y limpios.	1			
9	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o amaca de fibra limpia y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1			
10	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afijos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en el área temporal de almacenamiento y entrega.	1			
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	





		Versión No 1 01/2019
--	--	-------------------------

ACTA DE VERIFICACIÓN ÁREA TEMPORAL DE ALIMENTOS DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
Institución Educativa y Sede:	I.E. SILVINO KODZIGU? SEDE CONCENTRACION JEDAL		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA
Dirección:			Hora de Inicio:	3:00 pm	Hora de Terminación:	
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio:	SOG	Fecha de inicio de atención:	
Reporta casos de atención prioritaria:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:			
Visita verificación técnica:	S		Visita verificación de ETA:	NO	Visita EPQR:	NO
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	305	Grupo Etario: 4-8 Años 11 meses	Grupo Etario: 9-13 Años 11 meses
			Grupo Etario: 14-17 Años 11 meses			
			FECHA DE VISITA:	07-03-2023		
			CONCEPTO EMPÍO:	FAVORABLE 95%		

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
16	El producto licor sumersado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
17	El derivado del cereal sumersado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
18	La fruta sumersada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad vigente y es empaquetada en el tipo de empaque del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez apta para su consumo.	1	
19	El dulce sumersado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	N.A	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	CUMPLIMIENTO DE MENUS- GRAMAJES	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el tipo de menú y la lista de intercambios aceptado por la ETC.	1	
21	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al tipo 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 etario.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
23	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de uso diario y limpio: calzado cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
24	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, paños higiénicos, guantes de manipulación, guantes de uso papetería) y las estaciones de lavado 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 o otros accesorios ni maquillaje).	1	
26	Se evidencia para cada uno de los manipuladores verificación médica (foto 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 Capacitación (Cronograma).	1	
28	El personal aleno el 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 E con menos de 45 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 aso publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	CONDICIONES DE SANEAMIENTO	
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
31	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
32	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones modo de preparación, empaque y fecha).	1	
33	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
34	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

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

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
ACCIONES DE MEJORA				
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:	Adriana E. Lara S.	NOMBRE:	Marsy Gonzalez	
CARGO:	Profesional PAE-SET.	CARGO:	Economista	
FIRMA:	ADRIANA LARA	FIRMA:	Marsy Gonzalez	
TELEFONO:	3144418271	TELEFONO:	3779922358	
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:		NOMBRE:		
CARGO:		CARGO:		
FIRMA:		FIRMA:		
TELEFONO:		TELEFONO:		

   		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: IE SILVINO BODEIGUEZ SEDE CONCENTRACIÓN DE AFILIADOS	ETC.: TUNJA	MUNICIPIO: TUNJA	Fecha Verificación: 30/03/2023
Dirección: Calle 17 D # 1-25	Hora de Inicio:	Hora de Terminación:	
Operador: FUPADESO	No. Contrato / Convenio: 506	Fecha de inicio de atención:	
Reporta casos de atención prioritaria: SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:		
Visita verificación técnica: SI	Visita verificación de ETA: NO		Visita SPQR: NO
No. de Visita: N°1 <input type="checkbox"/> N°2 <input type="checkbox"/> N°3 <input type="checkbox"/> N°4 <input type="checkbox"/> N°5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Grupo Etéreo: 4-8 Años 11 meses	Grupo Etéreo: 9-13 Años 11 meses
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			
FECHA DE VISITA:			
CONCEPTO EMITIDO:			
PUNTAJE ESPERADO:	PUNTAJE OBTENIDO:	PORCENTAJE %:	
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 comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de maleabilidad, 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 contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	El techo es en teja y presenta humedad.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0	La pared presenta humedad
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	1	
8	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o alambres 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 (materiales lavable y resistentes) adheridos 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:	PUNTAJE OBTENIDO:	PORCENTAJE %:	
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 canastillas cercadas con tela o otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso	0	Se solicita lavar las canastillas de almacenamiento de facter.

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 entregas y salidas (Kardex) 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 tienen registros de control actualizados.	1	
19	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se tienen registros de control actualizados.	1	
20	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad aplicable según Resolución 51082005, y demás normas que la modifiquen, adicionen u sustituyen.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	Las superficies y fijas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
24	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios aprobado por la ETC.	1	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (tenedores, cucharas).	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y que de preparación estandarizado (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú #4 Pollo dorado, espagueti, papa dorada, ensalada de lechuga, tomate y pepino, y jugo de maracuyá.
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por grupo etáreo.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El personal manipulador utiliza la disposición completa, en buen estado, de corbata blanca y lentes cubiertos; estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para quien prepara en sitio.	1	
30	Se evidencia disposición de los elementos de higiene personal (gel de desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de acero inoxidable) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	Se solicita reposición de bolsas para la basura ya que en esta entrega solo se entregaron 3 de cada color.
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (pelo limpio, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios no manipulables).	1	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificado médico, (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	La certificación médica y de laboratorio tiene fecha de 15 de marzo de 2022.
33	El personal manipulador recibe 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 por certificados de capacitación. El operador cumple con el Plan de Capacitaciones (Cronograma).	0	Hay que llegar el certificado de la última capacitación para que la manipulación de alimentos pueda cumplir con el mínimo de 10 horas de formación en educación sanitaria ya que solo tiene 5 horas certificadas.
34	El personal antes el comedor escolar ingresa con la debida distancia (espaldas, cofia y bata).	1	
35	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente y 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	

	De 1 a 75 raciones		1
	De 76 a 150 raciones		2
	De 151 a 300 raciones		3
	De 301 a 500 raciones		4
	De 501 a 750 raciones		5
	De 751 a 1000 raciones		6
	De 1001 a 1500 raciones		7
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio.	1	
40	Los productos de asilo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	
43	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte.	1	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
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.	0	Se solicita enviar la dotación completa de bolsas.
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
48	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	
49	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
50	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %
CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
51	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima refrigeración, congelación, recipientes, canastillas, canecas con tapa de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	

52	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de uso y operación para el transporte de los alimentos (Si aplica) Se llevan registros actualizados de inspección y distribución del vehículo.	N.O	
53	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el sello de "Transporte de Alimentos" (Si aplica)	N.O	
54	El personal transportador cuenta con la capacitación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y sanificación de capacitación en BPA según normatividad vigente.	N.O	
56	Los vehículos cuentan con los documentos propios para inspección vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el contrato (SCAT, Revisión técnica mecánica y licencia de tránsito)	N.O	
57	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
58	Se evidencia soporte de emisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	N.O	
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	Los utensilios tales como tablas, cuchillos, 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.	0	El menaje NO es suficiente, hacen falta 40 vasos y 15 platos para la atención de la totalidad de los titulares de derecho.
62	Existe un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (hora de vida de los equipos cronogramas de mantenimiento responsables)	01	
TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
63	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
64	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente ubicado en un lugar adecuado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
66	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	No se evidencia el soporte de conformación del comité de alimentación escolar.
67	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se encuentra el formato de registros de control de asistencia de los titulares de derecho.
68	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
69	Existe el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender los SPQR en el comedor escolar.	1	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
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:	Adeiana E. Lora S.	NOMBRE:	-Andry Carrillo Ramirez
CARGO:	Profesional PAE-DET.	CARGO:	Economia
FIRMA:	ADRIANA LORA	FIRMA:	Andry Carrillo R.
TELEFONO:	3144918271.	TELEFONO:	3202765869
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

La educación es de todos		Aprender		Tunjá		Boyacá		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:		I.E. ESCUELA NORMAL SUR RIO SANTIAGO DE TUNJA PACQUE PIN 30N		ETC:		TUNJA		MUNICIPIO: TUNJA	
Dirección:				Hora de inicio:		2:00 pm		Fecha Verificación:	
Operador:		FURADESO		No. Contrato / Convenio:				Fecha de inicio de atención:	
Reporta casos de atención prioritaria		SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
Visita verificación técnica		SI <input checked="" type="checkbox"/>		Visita verificación de ETA		NO		Visita SPQR	
No. de Visita:		5		No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:		257		Grupo Etéreo: 4-8 Años 11 meses	
		N°1 <input type="checkbox"/> N°2 <input type="checkbox"/> N°3 <input type="checkbox"/> N°4 <input type="checkbox"/> N°5 <input type="checkbox"/>						Grupo Etéreo: 9-13 Años 11 meses	
								Grupo Etéreo: 14-17 Años 11 meses	
								X	
								N.O	
								N.O	
PUNTAJE ESPERADO		67		PUNTAJE OBTENIDO		52		PORCENTAJE %	
								85%	
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 comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, 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 contruidos de manera que se evita acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	El techo es en teja.						
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.	0	hay valdosas rotas.						
8	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	La única rejilla de la cocina está tapada con cemento.						
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1							
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1							
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1							
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1							
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o arcos 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) afijos 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		14		PUNTAJE OBTENIDO		11		PORCENTAJE %	
								78.5%	
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 cubiertas con tela u otra forma de almacenamiento. Disponen 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 tienen registros de control actualizados.	1	
19	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se tienen registros de control actualizados.	1	
20	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5108/2025 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
24	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	Se hace con cucharas medidoeas.
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios aprobado por la ETC.	1	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y plan de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú # 2: Pechuga a la plancha, arroz con tomate, monedas de plátano maduro, ensalada espinaca, zanahoria y mango y sobete ^{coqueado}
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por grupo etáreo.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	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 la acción preparada en sitio.	1	
30	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asse, pañuelos) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados de capacitación. El operador cumple con el Plan de Capacitaciones (Cronograma).	1	Cuentan con ^{plan} el mínimo de 10 horas certificadas.
34	El personal que al comedor escolar ingresa con la debida autorización (aprobación, tola 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 apoyo 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	Cuentan con 2 manipuladoras de alimentos.
RELACION MINIMA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGUN RESOLUCION 28422 DE 2017			

De 1 a 75 raciones				1
De 76 a 150 raciones				2
De 151 a 300 raciones				3
De 301 a 500 raciones				4
De 501 a 750 raciones				5
De 751 a 1000 raciones				6
De 1001 a 1500 raciones				7
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	0	El programa no se encuentra en la carpeta pero si cuentan con los formatos actualizados	
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1		
39	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio	1		
40	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1		
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	0	El programa no se encuentra en la carpeta pero si cuentan con el formato actualizado	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	1		
43	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1		
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
44	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	0	El programa no se encuentra en la carpeta pero si cuentan con el formato actualizado.	
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 sufocantes, identificados, de material sanitario con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1		
47	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques	1		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
48	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1		
49	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1		
50	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa calificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %
CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
51	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima refrigeración, congelación, recipientes canastillas, canecas con tapa de material sanitario etc. y cumple con la normatividad vigente (si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O		

52	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de alimentos (Si aplica) Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O	
53	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos" (Si Aplica)	N.O	
54	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	N.O	
55	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y certificación de capacitación en BPM según normatividad vigente	N.O	
56	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el CONTRAN (SOAT, Revisión técnica mecánica y licencia de tránsito)	N.O	
57	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	N.O	
58	Se evidencia soporte de recepción de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada	N.O	
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A
			PORCENTAJE % N.A
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
60	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
62	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	No se encuentra el programa para el mantenimiento de los equipos pero si las hojas de vida de los mismos.
TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3
			PORCENTAJE % 75%
SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
63	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	Vence (el 28 ^o) de Agosto de 2023
64	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
			PORCENTAJE % 100%
GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
66	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y actas de reunión actualizadas	0	No se evidencia el soporte de conformación del CAE.
67	Se diligencian diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	No se evidencia el formato de registro y control de asistencia de los titulares de derecho.
68	En la Institución Educativa, y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
69	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cuentan con buzón de sugerencias.
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3
			PORCENTAJE % 60%
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:	Adeiana E. Lara S.	NOMBRE:	Sofia Funice Rache.
CARGO:	Profesional PAE-DET.	CARGO:	Economista
FIRMA:	ADRIANA LARA.	FIRMA:	Sofia Rache.
TELEFONO:	3144418271	TELEFONO:	3112735037
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

LA EDUCACIÓN ES DE TODOS		Aprender		Tunja		Boyacá		Versión No.1 01/2019	
ACTA DE VERIFICACIÓN ÁREA TEMPORAL DE ALIMENTOS DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA									
Institución Educativa y Sede: I.E. ANTONIO JOSÉ SANDOVAL CONTRERAS		ETC: TUNJA		MUNICIPIO: TUNJA		Fecha Verificación: 30-03-2023			
Dirección:		Hora de Inicio: 3:00 pm		Hora de Terminación:					
Operador: FURAPESO		No. Contrato / Convenio: 506 de 2023		Fecha de Inicio de atención: 31-01-2023					
Reporta casos de atención prioritaria: SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A.		Visita verificación de ETA: NO		Visita SPQR: NO.			
Visita verificación técnica: SI									
No. de Visita:		N°1 <input type="checkbox"/> N°2 <input checked="" type="checkbox"/> N°3 <input type="checkbox"/> N°4 <input type="checkbox"/> N°5 <input type="checkbox"/>		No. Total de Titulares de Derecho Atendidos: 995		Grupo Etáreo: 4-8 Años 11 meses: <input type="checkbox"/>		Grupo Etáreo: 9-13 Años 11 meses: <input checked="" type="checkbox"/>	
						Grupo Etáreo: 14-17 Años 11 meses: <input checked="" type="checkbox"/>			
ÚLTIMA VISITA A AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA: 14-02-2023		CONCEPTO EMITIDO: FAVORABLE 94.5%			
PUNTAJE ESPERADO: 47		PUNTAJE OBTENIDO: 44		PORCENTAJE: 94%					
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 almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de inmundicia, maleza y aguas estancadas.	7							
2	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento y áreas de almacenamiento temporal de los alimentos) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	7							
3	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	7							
4	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.	7							
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, contaminación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	7							
6	Las pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	7							
7	Existen mesones en buen estado, sin grietas y se realiza mantenimiento para garantizar las condiciones higiénico sanitarias.	7							
8	Los sillones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	7							
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o arcos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidros de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	7							
10	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) relativos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en el área temporal de almacenamiento y entrega.	7							
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 plás, estibas y/o canastillas, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	7							
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.	7							
13	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados).	7							
14	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	7							
15	Los productos que se encuentren empaquetados y rotulados, cumplen con la normalidad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	7							
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS									

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE CALIDAD E INCLUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
16	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	Leche sobrealimentada fresca Recetto L017 Ven: 15 Junio 23.		
17	El derivado del canal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	Magolla Dulce Lde 22-03-23 Vence: 11-04-23.		
18	La fruta suministrada es lavada y desinfectada con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	N.A			
19	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	Dulce de Leche Lote 14-03 Vence: 14-06-23.		
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INCLUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios aprobados 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			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
23	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1			
24	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, pañuelos) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	0	Se solicita reposición de Gel antibacterial, bolsitas para la lavadora de color y guantes de manipula. Alimentos.		
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 verificación 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 E 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			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
31	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1			
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 asno se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
34	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1			

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

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	
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:	Adriana Lara		NOMBRE:	Mariela Arias Suarez	
CARGO:	Profesional PAE-SES		CARGO:	Economista	
FIRMA:	ADRIANA LARA		FIRMA:	Mariela Arias	
TELEFONO:	3124418771		TELEFONO:		
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 - PRE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:	I.E. INEM CARLOS ARZUE TORRES SEDE CENTRAL	EPC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	31-03-2023
Dirección:		Hora de Inicio:	10:20 a.m	Hora de Terminación:			
Operador:	JURADESO	No. Contrato / Convenio:	506 de 2023	Fecha de Inicio de atención:	31-01-2023		
Reporta casos de atención prioritaria:	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:					
Visita verificación técnica:	59	Visita verificación de ETA:		Visita SPQR:		NO	
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Alimentado:	
						Grupo Etario: 4-8 Años 11 meses	Grupo Etario: 9-13 Años 11 meses
						X	X
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA							
PUNTAJE ESPERADO		60		PUNTAJE OBTENIDO		50	
				PORCENTAJE %		83.3%	
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 comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, maleza y vegetación.	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 evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos; se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Los techos son en teja y presentan humedad.
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.	0	Las baldosas tienen bastantes agujeros.
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y 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.	N.A.	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejilla 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) situados 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	13	PUNTAJE OBTENIDO	11
		PORCENTAJE %	

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 canastillas, con tapas 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 higienización, si es el caso.	0	Lavar las canastillas de almacenamiento de fruta.

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 relación de productos - POPS.	0	El formato de control de consumo de Kárdex se encuentra desactualizado semana 8 y 9
18	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	1	
19	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se tienen registros de control actualizados.	1	
20	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 1753/2010 y demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INMEDIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones aptas de higiene, de tiempos y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente, posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
24	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE %
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios permitidos por 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 establecida. (Si en caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú # 5: Pollo a la naranja, arroz frito, papa en papas, ensalada de tomate, zanahoria y cebolla y sorbetes de cuberba.
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por grupo etario.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE %
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de calce correcto y limpio, cuando corra estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
30	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de uso papetero) 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 al manipular).	1	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (solo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
33	El personal manipulador cuenta formación en educación sanitaria primaria básica 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 (zapatos, calza y bata).	1	
35	El cumplimiento elemental 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 sitio 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	
RELACIÓN MÍNIMA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGÚN RESOLUCION 29452 DE 2017			

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

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
PORCENTAJE %			

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
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 relación).	1	
39	Las carnes crudas tales como carnes, vísceras, aves y frutas se lavan y desinfectan antes de su preparación o consumo en un recipiente separado en sitio.	1	
40	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14
PORCENTAJE %			

CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
51	El transporte garantiza el cumplimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima refrigerada, congelada, recipientes, canchales, cavares con tapa de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	

52	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de uso y operación para el transporte de los alimentos (Si aplica). Se tienen registros actualizados de inspección y desinfección del vehículo.	N.O	
53	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tienen el auto de "Transporte de Alimentos" (Si Aplica)	N.O	
54	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y certificación de capacitación en BPM según normatividad vigente.	N.O	
56	Los vehículos cuentan con los documentos propios para circulación vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el comité(SOAT, Revisiones técnicas y licencia de tránsito)	N.O	
57	Los vehículos cuentan con concepto Agénico emitido favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
58	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	N.O	
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Hacen falta 300 Vasos y 300 platos para que sea suficiente la atención de la totalidad de titulares de derecho.
62	Existe 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, etc.)	1	
TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
4	3		
SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
63	Existe extintor de incendio con fecha vigente de mantenimiento con registro de fecha de vencimiento.	0	El extintor venció en Octubre de 2020
64	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	El botiquín se encuentra vacío.
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
2	0		
GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	0	La ficha Técnica de información general del PAE se encuentra desactualizada.
66	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	No se evidencia soporte de conformación del CAE.
67	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se evidencia el formato de registro de asistencia de los titulares de derecho.
68	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
69	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender los SPCR en el comedor escolar	1	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
5	2		
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:	Adriana E. Lara S.	NOMBRE:	Lu Angela Parra Vargas
CARGO:	Profesional PAE-SET	CARGO:	Supervisora FUPADESO
FIRMA:	ADRIANA LARA	FIRMA:	<i>[Signature]</i>
TELEFONO:	3144418271	TELEFONO:	3107596492

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	