



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. Escuela Normal S. Santiago Tunja Central		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	11-04-2023			
Dirección:	Avenida 34 # 9411 # 342		Hora de Inicio:	3:00 pm	Hora de Terminación:						
Operador:	FURADESO		No. Contrato / Convenio:	506 de 2026		Fecha de Inicio de atención:	31-01-2023				
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			Fecha de inicio de atención:					
Visita verificación técnica	SÍ		Visita verificación de ETA	No		Visita SPQR	No				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Tutores de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9no)	Nivel Medio (10 y 11)
		X				2265		X	X	X	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	(N.O.) 02-03-2023		CONCEPTO EMITIDO	(N.O.) 98.5 FAVORABLE				
PUNTAJE ESPERADO	52		PUNTAJE OBTENIDO	49		PORCENTAJE %	94.2%				

CONCEPTO FINAL

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicada en un lugar alejado de focos de contaminación, humedad y aguas estancadas.	1	
2	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	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	
4	Las techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, contaminación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	Las pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comprometen el exterior se encuentran protegidas.	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfectable. Existen mamparas en buen estado y sin grietas.	1	
7	Las alfombras y drapes, se encuentran en buen estado, protegidos (pulg), funcionamiento y limpios.	1	
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionamiento y no se encuentran instalaciones eléctricas expuestas.	1	
9	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o rejilla de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
11	Existen lavabos actualizados y en buen estado (material inoxidable y resistentes) adecuados a ventilación de áreas y a la aplicación de Sistemas Preclimáticos de Intemperie (SPI), ubicados en el área temporal de almacenamiento y entrega.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100
------------------	----	------------------	----	--------------	-----

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canchales, con espacio suficiente entre pilas u otros formas de almacenamiento. Disponen de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y ventilación, si es el caso.	1	
13	Los productos se encuentran dentro de su envase (SE) con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (libros para productos industrializados).	1	
15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	NA	
16	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resoluciones 5108/2005 y demás normas que le modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto leche esterilizado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los documentos.	1	Leche entera Bacterio L 074 VENCE: 22 JUNI 23 Registro Sanitario: RSAE 031203
18	El derivado del cereal esterilizado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los documentos.	1	Ponque Ban Carlos VENCE: 24-01-23 L:040423 Reso 70g. Ponque Miffi sabor Araguape.
19	La fruta esterilizada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de mantenimiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptimo para su consumo.	1	Naranja
20	El dulce esterilizado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los documentos.	NA.	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible al lado de menú y la foto de referencia realizado por la ETC.	1	
	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al lado de menú	1	

4 4 100%

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades.	1	
37	Se garantiza la limpieza y distribución puntual del tiempo y/o recipientes (s) de abastecimiento de agua según normatividad vigente, además de contar con procedimiento implementado de limpieza y distribución de tanques y recipientes y se cuenta con verificaciones de las actividades.	1	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades.	1	
39	Se cuenta con recipientes adecuados, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio adecuado para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	
42	Las instalaciones y/o los alimentos no encuentran áreas de presencia o daño causado por plagas.	1	
43	Se mantiene registro de las actividades de limpieza y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	77	PUNTAJE OBTENIDO	77
PORCENTAJE %	100 %		
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	1	
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE %	100 %		
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, camiones, autos de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (SI aplica).	N.O	
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, camiones, autos de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (SI aplica). Se tienen registros actualizados de control de temperaturas de abastecimiento.	N.O	
47	Las vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de uso y aptos para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y distribución del vehículo.	N.O	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y bienes al área de "Transporte de Alimentos".	N.O	
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitación en Faltas con su respectivo cronograma y reportes de su implementación.	N.O	
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para identificación vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (BOAT, Pasaporte Motorización, licencia de tránsito, etc.).	N.O	
53	Los vehículos cuentan con concepto legítimo sanitario otorgado para transportar alimentos entiendo por la autoridad competente.	N.O	
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (frecuencia y días de entrega de viveros e insumos de asno)	N.O	
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los vehículos según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	N.O	
56	Se mantiene registro de recibos 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	N.A.	PUNTAJE OBTENIDO	N.A.
PORCENTAJE %			
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
57	Existen sistemas de incendio con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
58	Existen botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No hay botiquín
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE %	50 %		
CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PVE actualizada.	1	
60	Se mantiene soporte de confirmación del costo de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	No se encuentran el formato.
61	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.
62	En la Institución Educativa y sede se promueven hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
63	Se otorga el consentimiento que el operador y la ETC tienen para atender los UPQT en el comedor escolar	1	



Institución Educativa y sede:		I.E. Escuela Normal Superior Santiago de Tunja Capital.										CIUDAD							
Operador:		FURADESO										Fecha Visita:		11-04-2023		HORARIO DE ENTREGA		Segunda Mañana: Segunda Tarde: <u>12:00</u>	
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA				
Componente	Menú programado	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3		
Lácteo (todos los días)	Leche enter. <u>RECREO</u>	2										201	200	205					
Derivados del cereal (todos los días)	<u>Panque</u> <u>SAN CARLOS</u>	2										105	100	106					
Frutas (3 veces/semana)	<u>Naranja</u>	2										120	130	127					
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	<u>N.A.</u>	2																	
¿Se cumple minuta patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>			¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido?						SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>						
¿Se cumple con el menú programado?		SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados?						SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>						
¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAET?		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>			N.A. <input checked="" type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAET?						SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>			

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Gloria Castell CARGO: Economista

FIRMA: [Firma]

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Adriana Lara CARGO: Profesional PAET

FIRMA: ADRIANA LARA



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

Institución Educativa y Sede:	Antonio José Sandoval Sede La Coladera		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	11-04-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	10:45 am		Hora de Terminación:					
Operador:	FUPADESO		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	57		Visita verificación de ETA		No		Visita SPQR		No		
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Hind. Precooler	Hind. Primerio (Grado 1ro, Ma, 3ro)	Hind. Primerio (Grado 4to, 5to)	Hind. Secundario (8to a 11to)	Hind. Medio (10 y 11)
		X				64	X				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA	N.O				
						CONCEPTO ENTENDIDO	N.O				
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	58		PORCENTAJE %	93,5				
CONCEPTO FINAL											

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Son en teja y presentan humedad.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen masones en buen estado y sin grietas.	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comunican al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los aflones 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 alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con áreas exclusivas 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 se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canchales, cubiertos con lona u otro 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	
15	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	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperatura de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normalidad sanitaria vigente. Presentación (etiquetado) y demás normas que lo requieran, adiciones o sustracciones.	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
20	Existen libros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) relativos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en los diferentes áreas del comedor escolar.	1	
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	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 Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios mediciones).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú 12 Res fritas, garbanzo, arroz al pimentón, papa cocinada, ensalada de espinaca, lechuga, tomate y zanahoria, y jugo de mandarina.
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, cubierto cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normalidad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de uso, papeleras). Se evidencia rotación de entrega.	1	
30	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	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	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.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresan con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo 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 que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normalidad 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 verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en recién preparadas en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de uso (detergentes, desinfectantes, jabón de leña, escobas, trapos, etc.) Estos productos de uso se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia rotación de entrega de elementos de uso.	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	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio adecuado para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	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	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia aportes 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	Se realizó el 05-01-2023

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, camiones, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (si aplica).	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, camiones, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de uso y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el estaca de "Transporte de Alimentos".	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y reportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador 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.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	N.O	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveros e insumos de uso)	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los vehículos según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	N.O	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveros 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 %	
------------------	------	------------------	------	--------------	--



Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:			Ciudad:			Hora de servicio:			Aprobación: Comité Técnico Fecha Y hora:		
Operador:		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			TUNJA			10:45		
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR						BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Protector: carne roja	RES	33	32	29									
Protector: carne blanca		12											
Huevo		12											
Leguminosa	Garbanzo	12	17	20	18								
Cereal: Arroz	Arroz	12	56	60	55								
Cereal: Pata		12											
Tubérculo: (papa, yuca, ñame, Plátano)	Papa	12	40	42	44								
Arroz/ Arrepuela		12											
Verdura frita o caliente	Vegetal frita	12	54	57	51								
Jugo	Naranja	12	209	212	207								
Lече líquido (jugo)		12											
¿Cumple con la minuta patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Les beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAET?		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>									SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>											

Observaciones:

QUIEN ATIENDE LA VISITA: Santha Fajardo CARGO: PROFESORA PAE-SEI
 QUIEN REALIZA LA VISITA: Adriana Lora CARGO: PROFESORA PAE-SEI

FIRMA: [Firma]
 FIRMA: [Firma]



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

Institución Educativa y Sede:	La Librería Simón Bolívar sede San Francisco		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	12-04-2023
Dirección:			Hora de Inicio:	9:00m			Hora de Terminación:	
Operador:	FUPADESO		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 técnica	SI <input checked="" type="checkbox"/>		Visita verificación de ETA		NO		Visita SPQR	NO
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 Alimentado:	268	
			Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9to)	Nivel Media (10 y 11)	

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

FECHA DE VISITA
CONCEPTO EMITIDO

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	55	PORCENTAJE %	88 %
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONCEPTO FINAL

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas.	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los techos y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejillas de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100 %
------------------	----	------------------	----	--------------	-------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y rotación, si es el caso.	0	Se solicita traer las (estibas) limpias de bodega.
15	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	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5108/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	(100) %
------------------	---	------------------	---	--------------	---------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) adhesivos e la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
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	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pírcas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (diferentes medidas).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecida. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú # 13: Pollo apanado, arroz amarillo, puré de papa, verduras guisadas, sorbete de naranja.
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papelería). Se evidencia retención de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (trazos limpios, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (tipo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	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.	0	Se solicita tener en físico los certificados de las capacitaciones de manipulación de alimentos de este año.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida utilización (tapabocas, cofia y lujeta).	1	
35	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo 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 que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	
------------------	---	------------------	---	--------------	--

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Se solicita tener el formato de limpieza y desinfección al día.

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 verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normalidad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de boca, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	

PROGRAMA DE ADASTECIMIENTO 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 normalidad 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	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
44	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.	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	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	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11
		PORCENTAJE %	

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normalidad vigente (SI aplica).	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normalidad vigente (SI aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normalidad vigente.	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador accede a 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.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para renovación vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el control (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	N.O	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (frecuencia y días de entrega de viveres e insumos de aseo).	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	N.O	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres 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 %	



11-9023

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, cillas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables).	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Venció en enero de 2023
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	El botiquín se encuentra vacío.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	0

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	No se evidencia el soporte del comité escolar
72	Se diligencia diariamente los registros de control de salubridad de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se encuentra el formato
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firmar:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Adriana E. Igea S.	NOMBRE:	Maria Emilia Paer
CARGO:	Profesional PAE-SEI	CARGO:	Economista
FIRMA:	ADRIANA IGEA S.	FIRMA:	Maria E. Paer S.
TELEFONO:	3144418271	TELEFONO:	3132502816
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VERIFICACIÓN DE GRAMALES
COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

PAE **Alimentos Aprender**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Institución Educativa y Sede:		FE. Libertador Simón Bolívar			Ciudad:			TUNJA								
Operador:		SECC. SAN FRANCISCO			Fecha visita:			12-04-2013								
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según cíclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja																
Proteico: carne blanca	Pollo apanado	13						55	59	57						
Huevo																
Leguminosa																
Cereal: Arroz	CINCO arrozillo	13						93	90	98						
Cereal: Pasta																
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, Plátanos)	puré de papa	13						56	58	60						
Arepas/ Arepuela																
Verdura fría o caliente	Verduras qui-sadas	13						70	68	70						
Jugo	Sorbete de naranja	13						230	229	215						
Lecche líquida /polvo																
¿Cumple con la minuta patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Observaciones:											
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input checked="" type="checkbox"/>														

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: María Emilia Pérez G CARGO: Económico
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Adriana E. Lara CARGO: Profesional PAE-SET

FIRMA: María Emilia Pérez G
 FIRMA: Adriana E. Lara

Observaciones:



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. INEM CARLOS ARTURO TORRES SEDE ANTONIO BEN R.E.		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	12-04-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:			Hora de Terminación:					
Operador:	FORAQUERO		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	SI		Visita verificación de ETA		NO		Visita SPGR		NO		
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9to)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	154			X		

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

PUNTAJE ESPERADO		62	PUNTAJE OBTENIDO		55	PORCENTAJE %		88
CONCEPTO FINAL								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen rejas en buen estado y sin grietas.	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	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 sus utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o argente de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100
------------------	----	------------------	----	--------------	-----

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. 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	
15	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	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos -PEPS.	0	Actualizar kárdex
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	0	la nevera se encuentra dañada.

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normalidad sanitaria vigente Resolución 91082005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen listeros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) adheridos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
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	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (tazas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE %
			100 %
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizados por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si en caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú # pollo apanado, arroz amarillo, poré de papa, verduras guisadas, sorbete de naranja.
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE %
			100 %
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normalidad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	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	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	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.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida custodia (tapabocas, ojalá y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo 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 que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
			PORCENTAJE %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normalidad 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 verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en razón preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (desinfectantes, jabón de boca, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	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	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
44	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.	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	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	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	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	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100
------------------	----	------------------	----	--------------	-----

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI SE EVIDENCIA)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, caratillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (si aplica).	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, caratillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador 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 certificaciones.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	N.O	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveros e insumos de aseo).	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación), el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato.	N.O	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveros 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 %	
------------------	-----	------------------	-----	--------------	--



FORMULARIO PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA EN SITIO-ALMUERZO

Fecha Verificación: 13-04-2023

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
61 Los utensilios tales como tablas, cucharas, cufas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1		
62 Los recipientes donde se provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1		
64 El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1		
65 El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1		
66 Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	0	La nevera se encuentra dañada	
67 Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1		

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5
PORCENTAJE %			

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen exámenes de incendio con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Venció en Octubre de 2020.
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0
PORCENTAJE %		0	

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de confirmación del comité de alimentación escolar y/o actos de reunión actualizados.	0	No se evidencia el soporte.
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho asistidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se evidencia formato.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPOR en el comedor escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE %			

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen registros actualizados de las actividades.	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE %		100	

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firmar:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Adriana E. Lara S.	NOMBRE:	Diana Beatriz Vargas
CARGO:	Profesional PAE-SET.	CARGO:	Economista
FIRMA:	ADRIANA LARA	FIRMA:	Diana Beatriz
TELEFONO:	394418271	TELEFONO:	3123780956
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	A	NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

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

Institución Educativa y Sede:	I. E. SAN JERÓNIMO ENRIQUETA SEDE CENTRO JUVENIL		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	13-04-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	10:00 am			Hora de Terminación:				
Operador:	FURADESO		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	S ^o		Visita verificación de ETA		NO		Visita SPQR		NO		
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9to)	Nivel Medio (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	700	X	X	X	X	X

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	20-02-2023		
		CONCEPTO EMITIDO	85% FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
PUNTAJE ESPERADO	65	PUNTAJE OBTENIDO	63	PORCENTAJE %	96%
CONCEPTO FINAL					

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas	1			
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1			
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1			
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio	1			
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias	1			
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbería de fácil limpieza y desinfección. Existen muros en buen estado y sin grietas	1			
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas en el piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas	1			
8	Los sillones 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	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 arneses de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado	1			
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canchales, canchales 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	
15	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	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos -PEPS	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	



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

INSTITUCIÓN: H. U. T. A.

Fecha Verificación:

13-04-2023

El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
Las producciones que se encuentran empacadas y rotuladas, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 1190/2020 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100 %

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen listeros 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	
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	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 Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	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). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	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	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	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.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (lupadoras, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo 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 que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100 %

CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	



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

6. San Sebastián Emilio, sede Santa Ana

ETC: TUNJA MUNICIPIO: TUNJA Fecha Verificación: 13-04-2023

Hora de Inicio: 1:00 pm Hora de Terminación:

No. Contrato / Convenio: 506 de 2023 Fecha de Inicio de atención: 31-01-2023

Identifique la causal del caso de atención autoritaria: SI NO

	Se utilizan productos de limpieza y desinfectantes de uso común o la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
39	Los materiales primos crudos tales como verduras, hortalizas y hules se lavan y desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con recipientes autorizados por la normalidad sanitaria y establecidos en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de boca, jabones, jabones, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y etiquetados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo	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 normalidad 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	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	
44	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	1	
45	Se aplica la segregación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	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	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la licencia establecida	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12
		PORCENTAJE %	100 %

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normalidad vigente (Si aplica)	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normalidad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normalidad vigente	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación	N.O	
56	El personal transportador 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 certificaciones	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el control (SCAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	N.O	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los autorizados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador lleva autorización por parte de la supervisión del control)	N.O	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres 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 %	

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como básculas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables).	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	Vence septiembre 2023.
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	Dotar el botiquín.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reuniones actualizadas.	1	
72	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.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender los SPOR en el comedor escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		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 E. Lara S.	NOMBRE:	Claudia Baroh Bastidas
CARGO:	Profesional PAE-SET.	CARGO:	Administrativo
FIRMA:	ADRIANA LARA	FIRMA:	ChueBee
TELEFONO:	3144418271	TELEFONO:	

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



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES
COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

PAE **Alimentos que Aprenden**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Institución Educativa y Sede:		Ciudad:			Almuerzo:							
I.E. SAN JERONIMO EMIGANI		TUNJA			Jornada Mañana							
SEDE CENTRO JUVENIL		13-04-2023			Jornada Tarde							
Operador:		Fecha visita:			ID: 900							
FUPA PESO		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2							
NIVEL DE ESCOLARIDAD	Preparación según ciclo de menú	PREESCOLAR			BÁSICA			MEDIA				
		M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3		
Proteico: carne roja	14											
Proteico: carne blanca	14						60	58	62			
Huevo												
Leguminosa												
Cereal: Arroz	14						128	126	130			
Cereal: Pasta												
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	14						72	70	77			
Arepas/ Arepuela												
Verdura fría o caliente	14						80	75	77			
Jugo	14						200	196	205			
Lleche líquida /polvo								(146)				
¿Cumple con la minuta patrón?		Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A <input checked="" type="checkbox"/>				
¿Cumple con el menú establecido?		Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>				
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		Si <input type="checkbox"/>										

Observaciones: f

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Cludia Rogob B CARGO: Administrativo FIRMA: Cludia Rogob B

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Adriana G. Lara S. CARGO: Profesional de SE FIRMA: Adriana G. Lara S.



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

Institución Educativa y Sede:	I. G. San Jerónimo Emiliani sede Santa Ana		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	18-04-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	1:00 pm			Hora de Terminación:				
Operador:	FUPADESO		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	S ^o		Visita verificación de ETA	No		Visita SPQR	No				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9no)	Nivel Medio (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	260		X	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	01-11-2022		CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS 83				
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	56		PORCENTAJE %	90 %				
CONCEPTO FINAL											

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias	1	El techo es en teja
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas	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 arcos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100 %
------------------	----	------------------	----	--------------	-------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso	0	Se solicita traer las canastillas lavadas desde bodega.
15	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	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	

	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperatura de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normalidad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	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	
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	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pizas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normalidad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	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	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (lepto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	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.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (lapabocas, coña y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo 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 que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

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 normalidad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	0	El formato se encuentra desactualizado los día 12 y 13.

	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 verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normalidad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de boca, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo	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 normalidad 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	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	
44	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	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	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	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	
------------------	----	------------------	----	--------------	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normalidad vigente (Si aplica)	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normalidad vigente (Si aplica) Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normalidad vigente	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación	N.O	
56	El personal transportador 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	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	N.O	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	N.O	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres 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 %	
------------------	----	------------------	----	--------------	--

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la erosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	0	Se solicita el mantenimiento de la olla express grande.
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	El extintor se encuentra vencido.
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	Los elementos del botiquín se encuentran vencidos.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0
------------------	---	------------------	---	--------------	---

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizado.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	
72	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.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	
------------------	---	------------------	---	--------------	--

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	
------------------	---	------------------	---	--------------	--

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

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:	Idolinda Starva
CARGO:	Profesional PAE-SET.	CARGO:	Coordinadora
FIRMA:	ADRIANA LARA S.	FIRMA:	Idolinda
TELEFONO:	3145418271.	TELEFONO:	3115034460
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES
COMPLEMENTO NACIÓN PREPARADA EN BITO-ALMUERZO



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
PAE
Alimentos que Aprenden

Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:			Ciudad:			Hora de servicio:			Alimento					
IE San Jerónimo Emiliani sede Santa Ana		13-04-2023			TUNJA			10:00 pm			Jornada Mañana Jornada Tarde					
Operador:		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA					
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Protéico: carne roja																
Protéico: carne blanca	Pollo agridulce				40	41	43									
Huevo																
Leguminosa																
Cereal: Arroz	Arroz blanco				90	94	92									
Cereal: Pasta																
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa a la francesa				55	53	52									
Arepas/ Arepuela																
Verdura fría o caliente	Creolado de repollo morado				70	69	73									
Jugo	Sorbete de uva				202	217	210									
Leche líquida /polvo																
¿Cumple con la minuta patrón?		Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>									¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>									¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>														

Observaciones

QUIÉN ATIENDE LA VISTA: Fabinda Sierra CARGO: Economista
 QUIÉN REALIZA LA VISTA: Adriana S. Calles CARGO: Profesional G-E

FIRMA: Fabinda FIRMA: Adriana Calles



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

Institución Educativa y Sede:	I. E. JULIUS SIEBEL SEDE ASIS		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	17-04-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	8:00 am		Hora de Terminación:					
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506 de 2023		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	NA							
Visita verificación técnica	SI		Visita verificación de ETA	NO		Visita SPQR	NO				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9no)	Nivel Medio (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	612	X	X	X	X	X
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA								
			CONCEPTO EMITIDO								
PUNTAJE ESPERADO	61		PUNTAJE OBTENIDO	59		PORCENTAJE %	96%				
CONCEPTO FINAL											

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas.	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los aleros 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-resistente, 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 espuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados 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 comuniquen 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 se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y higienización, si es el caso.	1	
15	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	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos -PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normalidad sanitaria vigente (Resolución 5108/2005) y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreos 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	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma sucesional 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	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 Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	N
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú # 16: Huevo batido, arveja verde se la, queso blanco, papa salada, ensalada de lechuga, zanahoria, y tomate, y jalebete de mango.
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, cubriendo estos deben cumplir con las especificaciones de la normalidad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	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). Se evidencia retención de entrega.	1	
30	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	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Tiene en la carpeta los exámenes médicos de la economista Leidy Rodríguez.
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	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.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la 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 que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normalidad 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, amplos y rotación)	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y desinfectan antes de su preparación o consumo en razón preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de lava, esponjas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo	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	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
44	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.	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	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	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fichas con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador 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.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	N.O	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	N.O	
61	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	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	
------------------	----	------------------	----	--------------	--

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	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	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables).	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	
72	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.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPOR en el comedor escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	
------------------	---	------------------	---	--------------	--

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

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:	Patricia Rodríguez
CARGO:	Profesional PAE-SET	CARGO:	auxiliar de cocina
FIRMA:	ADRIANA LARA	FIRMA:	Patricia Rodríguez
TELEFONO:	314418271	TELEFONO:	3212757133
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES
COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

PAE **Aprender**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Institución Educativa y Sede:		Ciudad:		TUNJA													
Operator:		Fecha visita:			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	
Protéico: carne roja																	
Protéico: carne blanca																	
Huevo	huevo batido						55	56	57								
Leguminosa	grveji verde seca						60	53	55								
Cereal: Arroz	Aceoz blanco						93	97	95								
Cereal: Pasta																	
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa salada						52	54	66								
Arepas/ Arepuela																	
Verdura frita o caliente	Gracilobol, lechuga, zanahoria y tomate						68	65	70								
Jugo	Jabete de mango						203	212	208								
Lecche líquida /polvo																	
¿Cumple con la minuta patrón?							<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
¿Cumple con el menú establecido?							<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?										No <input type="checkbox"/>		Si <input checked="" type="checkbox"/>		Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?	

Observaciones:

QuiéN ATIENDE LA VISITA: Patricia Rodríguez CARGO: auxiliar de cocina

QuiéN REALIZA LA VISITA: Adriana E. García CARGO: PROFESIONAL ASESOR

FIRMA: Patricia Rodríguez FIRMA: Adriana E. García



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 FONDA RIVABEZ MARIA CRISTINA		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	78-04-2023			
Dirección:	FUPADCSO		Hora de Inicio:	9:30 am			Hora de Terminación:				
Operador:	FUPADCSO		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	NA							
Visita verificación técnica	SI <input checked="" type="checkbox"/>		Visita verificación de ETA	NO		Visita SPQR	NO				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9to)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	126	X				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	07-04-2023		CONCEPTO EMITIDO	93.5 FAVORABLE				
PUNTAJE ESPERADO	67		PUNTAJE OBTENIDO	58		PORCENTAJE %	95%				
CONCEPTO FINAL											

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mallas en buen estado y sin grietas.	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sillones 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.	NA	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o arcos de fácil limpieza y mantenimiento o la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, 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	
15	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	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Inventario) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5108/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	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	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de buena sucesional y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al servicio de alimentos por cada proceso. La desinfección de los recipientes mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pizas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizados por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si en caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calcado normal; estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para razón preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o escudo eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	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	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	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.	1	
34	El personal ejerce el comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la 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 que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE saneamiento			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con listas identificadas (enumeraciones, modo de preparación, empleo y mezcla)	7	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación ni consumo en recibir, preparadas en sitio con sustancias autorizadas por la normalidad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	7	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes jabón de toza, esponjas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo	7	

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	7	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normalidad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	7	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	7	
44	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	7	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	7	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	7	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	7	
48	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 licencia establecida	7	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	72	PUNTAJE OBTENIDO	72	PORCENTAJE %	100 %
------------------	----	------------------	----	--------------	-------

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, caravanas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normalidad vigente (SI aplica)	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación recipientes, caravanas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normalidad vigente (SI aplica) Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el sello de "Transporte de Alimentos"	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normalidad vigente	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fono con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación	N.O	
56	El personal transportador 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 certificaciones	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	N.O	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (proximidad y días de entrega de viveros e insumos de aseo)	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los diseñados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	N.O	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveros 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 %	
------------------	----	------------------	-----	--------------	--

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, cofilas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se los provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	La licuadora industrial se encuentra dañada, se solicita hacer mantenimiento.
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existe un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables).	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5
		PORCENTAJE %	

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

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

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

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE %	

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100%

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:	Erika Tatiana Ortega Avandí
CARGO:	Profesional PAE-SET	CARGO:	Manipuladora Alimentos
FIRMA:	Adriana Lara	FIRMA:	Erika Ortega A.
TELÉFONO:	3144418271	TELÉFONO:	3219431126
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELÉFONO:		TELÉFONO:	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES
COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO



Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:		Ciudad:		Hora de servicio:		Alimento: Jornada Matutna Jornada Tarde:								
I.E. ESCUELA NORMAL GEORGE AVAREZ MARIA CRISTINA		18-04-2023		TUNJA		9:30 a 10:30										
Operator:		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja																
Proteico: carne blanca	Rechuga a la plancha	17	32	31	34											
Huevo																
Leguminosa																
Cereal: Arroz	Arroz con zanahoria	17	53	59	57											
Cereal: Pasta																
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa: frijol con guiso de	17	52	48	50											
Arepas/ Arepuela																
Verdura fría o caliente	Verduras salteadas	17	53	50	51											
Jugo	Sorbete de naranja	17	204	211	206											
Leche líquida /polvo																
¿Cumple con la minuta patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>								

Observaciones: Hubo intercambio de papa cruda por papa con chiguiscada

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Olga Cecilia Medina CARGO: Economista PAE SET

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Adriana E. Curi CARGO: Profesora PAE SET



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

Institución Educativa y Sede:	L.E. REAL DEL SUR SEDS BARON GALIERO		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	19-04-2023			
Dirección:	Vereda Baron Galiero		Hora de Inicio:	9:30 am			Hora de Terminación:				
Operador:	FURADESO		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 técnica			Visita verificación de ETA	No		Visita SPQR	No				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9no)	Nivel Medio (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	31	X	X	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	N.O.							
			CONCEPTO EMITIDO	N.O.							
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	57		PORCENTAJE %	92%				
CONCEPTO FINAL											

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, áreas de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muros en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas	1	
8	Los sillones y sillas, se encuentran en buen estado, protegidos (reglas), 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 arcos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canchales, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	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	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos -PEPS-	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5108/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) relativos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
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	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (trazas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú 18: Carne asada, arroz con papa, papa en salsa de pimentón, ensalada de espinaca, lechuga y manzana y jugo de tomate de ciruelo.
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en silo.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aso, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	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	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	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.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la 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 que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA 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 verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normalidad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de taza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo	0	El clorex se acabó; se solicita traer a la unidad operativa una botella de hipoclorito.

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 normalidad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y sus cuantas con certificaciones de las actividades	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	
44	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	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	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	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
48	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	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	
------------------	----	------------------	----	--------------	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, carnosillos, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normalidad vigente (Si aplica)	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación (recipientes, carnosillos, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normalidad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normalidad vigente	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación	N.O	
56	El personal transportador 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	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SCAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	N.O	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	N.O	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres 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 %	
------------------	-----	------------------	-----	--------------	--

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	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	
63	Los recipientes donde se provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	0	El extintor venció en febrero de este año
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No cuentan con botiquín

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0
------------------	---	------------------	---	--------------	---

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	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 CAE.
72	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 registro de control de asistencia de los titulares de derecho.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

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:	Ana Yamile Ramirez
CARGO:	Profesional RAE-SET	CARGO:	Economista
FIRMA:	ADRIANA LARA	FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:	3144418271	TELEFONO:	3123331345
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	






Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:			Ciudad:											
I.E. RURAL DEL SUR SEDE BARON GALERO		19-04-2023			DNJA											
Operador:		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA					
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja	carne asada 18				40	42	44									
Proteico: carne blanca																
Huevo																
Leguminosa																
Cereal: Aroz	arroz con papa 18				90	93	95									
Cereal: Pasta	papa ensalada 18				53	55	57									
Tubérculos (papa, yuca, ñame, Plátanos)																
Avepa/Arepuela																
Verdura fría o caliente	ensalada de espinaca, lechuga y manzana 18				70	68	73									
Jugo	jugo de toronja de árbol 18				202	205	207									
Lече líquida (polvo)																
¿Cumple con la minuta patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>														
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>														

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Yana Yamile Ramirez CARGO: Economista
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Adriana C. Lara S. CARGO: Profesional AE-SET.

FINMA Yana Yamile Ramirez
 FINMA ADRIANA LARA

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	PAE			Versión No.2 05/2022						
ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO										
Institución Educativa y Sede:	I. E. STIVINO RODRIGUEZ SEDE MANZANARES		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	20-04-2023		
Dirección:			Hora de Inicio:		Hora de Terminación:		Fecha de Inicio de atención:	31-01-2023		
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	306 de 2023		Fecha de Inicio de atención:	31-01-2023			
Reporte casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A.		Visita SPQR	No			
Visita verificación técnica	Si		Visita verificación de ETA	No		Nivel Primaria (Grado 4to. 5to.)	Nivel Secundaria (8to a 9to.)	Nivel Medio (10 y 11)		
No. de Visita:	N°1 <input type="checkbox"/>	N°2 <input type="checkbox"/>	N°3 <input checked="" type="checkbox"/>	N°4 <input type="checkbox"/>	N°5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro.)	Nivel Secundaria (8to a 9to.)	Nivel Medio (10 y 11)
						1767				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA	13-02-2023			
PUNTAJE ESPERADO						PUNTAJE OBTENIDO	54			
CONCEPTO FINAL						PORCENTAJE %	89.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)										
CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES							
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, mallas y aguas estancadas.	1								
2	Las instalaciones (línea de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1								
3	El comedor escolar cuenta con exento o servicios sanitarios, en cantidad suficientes, 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 cubiertos de manera que se evite acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1								
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen moquetas en buen estado y en griles.	1								
7	Las pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Asfálticos entre piso y paredes que contribuyen al estancamiento de suciedad.	1								
8	Los alférez 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 bombas o bombas se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1								
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1								
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de las superficies y manejo 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 resistencia a la limpieza y la desinfección. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1								
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS										
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	100%.							
13	12	100%								
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS										
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES							
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza convenientemente en pilas, estibas yo carretillas, cubiertas con tapa 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 ventilación, si es el caso.	1								
15	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								
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Inventos) y rotación de productos - PEPS.	1								
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	1								

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se tienen registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Rotulación: NOMBRE, y demás normas que la especifican, aducen o modifican.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INMEDIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
			PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen libros actualizados y en buen estado (cantidad, fecha y resultados) de la utilización de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en los diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones aptas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma accidental y controlada para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al uso de los mismos 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	El servicio de los alimentos se hace con cubiertos propios, cuchillos, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con los manos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE % 100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de ingredientes realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen actualizados los menús para el servicio (almuerzo, merienda).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y que de preparación establecido. (En caso contrario, presentar el cuadro de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú 14: Chuleta de Pollo, lenteja, arroz blanco, tajada de plátano, ensalada de repollo, zanahoria y papa y jugo de guayaba.
27	Se cumple con los gramajes de las porciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (blanco o gris) y limpio, cubierto siempre sobre el cabello (cabello recogido, un uso de joyas o otros accesorios ni maquillaje).	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (gelón desinfectante, toallas desechables o servilletas eléctricas, jabón líquido, guantes de manipulación, guantes de uso personal). Se evidencia revisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (limpio, fresco, sin casaca y sin esmoche, cabello recogido, un uso de joyas o otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (solo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Se solicita la certificación médica de David Alejandro Pabes.
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fichas con su respectivo cronograma y soporte de su implementación.	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.	0	Se solicita la acreditación de formación en educación sanitaria, BPMs y manipulación de alimentos de David Alejandro Pabes.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (zapatos, cofia y bata).	1	
35	El cumplimiento alimentario es privilegiado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el menú publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7
			PORCENTAJE % 78%
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 tienen registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y mantenimiento de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y riesgos).	1	
39	Los residuos primos crudos tales como venenos, herbicidas y fitos no han sido desinfectados antes de su preparación o consumo en el sitio preparado en ello, con excepciones justificadas por la normalidad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de uso (herbicidas, desinfectantes, plomo de los equipos, trapeos, etc.). Estos productos de uso no almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y etiquetados. Se evidencia también el etiquetado de elementos de uso.	1	
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Cuenta 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 normalidad 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	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio adecuado para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
45	Se realiza la separación en el sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	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	
47	Las instalaciones y/o las áreas se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se realizan apartes de las actividades de vigilancia y monitoreo por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación necesarias para la materia prima o herramienta ambiente: recipientes, contenedores, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normalidad vigente (si aplica).	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima o herramienta de refrigeración y congelación: recipientes, contenedores, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normalidad vigente (si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de uso y aptitud para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tienen el sello de "Transporte de Alimentos".	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la educación completa y adecuada según normalidad vigente.	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en FICSA con sus respectivos cronogramas y soporte y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador 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 certificaciones.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos prácticos para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SCAT, Revisión técnica-mecánica y homologación de tránsito, etc)	N.O	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas geográficas y días de entrega de víveres e insumos de uso.	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la autoridad del contrato).	N.O	
61	Se evidencia acuerdo 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	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A.
		PORCENTAJE %	

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los vitroleros, tales como lámparas, cuchillos, alfileres y demás objetos están fabricados con materiales seguros, resistentes a la corrosión de fluidos fríos y calientes.	1	
63	Los recipientes donde se los procesa los alimentos a los líquidos de deshecho con su material lavable y fácil distribución.	1	
64	El vidrio y plástico con que recubre el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Hacen falta 500 cucharas, 500 platos y 500 vasos para la atención de la totalidad de titulares de derecho.
65	El operador cuenta con inventario de menús, platos y bebidas correspondientes al comedor escolar.	1	
66	Los alimentos y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	0	La licuadora Industrial se quemó.
67	Existe un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a la necesidad en la institución. (Programa, hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, presupuesto).	1	

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %
------------------	---	------------------	---	--------------

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen estaciones de primeros auxilios asignados en lugares adecuados.	1	Vence en febrero de 2024
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No cuentan con Botiquín de primeros auxilios.

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %
------------------	---	------------------	---	--------------

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de confirmación del comité de alimentación escolar por parte de reuniones actualizadas.	0	No se evidencia el soporte de confirmación del comité.
72	Se diligencia oportunamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se encuentran el formato de registro de control de asistencia de los titulares de derecho.
73	En la Institución Educativa y esta se promueven hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	En todas las reuniones que el operador y la ETC tienen para atender los SINP en el comedor escolar.	1	

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Cien-19 y se tienen registros actualizados de las actividades.	1	

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

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:	Zulma Patricia Rechy Borzula
CARGO:	Profesional PAE-SET	CARGO:	Economista
FIRMA:	A-SEIANA (A-E)	FIRMA:	Zulma Patricia Rechy Borzula
TELEFONO:	3144418271	TELEFONO:	3227807495
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
PAE **Alimentos Aprender**
 PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
 VERIFICACIÓN DE GRAMAJES
 COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:		Ciudad:		Muestra	
Operador:		PRIMARIA 1		PRIMARIA 2		Hora de servicio:	
I.E. SILVINO RODRIGUEZ SEDE MANIZABARES		FUPAPESO		2004-2023		TUNJA	
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR		BÁSICA		MEDIA	
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Probleto: carne roja	Menú entregado						
Probleto: carne blanca	chuleta de pollo 19				940	143	945
Huevo					58	65	63
Leguminosa	lenteja 19				122	126	124
Cereal: Arroz	arroz blanco 19				140	143	145
Cereal: Pasta							
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, plátanos)	frijoles de plátano 19				85	83	81
Aceite/ Azúcar							
Vendusa fría o caliente	ensalada de pollo frío y zanahoria de gajardo				93	92	95
Jugo							
Lече líquida /polvo							
¿Cumple con la minuta pación?		SI	No		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?		
¿Cumple con el menú establecido?		SI	No		SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI	No		¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?		
					SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		

Observación: La granja se entrega en dulce porque la liandora se quemó.

QUIÉN ATIENDE LA VISTA: Guilme Ruche CARGO: Economico
 QUIÉN REALIZA LA VISTA: Adriana C. Carr S. CARGO: Profesional PAE-SE

FRMA: Adriana Carr S. FRMA: Guilme Ruche

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		PAE						Versión No.2 03/2022	
ACTA DE VERIFICACIÓN ÁREA TEMPORAL DE ALIMENTOS DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA									
Institución Educativa y Sede: I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR LEONOR ALVAREZ		ETC: TUNJA		MUNICIPIO: TUNJA		Fecha Verificación: 24-04-23			
Dirección:									

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		PAE						Versión No.2 03/2022	
ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO									
Institución Educativa y Sede: I.E. SILVINO RODRIGUEZ SEDE RAFAEL URIBE		ETC: TUNJA		MUNICIPIO: TUNJA		Fecha Verificación: 21-04-2023			
Dirección:		Hora de Inicio: 9:00 am		Hora de Terminación:					
Operador: FUPADESO		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: NA							
Visita verificación técnica: S?		Visita verificación de ETA: No		Visita SPQR: No					
No. de Visita:		No. Total de Titulares de Derecho Atendidos: 173		Nivel Preescolar: X		Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro): X		Nivel Primaria (Grado 4to, 5to):	
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"/>								Nivel Secundaria (8to a 9no):	
								- Nivel Medio (10 y 11)	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA: NO							
		CONCEPTO EMITIDO: N.O							
PUNTAJE ESPERADO: 62		PUNTAJE OBTENIDO: 58		PORCENTAJE %: 93%					

CONCEPTO FINAL

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS




ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas.	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comunican al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los aflones 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.	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 se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	700
------------------	-----------	------------------	-----------	--------------	------------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas yo canastillas, canecas con tapa u otro forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de materiales sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	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	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos -PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control	1	

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		PAE						Versión No 2 09/2012		
ACTA DE VERIFICACIÓN ÁREA TEMPORAL DE ALIMENTOS DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA										
Institución Educativa y Sede:		I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR LEONOR ALVAREZ			ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	24-04-23

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 51062005 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen.	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
20	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	
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	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 Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú 20: Pollo en salsa criolla, arroz tigre, papa cocinada, verduras guisadas, sorbete de ciruela.
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, cubierto cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o ascensor eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseó, pañetela). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	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	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	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.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra en sitio publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

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	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 verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (jabones, desinfectantes, jabón de losa, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia emisión de entrega de elementos de aseo.	0	Se solicita 1 bolsa de cloroxene, 1 tazo de hipoclorito y bolsas de color para la basura.

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	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	(Se solici)
44	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.	1	Se solicitan bolsas de cada color para la otra semana.
45	Se aplica la separación in situ de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	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	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	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	19	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE %	9100 %
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, camastros, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (si aplica).	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, camastros, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador 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.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión biomecánica y licencia de tránsito, etc)	N.O	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de alimentos a territorio de destino)	N.O	

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de mano y la lista de interacciones realizadas por la ETC.	1	
22	Existe cumplimiento de la rutina de acuerdo al ciclo de mano (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, cizas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Se solicitan 50 vasos para la totalidad atendida de la totalidad de los titulares de derecho.
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existe un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables.)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	Vence en Enero de 2024
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PNE actualizado.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	No se evidencia el soporte de conformación de CAE
72	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.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las EPQR en el comedor escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

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
ADRIANA (A.P.A.)	Andrés Carrillo Ramirez



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VERIFICACIÓN DE GRAMALES
COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO ALMUERZO

Alimentos
Programa de Alimentos
Programa de Alimentos

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

Alimentos Aprende

Institución Educativa y Sede	Operador	Fecha visita:	PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			Hora de servicio:
			Ciudad: TUNJA												
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	
Preparación según ciclo de menú	Menú entregado														9:00
Proteico: carne roja															
Proteico: carne blanca	20	45	46	48											
Huevo															
Leguminosa															
Cereal: Arroz	arroz tigre	20	55	57	59										
Cereal: Pasta															
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	papa cocinada	20	42	41	45										
Arepas/ Arepuela															
Verdura fría o caliente	Verduras picadas		55	53	58										
Jugo	sorbete de guaba		207	203	209										
Leche líquida / polvo															
¿Cumple con la minuta patrón?															
¿Cumple con el menú establecido?															
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAET (si aplica)															

¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAET? No Sí

¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados? Sí No

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISTA: Andy Curillo R CARGO: Economista Profesional PAE Set
 QUIÉN REALIZA LA VISTA: Aldana E. Lora S CARGO: Administradora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL PAE Alimentos Aprende

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

Institución Educativa y Sede: I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR LEONOR ALVAREZ ETC: TUNJA MUNICIPIO: TUNJA Fecha Verificación: 23

23

23

23

23

23

23

23

23

23

23

23

23

23

23

23

23

23

23

23

23

23

23

23

23

23

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de ropa blanca (delantal o guiso) y gorra, calzados cerrados estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para recibir industrialmente	1	
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o servilletas, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de sujeción, repelente)	1	
26	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	
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en Salud con su respectivo cronograma y reportes de su implementación.	1	
29	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 por verificados.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (zapatos, cofia y bata)	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
32	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el auto publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE BANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades.	1	
34	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	
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, trapeadores, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia recibos de entrega de elementos de aseo.	0	Hace falta 1 Litro de hipoclorito que no llegó en la dotación de aseo de Alberil junto con 4 limpiadores y 3 paquetes de toallas de manos.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades.	1		
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y recipiente (s) de almacenamiento de agua según normalidad vigente, además de estar un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y recipientes y se cuenta con verificaciones de las actividades.	1		
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades.	1		
39	Se cuenta con recipientes adecuados, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1		
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1		
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1		
43	Se evidencia soporte de las actividades de limpieza y desinfección por parte de una empresa calificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1		
TOTAL CONDICIONES DE BANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	1		
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE				
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 100
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI SE EVIDENCIA)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para el material prima a temperatura ambiente, recipientes, contenedores, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normalidad vigente (SI APLICA)	N.O		
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, contenedores, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normalidad vigente (SI APLICA). Se tienen registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O		
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de uso y operación para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O		
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el auto de "Transporte de Alimentos".	N.O		
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normalidad vigente.	N.O		
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O		
51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	N.O		
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para su utilización vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión Técnico-mecánica, licencia de tránsito, etc.)	N.O		
53	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O		
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveros e insumos de aves)	N.O		
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta licitación, el operador tiene autorización por parte de la superintendencia del contrato)	N.O		
56	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 %
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
57	Existen afiches de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	vence en Octubre de 2023.	
58	Existe botique de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normalidad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1		
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100
CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1		
60	Se evidencia soporte de confirmación del comité de alimentación escolar por actas de reunión actualizadas.	0	No se evidencia soporte de confirmación del comité de alimentación escolar.	
61	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 control de asistencia de los titulares de derecho.	
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1		
63	Es visible al mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPOR en el comedor escolar.	1		

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3
		CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
84	Falta un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen registros actualizados de las actividades	1	
TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1
		CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	100
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 ATIENDE LA VISITA	
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Adriana E. Lara S.	NOMBRE:	Martha Janneth Saavedra T.
CARGO:	Profesional RAE-SET	CARGO:	Economista
FIRMA:	Adriana Lara	FIRMA:	Martha Saavedra
TELEFONO:	34440271	TELEFONO:	3125920409
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES
COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Alimentos para Aprender



Institución Educativa y sede:			I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE LEONOR ALVAREZ PINZON									CIUDAD:			TUNJA					
Operador:			IUPAPESO			Fecha Visita:			24-04-23			HORARIO DE ENTREGA:			Horario Mañana: comida Tarde: X					
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA					
Componente	Menú programado	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3			
Lácteo (todos los días)	1	AUENA UHT																208211206		
Derivados del cereal (todos los días)	1	MANTECADA																209108105		
Frutas (3 veces/semana)																				
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	1	PANELITA DE LECHE																424140		
¿Se cumple minuta patrón?			SI <input checked="" type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>			¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido?			SI <input checked="" type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>					
¿Se cumple con el menú programado?			SI <input checked="" type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>					
¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?			SI <input type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>			N.A. <input checked="" type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAE?			SI <input type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>		

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Martha Saavedra CARGO: Económica FIRMA: MSS
 QUIEN REALIZA LA VISITA: Adriana Lara CARGO: PROFESORAL PAE SE FIRMA: ADRIANA LARA

Institución Educativa y Sede:	I. E. ROBAL DEL SUR SDO. BARRON GERMANIA.		ETC.	TUNJA	MUNICIPIO	TUNJA	Fecha Verificación:	26-04-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	10:00 am		Hora de Terminación:					
Operador:	FORADESCO		No Contrato / Convenio	506 de 2023		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	No							
Visita verificación técnica	57		Visita verificación de ETA	No		Visita SPQR		No			
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to. 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9to)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	44		X	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	N.O		CONCEPTO EMITIDO		N.O			
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	56		PORCENTAJE %	90.3%				
CONCEPTO FINAL											

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, materia y aguas estancadas	1	
2	Las instalaciones (área de preparación o 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 moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas	1	
8	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100
------------------	----	------------------	----	--------------	-----

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas yo canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	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	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	0	El termómetro se encuentra dañado y no se ha podido tomar el registro de la T.

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18 °C y se llevan registros de control actualizados	0	El termómetro se encuentra dañado y no se ha podido tomar el registro
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resoluto n° 5198/2005 y demás normas que la modifican, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	
------------------	---	------------------	---	--------------	--

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen laveros automatizados y en buen estado (material lavable y resistente) situados a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en las diferentes áreas de comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones o áreas de higiene, de limpieza y de conservación o n. de forma sucesivas 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	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 Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación en establecimiento. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú # 3: Pollo guisado, frijoles con papa, arroz blanco, papa cocida, ensalada verde y jugo de tomate de árbol.
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asco, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	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	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	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.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida estación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo 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 que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100 %
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

	autorizadas por la normalidad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loca, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	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 la normalidad 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	Se solicita llevar a la I.E. un limpieza.

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	
44	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.	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	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	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100 %

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normalidad vigente (Si aplica)	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normalidad vigente (Si aplica) Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normalidad vigente.	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador 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.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	N.O	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	N.O	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres 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 %	

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje serán fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa Hoja de vida de los equipos cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	0	El extintor vencido en febrero de 2023.
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	0	No cuentan con botiquín.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0
------------------	---	------------------	---	--------------	---

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
71	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 del CAE.
72	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 registro y control de asistencia de los titulares de derecho.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100 %
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

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:	Paola Parada
CARGO:	Profesional PAE-SET	CARGO:	economista
FIRMA:	ADRIANA LARA	FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:	344418271	TELEFONO:	3228799399
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:		Ciudad:		Hora de servicio:		Materiales:			
I.E. RURAL DEL SUR SENE BARON GERMANIA		26-04-2023		TUNJA		M1 M2 M3		Jornada Mañana Jornada Tarde			
Operador:		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			MEDIA			
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			BÁSICA			MEDIA			
Componente	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	
Proteico: carne roja											
Proteico: carne blanca					42	40	44				
Huevo											
Leguminosa					53	52	50				
Cereal: Arroz											
Cereal: Pasta											
Tuberculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)					55	52	51				
Arepas/ Arepuela											
Verdura frita o caliente					70	68	73				
Jugo					102	213	209				
Lecche líquida /polvo											
¿Cumple con la minuta patrón?		Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>								
¿Cumple con el menú establecido?		Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>								
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N/A <input checked="" type="checkbox"/>							
				¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?				Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?	
										Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>	

Observaciones:

QUIEN ATIENDE LA VISITA: Paola Parada CARGO: ECONOMA
 QUIEN REALIZA LA VISITA: Adriana C. Cae S. CARGO: Profesional PACSET
 FIRMA: [Firma] FIRMA: [Firma]



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. INEM CARLOS ACTUO TORRES SEDE AMERICAS		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	26-04-2023
Dirección:			Hora de Inicio:			Hora de Terminación:		
Operador:	FORAZZO		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 el causal del caso de atención prioritaria:	N.A.		Fecha de Verificación de ETA:		
Visita verificación (tema):	S1		Visita verificación de ETA:	No		Visita SPQR:	No	
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Tutores de Derecho Alimenticio:	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Secundaria (8to a 9to)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	462	x	x
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA:	15-02-2023		CONCEPTO EMITIDO:	FAVORABLE 96.75	
PUNTAJE ESPERADO:	52		PUNTAJE OBTENIDO:	48		PORCENTAJE %:	92.3 %	

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

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 fuentes de contaminación, humedad y aguas estancadas.	1	
2	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos Industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos por productos.	1	
4	Los techos están diseñados y contrólados de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Almacenes entre pisos y paredes que conforman el estante se encuentran protegidos.	1	
6	Las paredes están contróladas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Están limpias en buen estado y sin grietas.	1	
7	Los alfileres y clavos, se encuentran en buen estado, protegidos (pinta, laca, pintura) y limpios.	1	
8	Las tuberías o bombas de agua se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
9	Las ventanas y alfileres que se conforman con el ambiente exterior, están protegidos con malla o rejas de fácil limpieza y resistentes a la humedad y la contaminación.	1	
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionando.	1	
11	Existen lavabos adecuados y en buen estado (material lavable y resistente) ubicados a suficiente altura y a la aplicación de Bacterias Fúnculas de Manos (BFBM), ubicados en el área temporal de almacenamiento y entrega.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100
------------------	----	------------------	----	--------------	-----

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas, palets, canchales, canchales resistentes con tapa u otro forma de almacenamiento. Disponen de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y ventilación, si es el caso.	1	
13	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	
14	Se lleva a cabo el control de entradas y salidas (Bóveda para productos industrializados).	1	
15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se hacen registros de control actualizados.	N.A.	
16	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad vigente (Resolución S108/2005) y demás normas que le modifique, adicionales a esta ley.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100
------------------	---	------------------	---	--------------	-----

CONDICIONES DE CALIDAD E INCIUDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto leche saborizada cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	Leche saborizada chocolate fortificada marca Exceso Ven 17 Junio 23 LOGG.
18	El derivado del cereal saborizado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	Galleta con sabor a vainilla peso 40g Lote: 17-04-23 Vence: 17-05-23.
19	La fruta saborizada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	1	Mango
20	El dulce saborizado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INCIUDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible al día de mes y la lista de intercambios realizada por la ETC.	1	
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al día de mes (E) se han emitido, presentar al reporte de actividades por parte de la ETC del cambio realizado.	1	

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100
CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	El personal manipulador utiliza la detallada completa, en buen estado, de color claro (blanco o gris) y limpia, cubriéndose sobre dichos cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para recibir industrializada.	1			
25	Se evidencia detección de los elementos de higiene personal (bajo de desinfectante, toallas desechables o servilletas, paños higiénicos, guantes de manipulación, guantes de sujeción).	1			
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (luzs cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de lentes u otros accesorios no apropiados).	1			
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fichas con sus respectivos cronogramas y reportes de su implementación.	1			
29	El personal manipulador recibe formación en adecuadas prácticas, 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.	1			
30	El personal quien al comer o beber ingresa con la debida detección (dientes, uñas y boca).	1			
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la distribución realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra al orden publicado en un lugar visible.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100
CONDICIONES DE ENTORNO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se hacen registros actualizados de las actividades.	1			
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a las instrucciones establecidas y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, amplos y rotación).	1			
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, alcohol, jabones, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia cambio de entrega de elementos de aseo.	1			

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades.	1			
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque (o cisternas) (S) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de contar con procedimientos de mantenimiento de tanques y distribución de tuberías y/o conductos y se cuenta con verificaciones de los actividades.	1			
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades.	1			
39	Se cuenta con recipientes sellados, identificados, de material adecuado, con tapa y bolsa plástica, utilizados en un área exclusiva para la recolección temporal de residuos sólidos.	1			
40	Se aplica la reparación en sitio de los recipientes apropiados y no apropiados.	1			
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos, y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas y correctivas.	1			
42	Los instalaciones y/o los alimentos no encuentran áreas de acumulación de agua o de otros contaminos por plagas.	1			
43	Se mantiene registro de las actividades de inspección y monitoreo por parte de una empresa calificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la normatividad establecida.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ABASTECIMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	17	PORCENTAJE %	100
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	1			
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la muestra prima a temperatura ambiente: recipientes, cerrados, sellados de material adecuado, etc. y cumple con la normatividad vigente (SI aplica).	N.O			
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la muestra prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, cerrados, sellados de material adecuado, etc. y cumple con la normatividad vigente (SI aplica). Se tienen registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O			
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de sane y operativos para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O			
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tienen el sello de "Transporte de Alimentos".	N.O			
49	El personal transportador cuenta con la detección completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O			
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O			
51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en Salud con sus respectivos cronogramas y registros de su implementación.	N.O			
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para manipulación de alimentos y acorde a los parámetros establecidos por el contrato (BOMT, Resoluto Médico, medicina, licencia de trabajo, etc.)	N.O			
53	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos sellado por la autoridad competente.	N.O			
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (frecuencia y días de entrega de vitreas o botones de leche).	N.O			
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los afectados según propuesta presentada por el operador (el se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la superintendencia del contrato).	N.O			
56	Se mantiene reporte de control 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 %	
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
57	Existe evidencia de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	No cuentan con extintor.		
58	Existe evidencia de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No cuentan con botiquín.		
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0
CONDICIONES DE CALIDAD DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1			
60	Se evidencia reporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	No se evidencia el soporte.		
61	Se diligencia debidamente los registros de control de asistencia de los alumnos de derecho aludidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se encuentra el formato.		
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los niños de derecho.	1			
63	Es visible al marcapeso que el operador y la ETC tienen para atender las NQR en el comedor escolar.	1			



Institución Educativa y sede:	I.E. INEM CARLOS A. TORRES SEDE AMÉRICAS		CIUDAD:	TUNJA
Operador:	FUPA PESO	Fecha Visita:	26-04-2018	Horario de Entrega: Jornada Mañana: Jornada Tarde

NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Menú programado	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Lácteo (todos los días)	Leche UHT Zabón chocolate	3							208	211	205						
Derivados del cereal (todos los días)	Magda dulce	3							62	60	64						
Frutas (3 veces/semana)	Fruta cosecha mango	3							209	229	215						
Azúcares y dulces (2 veces/semana)		N.A.															

¿Se cumple minuta patrón?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
¿Se cumple con el menú programado?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	¿Los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	N.A. <input checked="" type="checkbox"/>	¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAE?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Yarelis G. CARGO: Economista FIRMA: [Firma]
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Adriana E. Lara CARGO: Profesional PAE FIRMA: [Firma]

Institución Educativa y Sede:	I.E. SILVINO RODRIGUES SEDE CENTRAL HUANZAROS		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	27-04-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:			Hora de Terminación:					
Operador:	FUPADESO		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	SI		Visita verificación de ETA			Visita SPQR					
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to. 5to)	Nivel Secundaria (8to a 10to)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA	13-02-2023				
						CONCEPTO ENTIDO	FAVORABLE 92.5%				
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	56		PORCENTAJE %	40.3%				
CONCEPTO FINAL											

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas	1	
2	Las instalaciones (a rea de preparación o n. a rea de almacenamiento, a rea 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 garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen masones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas	1	
8	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o arcos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso	1	
15	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	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kánder) y rotación de productos -PEPS	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	

19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolúción 3106/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1
----	---	---

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen libros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) relativos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y del almacenamiento, 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	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 Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	Menú #4: Pollo doado, espagueti, papa doada, ensalada de lechuga, tomate y pepino y jugo de maracuyá.
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) e impio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asés, pañetes). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	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	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año)	0	Se solicita los exámenes médicos y de laboratorio de la manipulación de Alimentos Yury Avila.
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	1	
33	El personal manipulador cuenta con 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	0	Se solicita la certificación de manipulación y capacitación en manipulación de Alimentos de la manipulación Yury Avila.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, toña y bata)	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo 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 que permita la adecuada prestación del servicio	1	

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	
------------------	---	------------------	---	--------------	--

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

Institución Educativa y Sede: I.E. SILVINO RODRIGUEZ SEDE DORAPO ETC
 Dirección:
 Operador:

RACION PREPARADA EN SITIO ALMUERZO

40 Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de losa, escobas, traperos, etc.) Extra productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia retención de entrega de elementos de aseo. **1**
0 Se solicitan: 1 Escoba, 1 tepalcate grande, 1 recolector, 1 cepillo largo, 1 cepillo corto, 21 bolsas de basura, 7 de cada color, 10 limpiadores, 5 paquetes de toallas de manos y 24 litros de hipoclorito de 2000 cc. q no llegan en la emisión de Juli.

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 yo recipientes (s) de almacenamiento de agua según la normatividad vigente además de existir un procedimiento de limpieza y desinfección de tanques y recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	
44	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.	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	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	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11
		PORCENTAJE %	

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (si aplica)	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (si aplica) Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operan para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación	N.O	
56	El personal transportador 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.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	N.O	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los planificados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	N.O	
61	Se evidencia soporte de retención de entrega de viveres 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 %	

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	
62	Los utensilios tales como platos, cucharas, ciles y dem a s menaje estan higienizados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosion de floci limpieza y desinfeccion	1	
63	Los recipientes donde se los provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y facil desinfeccion	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atencion de la totalidad de titulares de derecho	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	0	Se solicita licuadora para la cocina. Se solicita hacer mantenimiento a la gramaca q se (it) encuentran obsoletos.
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolucion n (Programa, Hoja de vida de los equipos, programas de mantenimiento, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
69	Existe botiquin de primeros auxilios con los elementos minimos requeridos segun normatividad vigente ubicado en un lugar adecuado	0	No cuentan con botiquin de primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%
------------------	---	------------------	---	--------------	-----

CONDICIONES GESTION SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Tecnica de Informacion General del PAE actualizada	1	
71	Se evidencia soporte de conformacion del comite de alimentacion escolar y/o actas de reunion actualizadas		
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institucion Educativa	0	No se encuentra el formato de registros de control de asistencia de los titulares de derecho
73	En la Institucion Educativa y sede se promueve habitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
------------------	---	------------------	--	--------------	--

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

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:	Zulma Patricia R. C. R.
CARGO:	Profesional PAE - Set.	CARGO:	Economista
FIRMA:	ADEIANA LARA	FIRMA:	Zulma Patricia R. C. R.
TELEFONO:	3144418271	TELEFONO:	3227807495
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
 PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
 VERIFICACIÓN DE GRÁFICOS
 COMPLEMENTACIÓN PREPARADA EN SITIO ALMUERZO

PAE **Almuerzo Aprender**

Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:			Ciudad:			Almuerzo										
Opirador:		27-04-2023			TUNJA			Jornada Mañana Jornada Tarde										
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA				
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menu entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	
Proteico: carne roja																		
Proteico: carne blanca		Pollo dorado													59	66	63	
Huevo																		
Leguminosa																		
Cereal: Arroz																		
Cereal: Pasta		espagueth	4												140	143	145	
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, Plátano)		Papa dorada	4												88	85	80	
Arepas/ Arepuela																		
Ventura fría o caliente		ensalada de lechuga, tomate y pepino	4												92	95	94	
Jugo		Jugo de naranja natural	4															
Leche líquida (polvo)																		
¿Cumple con la minuta patrón?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>			
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Otras observaciones:												
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>															

QUIEN ATIENDE LA VISITA: **Zulme Patricia** CARGO: **Economista Profesional**
 QUIEN REALIZA LA VISITA: **Adriana E. Caceres** CARGO: **CAE S. CARGO**

FIRMA: **Zulme Patricia**
 FIRMA: **Adriana E. Caceres**

Institución Educativa y Sede:	I.E. SILVINO RODRIGUEZ SEDE DORAPO		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO	TUNJA	Fecha Verificación:	28-04-2023				
Dirección:					Hora de Inicio:			Hora de Terminación:				
Operador:	FUAPDES0		No. Contrato / Convenio	506 de 2023			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			NA.				
Visita verificación técnica	57		Visita verificación de ETA			No		Visita SPQR		No		
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:		Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9to)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	175		x	x	x		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	20-02-2023								
			CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE 94.5								
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	56		PORCENTAJE %	47.					
CONCEPTO FINAL												
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)												
CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS												
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES								
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas		1									
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias		1									
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento		1									
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio		1									
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias		1									
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas		1									
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas		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 no se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas		1									
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado		1									
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada		1									
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o arjeos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado		1									
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS												
PUNTAJE ESPERADO	73		PUNTAJE OBTENIDO	73		PORCENTAJE %	100%					
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS												
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES								
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso		1									
15	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									
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárex) y rotación de productos - PEPIS		1									
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados		1									

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18 ° C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5108/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
			PORCENTAJE % 100
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar	1	
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	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 Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE % 100
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE % 100
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzados cerrados estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega	1	
30	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	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	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	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la 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 que permita la adecuada prestación del servicio	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
			PORCENTAJE % 100
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

	plan de saneamiento del operador	1		
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de lava, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente etiquetados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	1 tarro de hipoclorito de 1 Litro, 1 par de guantes de caucho, que no llegó en la emisión	
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		
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1		
44	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.	1		
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
46	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		
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1		
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	N.O		
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O		
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O		
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aseo de "Transporte de Alimentos".	N.O		
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O		
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O		
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fases con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O		
56	El personal transportador 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.	N.O		
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	N.O		
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O		
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo).	N.O		
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ordenados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	N.O		
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres 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	N.A	PORCENTAJE %

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	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	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	0	No cuentan con extintores.
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normativa vigente, ubicado en un lugar adecuado	0	No cuentan con botiquín

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	
------------------	---	------------------	---	--------------	--

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	0	No se evidencia el soporte.
72	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
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	No hay luzón de sugerencias

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	
------------------	---	------------------	---	--------------	--

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100 %
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

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:	Esperanza Gonzalez Martinez
CARGO:	Profesional PAE - SET	CARGO:	Economista
FIRMA:	ADRIANA LARA	FIRMA:	Esperanza Gonzalez Martinez
TELEFONO:	3144418271	TELEFONO:	3202545994
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

