



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. LIBERTADOR SIMÓN BOLÍVAR - SEDE SAN FRANCISCO				ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	11/04/2023	
Dirección:	C/5 No.8 SUR-9A8 SUR-45 <i>Damián San Francisco</i>				Hora de Inicio:	8:20 A.M.		Hora de Terminación:	12:45 P.M.		
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"				No. Contrato / Convenio:	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 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	X					Visita verificación de ETA	---		Visita SPQR	---	
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	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)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	268 <i>(Copia Remisión)</i>	25	149	101	---	---

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA	---						
				CONCEPTO EMITIDO	Se solicitó dejar en físico la última Acta de visita de la Sanitaria de Salud Periférica de Tunja.						
PUNTAJE ESPERADO	58			PUNTAJE OBTENIDO	40			PORCENTAJE %	70,0%		
CONCEPTO FINAL				ACEPTABLE.							

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.	NA.	Las instalaciones sanitarias son compartidas con los docentes de la Sede Educativa.				
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 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 comunican el exterior se encuentran protegidas.	1	Se evidencia baldosa (piso) deteriorado en el comedor escolar, poroso.				
8	Los afores 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.	NA.	El comedor escolar no cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua llega directamente de la calle (carretero).				
10	Las lámparas e 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 comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Las vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	Se evidencia obstrucción de agua en la ventana en el área de preparación en buen estado.				
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	76,92%		

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, cenefas 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 evidencia entrega de maracuyá en bolsa plástica. Se evidencian canastillas sucias en donde se almacenan los insumos y materias primas.
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	1). PESCUGA MARINERA (MAC POLLO), L. B0022.3065, VENUE: 05/MAR/2024, R. SATON I 7502 2). CADERA, COMERCIALIZADORA DE CARNES D+N SAS, LOTE: 0302361, FUTO: 05/10/23 3). LECHE EN POLVO (COSMOLAC) (530), L. 010023, VEN: 01-01-24, R5A-0007502-2077.
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS	1	no se evidencian todos los intercambios en la Remonta del mercado
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	1 ^{ra} Refrigeración: 5.5°C (Nueva), 1 ^{ra} Congelador (Nueva): -15.1°C, Último Registro: 10/04/2023
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	1 ^{ra} Congelación: -10.2°C, Último Registro: 10/04/2023
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83,33%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar	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 %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

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	0	No se evidencia publicado el ciclo de menús establecido por la ETC.
25	Se llevan estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	No.	Faltan cucharas medidoras para el servicio (no hay), ya están deterioradas (2).
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).	0	No agregaron Espinaca a la ensalada, no llegó en el mercado, se solicitó gastar la espinaca de la Reposición en el Menú No. 15 del viernes y el Percejo del Menú No. 15.
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	1	PORCENTAJE %	25,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la protección 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 e secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	0	Última entrega de guantes de asno: marzo 2023, se solicita entregar guantes de manipulador de alimentos, hoy se acabaron, ya no hay, ya no hay paños desechables, bolsas para la basura (sólo hay una blanca), Faltan cucharas medidoras del desayuno.
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 no autorizados).	1	

31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	1) Luz Mariana Aguilar: 16/09/2022 2) María Emile Pérez: 30/09/2023
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	0	No se evidencia Soportes de la capacitación
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	No se evidencia Soportes de la capacitación del 04/02/2023, se solicita entregar in físico los certificados de la capacitación del 25/03/2023.
34	El personal aseo al comedor escolar ingresa con la debida dotación (zapatos, coleta y bata)	1	
35	El complemento alimentario se 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	Se evidencia publicado aviso de horario de entrega: 9:00 A.M./3:00 P.M.
36	Se garantiza la calidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	66,66%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Lunes; no se evidencia formato de LyD de frutas diligenciados.
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	Faltan Fichas Técnicas del detergente en polvo marca PENAX, jabón de Loza marca; no está autorizado por la supervisión del PAE (ASOS Lafer), no se evidencia Notificación Sanitaria sin aroma.
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 sala, 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 toza, 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	0	Se evidencia almacenamiento de los insumos de aseo en cartuchillo plástica sueta, se evidencian desorganizados.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	0	último registro: --- No se evidencia registro del día de ayer. se solicita que en el pregameo la capacidad del tanque de agua potable.
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	Se evidencia publicado un sticker de la Empresa Multiservicios CE-CAZ de fecha: 02/04/2023. --- Es el tanque de agua potable de la Sede Educativa.

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.	0	último Registro: --- No se evidencia registro del día de ayer. No se evidencia caneca para la recolección de los residuos con bolsa verde. se solicita realizar LyD de los contenidos de la caneca.
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	último Registro: 10/04/2023
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	Se evidencia publicado un sticker de la empresa Multiservicios CE-CAZ de fecha: 03/04/2023.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	66,66%
------------------	----	------------------	---	--------------	--------

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)	No.	
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.	No.	
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.	No.	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	No.	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No.	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	No.	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fseco con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación	No.	
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.	No.	
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)	No.	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No.	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	No.	
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)	No.	
61	Se evidencia aporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	---	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 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	Faltan Cucheros, Sartenes, Colador plástico, tabla para picar.
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	Se evidencian utensilios no deterioro.
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, Hoje de vide de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	0	No se evidencian Soportes de los mantenimientos realizados a La Licuadora y estufa, no se evidencian Soportes del mantenimiento preventivo de los equipos, según el Programa.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83,33%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

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	Vence: ENERO/2023
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	NO se evidencia elementos en el botiquín de primeros auxilios

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

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 conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No.	
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 encuentran los Registros de control de asistencia.
73	En la Institución Educativa, y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante cursos sobre Desarrollo de Hábitos Saludables.
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1	Se evidencia buzón de sugerencias en el área de consumo.

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

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	último Registro: 10/04/2023, se evidencia cursos publicados sobre Protocolos de bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora ítems No. 14, 16, 24, 25, 26, 29, 33, 32, 37, 38, 40, 41, 43, 67, 68, 69, 72.

Fecha de cumplimiento: Inmediato

Responsable: Contraloría: FUPADESO, personal manipulado, Institución Educativa.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se solicitó diligenciar el formato de control de materias primas. • Se diligenció Formato de inventario de equipos diligenciado y firmado. • En el día de hoy no se usó espátula a la torsalada, no se usaron espátulas, por Remisión enlatadas: 3,192 Kg, se solicitó entrega. • Se evidencia en la Remisión del mercado la observación y se advierte una Remisión para Contaminación, y no se realiza. • Se solicitó entregar el Frasco del aceite vegetalizado. • Se solicitó entregar el paquete de perfil, por Remisión 500, 0,48 Kg.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presentaron observaciones

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE:	Maria Emelita Barreto Cruz	NOMBRE:	Maria Emelita Paz Garcia
CARGO:	Equipo PAE-Tunja	CARGO:	Economista
FIRMA:	Maria Barreto	FIRMA:	Maria E Paz G
TELEFONO:	3124419767	TELEFONO:	3132502816
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	José Marino Aguilar
CARGO:		CARGO:	Economista
FIRMA:		FIRMA:	José Aguilar
TELEFONO:		TELEFONO:	3146072614



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

¡Con todos se Aprende!

PAE

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Institución Educativa y Sede:		Ciudad:			Hora de servicio:						Muestra		
IE LOS REPARADORES SIMÓN BOLÍVAR - SEDE SAN FERNANDO		M/04 8063			Tuya						9:00 AM		
Operador:		Fecha visita:			Nivel de escolaridad:						Muestra		
FUPADESO		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2						MEDIA		
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			BÁSICA						MEDIA		
Preparación según ciclo de menú		Menú entregado			M1			M2			M3		
Componente		Menú entregado			M1			M2			M3		
Proteico: carne roja		Carne de res picada			28g								
Proteico: carne blanca		---											
Huevo		---											
Leguminosa		Cebollinos picados			27g								
Cereal: Arroz		Arroz al piloncillo			90g								
Cereal: Pasta		---											
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)		Papa picada			34g								
Arepel/ Arepuela		---											
Verdura rta o caliente		Espinaca, Calabazón, Tomate, Zanahoria			67g								
Jugo		Soda de mango			194g								
Leche líquida /polvo		X											
¿Cumple con la minuta patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>		
Observaciones		<p>¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, estén aprobados por el CAE?</p> <p>¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?</p> <p>Como consumo algunos alimentos (la cantidad).</p>											

QUIEN ATIENDE LA VISITA: Fu2 javier noqueiros CARGO: Equipo PAE - Tuya FIRMA: [Firma]

QUIEN REALIZA LA VISITA: [Firma] CARGO: Equipo PAE - Tuya FIRMA: [Firma]

Observaciones: Talco entregado en el momento de la entrega para la muestra de 3.90 Kg de harina.



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 ARTURO TORRES - SEDE PÍLOTO		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	11/04/2023			
Dirección:	Avenida Colón No. 15B-25 LANTARNO		Hora de Inicio:	2:10 P.M.		Hora de Terminación:	4:20 P.M.				
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "TURADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 506 DE 2023		Fecha de Inicio de atención:	30/01/2023				
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	X		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 (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X					367 (Admisión)	32	196	139	---	---
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	---							
			CONCEPTO EMISOR	---							
PUNTAJE ESPERADO	40		PUNTAJE OBTENIDO	30		PORCENTAJE %	62,0%				
CONCEPTO FINAL			ACEPTABLE								

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 ubicado en un lugar alejado de focos de humedad, humedad y aguas calientes.	1	
2	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	El área de almacenamiento y cubaje de los complementos alimentarios es el comedor escolar de la sede educativa.
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los elementos y/o productos.	1	
4	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	Falta pintura en los techos en el área del comedor escolar, falta mantenimiento.
5	Los pisos se encuentran limpios, son lisos, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comunican el exterior se encuentran protegidas.	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen moshes en buen estado y sin grietas.	1	Se evidencia algunos moshes con grietas. Falta pintura en paredes, se evidencia desperdicio de pintura en algunas áreas.
7	Los alambres y chorros, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
8	Los interruptores o regulación se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian malfunciones eléctricas equivalentes.	1	
9	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejillas de fácil limpieza y resistentes a la humedad y la intemperación.	1	Se evidencia vidrios de ventanas en buen estado.
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) adhesivos a señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en el área temporal de almacenamiento y entrega.	1	Falta aviso de área de lavado, aviso de dosificación del desinfectante, falta de drenaje.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

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 canastillas, canecas, recipientes 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.	0	Se evidencia almacenamiento del panificado en canastilla plástica sucia. Se evidencia uso de 2 estibas plásticas en buen estado.
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	1). LECHE ENTERA (CRECERO), 200ml, L. 074, VENGE: 22/09/23, R3AE03I103 2). PANQUE MUFFIN SABOR ABEQUITE (PONQUE SANCARLOS) 40, L.04-04-23, VENGE: 24-04-23.
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados).	0	No se evidencia Formas de registro del Kárdex del día de ayer. NEM-005274-2023

15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	NA.	
16	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 DE PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto líquido suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	Se solicitó allegar soporte de la toma y almacenamiento de la contaminación en la bodega de almacenamiento.
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	0	Se evidencia entrega de la fruta, naranja Suiza desde la bodega de almacenamiento.
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	NA.	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	
------------------	---	------------------	---	--------------	--

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENUS- GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	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	
22	Existe cumplimiento de la ración de acuerdo al ciclo de menú (Si en caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú No. 92 (ver anexo anexo).
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad.	1	

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS- GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la diadema completa, en buen estado, de color claro (blanco o gris) y limpia, calzados cerrados estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	No se evidencia acta de entrega de dotación, se evidencia unas actas del año 2022.
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (gelón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de uso, pañuelos).	1	ya se actualizó el papel higiénico, última entrega: marzo de 2023.
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (luzas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (solo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Se evidencia certificado de manipulación de alimentos vencido de fecha: 25/03/2024, tal manipuladora manifestó que hoy se tomó los exámenes. No se evidencia soportes de capacitaciones según Programa de capacitación.
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	0	
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 y/o certificados.	0	No se evidencia soportes de certificados de capacitaciones del 04/04/2023 y 25/03/2023.
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresan con la debida dotación (tapabocas, 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 aviso publicado en un lugar visible.	1	Se evidencia publicado el aviso de horario de entrega: 3:30 P.M., se solicitó ajustar la hora de entrega.

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	66,66%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
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 llevan registros actualizados de las actividades.	0	último Registro: --- Se solicita realizar limpieza a la puerta de ingreso. No se evidencia formato registrado.	
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).	0	No se evidencia fichas técnicas de los productos para la limpieza y desinfección. Aligned Ficha técnica del desinfectante en fecha marzo 3D.	
35	Cuentan con envases y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, 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	Se evidencia Permiso de entrega de los insumos de aseo: Marzo 2023, falta entrega de la cubeta medidora.	
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	0	último Registro: --- No se evidencia programa ajustado. Falta registrar formato.	
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (j) 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	Se evidencia sticker publicado por la Empresa Multiservicios CE-CHE, de fecha: 30/03/2023, válido: 30/09/2023.	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	último Registro: --- No se evidencia programa ajustado de residuos sólidos. Falta registrar formato.	
39	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.	0	Se solicita cambio de los avisos, se utiliza canecas de las sede Educativa, no se evidencia cumplimiento de la recolección de los residuos sólidos.	
40	Se aplica la separación en año de los residuos aprovechables y no aprovechables.	0		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	0	último Registro: --- No se evidencia programa del formato diligenciado, se solicita diligenciado.	
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1		
43	Se evidencian 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	Se evidencia sticker publicado por la Empresa Multiservicios CE-CHE, de fecha: 30/03/2023, válido: 30/09/2023.	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 36,36%
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE				
ÍTEM	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.	0	No se evidencia formato de inventario de elementos y/o equipos de la sede Educativa.	
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE				
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE % 0,0%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)				
ÍTEM	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, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (SI aplica).	No.		
46	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 temperatura de almacenamiento.	No.		
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operativas para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	No.		
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No.		
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No.		
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No.		

51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de implementación.	No.	
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el control (BOAT, Revisión Técnico-mecánica, licencia de tránsito, etc.)	No.	
53	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No.	
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	No.	
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si no presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del control)	No.	
56	Se evidencia soporte de recepción de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
57	Existen señalizaciones de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Ver: OCTUBRE 2020
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	0	Faltan elementos en el botiquín de primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	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	No se evidencia actualización del Número de cupos en la Ficha de visibilidad PAE.
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No.	
61	Se diligencian correctamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho alimentario en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se evidencia entrega de los registros de control de asistencia
62	En la Institución Educativa y ante se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	0	No se evidencia aviso de hábitos saludables
63	Es visible el secavisor que el operador y la ETC tienen para atender los SIQR en el comedor escolar	1	Se evidencia ubicado un buzón de sugerencias

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	0	Último Registro: --- Falta registro Se evidencia publicado avisos sobre Protocolos de bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora ítems No. 4, 6, 9, 12, 14, 17, 19, 24, 25, 27, 28, 29, 32, 34, 35, 36, 38, 39, 40, 41, 44, 57, 58, 59, 60, 62, 64. Inmediato Operador: FUPAPESO, manipuladora de alimentos, Institución Educativa

CONCLUSIONES, OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• En el día de hoy a las 9:00 a.m. entregaron los Formatos para el registro de los Programas de Laminado Básico.
 • No se evidencia copia del contrato de la manipuladora de alimentos. • Se diligenció diligenciar formato control materias primas.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presentan observaciones

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Maria Joliete Bando Cruz	NOMBRE:	Leidy Veloao
CARGO:	Equipo PAE - Junja	CARGO:	Economía
FIRMA:	Maria Bando	FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:	312 44 19767	TELEFONO:	3224525145
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



Institución Educativa y sede:		I.E. INEM CARLOS ARDINO TORRES - SEDE PILOTO						CIUDAD		Tarma	
Operador:		FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUERTE"						HORARIO DE ENTREGA		Martes 11/04/2013	
Fecha Visita:		PRIMARIA 1		PRIMARIA 2		BÁSICA		MEDIA			
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR		PRIMARIA 1		PRIMARIA 2		BÁSICA		MEDIA	
Componente	Menú programado	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Lácteo (todos los días)	Leche Entera UHT (CREADO)	Menú No. 18				209g	209g	208g			
Derivados del cereal (todos los días) (40g)	Panque chuffin sabor galletita (POMME GONFLABLE)					44g	46g	52g			
Frutas (3 veces/semana)	Moranga					170g	185g	187g			
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	---										
¿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"/>			SI <input 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"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, estén aprobados por el CAE?		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/> N.A. X

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Leidy Velosa CARGO: ECONOMA
 QUIEN REALIZA LA VISITA: Andrés Fúrtado Sanchelista CARGO: Equipo PSE-PAE

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. RURAL DEL SUR - SEDE JOSÉ JOAQUÍN CASTRO MARTÍNEZ				ETC:	PUNJA	MUNICIPIO:	PUNJA	Fecha Verificación:	12/04/2023	
Dirección:	Barrio Ciudad Jardín - Tunja				Hora de Inicio:	8:00 A.M.		Hora de Terminación:	11:38 A.M.		
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"				No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 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	X					Visita verificación de ETA		Visita SPQR			
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	218 (Promisida)	40	109	69		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA					
						CONCEPTO EMITIDO					
PUNTAJE ESPERADO	50				PUNTAJE OBTENIDO	39		PORCENTAJE %	78,0%		
CONCEPTO FINAL						ACEPTABLE					

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 ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, tráfega y aguas contaminadas.	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	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	En teja Hermit, falta pintura.
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que oclusionan al estorzo se encuentran protegidas.	1	En baldosa en buen estado.
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	Paredes en ladrillo a la vista.
7	Las sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionamiento y limpieza.	1	Vitrado en el Servicio Sanitario.
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionamiento y no se evidencian molestias eléctricas espuestas.	1	
9	Las ventanas y aberturas que se abren al exterior están provistas con malla o rejilla de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	Se evidencia ventanas en buen estado en el área de almacenamiento.
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) claves e señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en el área temporal de almacenamiento y entrega.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

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 canastillas, cajas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Disponer de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	Se evidencia entrega de purificado en cajas de leche, la manipuladora realiza y entrega el complemento Alimentario en canastillas plásticas en buen estado.
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	1). LECHE SABORIZADA DE VAINILLA (CRECER) (200ml), L. 089, VENGE; 07/JUL/23, RSA-00133 66-201A, 2). PAN BLANDEPO (DELIFETA3), LOTE: 04-04-23, VENGE; 24/04/23, NSA-001378-2016

14	Se tiene actualizado el control de exámenes y salidas (Kárites para producción industrializada).	1	Ultimo Registro: Semana No. 2 (Cruce Abril, día miércoles).	
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. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 80,0%
CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1		
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	PONDÚE PANDIZONAL (PONDÚE SAN CARLOS) (30g), LOTE: 04-04-23, VENDE: 24/04/23, NSA-005239-2018. (Se entregó para presidente). Se solicita reposición de 40 unidades.	
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecida en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptimo para su consumo.	0	Se evidencia fruta (Pera) en estado verde, se solicita reposición de 119 unidades se evidencia unas magulladas.	
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	NA.		
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 50,0%
CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
21	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		
22	Existe cumplimiento de la minuta de cocinero al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	MENÚ No. 13 (ver cuadro anexo).	
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad.	1		
TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 100,0%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, calzando cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Se evidencia Acta de entrega de dotación: 13/02/2023.	
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o toallas eléctricas, papel higiénico, guantes de nitrilo, guantes de cuero, pañuelos).	0	Falta entregar papel higiénico, falta entregar guantes para el piso.	
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).	0	Se evidencia certificado de manipulación de alimentos de fecha: 23/03/2022, se vencieron venenos.	
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soporte de su implementación.	0	No se evidencia el Plan de capacitación y transograma.	
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 y/o certificados.	1	No se evidencia el certificado de capacitación del 25/03/2023.	
30	El personal opera el comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1		
31	Se garantiza la calidad 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 autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Se evidencia publicado el Horario de entrega: 9:15 AM / 3:00 P.M.	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 66,66%

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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 llevan registros actualizados de las actividades.	1	ultimo Registro: 01/06/2023
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).	0	Falta Ficha técnica del detergente en polvo marca: 3D, no fue aprobado en la Fase de alistamiento.
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, 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.	0	Se evidencia Remisión de entrega de aseo de fecha: Marzo de 2023, falta entregar 2 Limpones, guantes para el aseo, sólo queda una balta negra, falta entregar papel higiénico
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	ultimo Registro: 02/04/2023, se solicita diligenciar el punto de la toma de agua, verificar en el programa la capacidad del tanque de agua potable.
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente; además de estar su procesamiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	Se evidencia un sticker publicado por la empresa Multiservicios CE-CHZ, de fecha del proceso: 03/04/2023, Valido: 02/09/2023
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	ultimo Registro: 01/06/2023. Sólo se evidencia observación de incumplimiento con balta negra dentro del área de entrega y alistamiento. Se solicita ajustar programar (Residuos variables)
39	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	
40	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
41	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	ultimo Registro: 02/04/2023
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 fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Se evidencia un sticker publicado por la Empresa Multiservicios CE-CHZ, de fecha: 03/04/2023.
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE %	72,72%
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos individualizados.	1	Se evidencia diligenciar el Formulario de Inventario de equipos.
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100,0%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	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, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (SI aplica).	No.	
46	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 temperatura de almacenamiento.	No.	
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operativas para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	No.	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No.	
49	El personal transportador cuenta con la formación completa y adecuada según normatividad vigente.	No.	

50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No.
51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	No.
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica, licencia de tránsito, etc.)	No.
53	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No.
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	No.
55	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 superintendencia del contrato)	No.
56	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No.

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
57	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicada en un lugar adecuado.	0	No hay extintor de incendios
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No hay botiquín de primeros auxilios

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	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 conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reuniones actualizadas.	No.	No se evidencia soportes del la reunión del CAE.
61	Se diligencia diariamente los registros de control de existencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se evidencia los Registros de Control de asistencia
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Se evidencia publicado aviso de hábitos saludables
63	Existe el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Se solicita ubicarlo en un lugar visible, se solicita ubicarlo en un lugar visible.

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	último Registro: 12/04/2023, se evidencia avisos publicados sobre Protocolos de bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora: Hums No. 4, 12, 18, 19, 25, 27, 28, 29, 34, 35, 36, 38, 57, 58, 60, 69, 63. Inmediato Operador: FUPADESO, personal manipulador, Sede Educativa

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se solicita verificar y diligenciar el formato de BPM (Lista de chequeo) del personal manipulador. • No se evidencia formato para el registro de control de materias primas del mes de Abril 2023. • Se solicita el soporte y/o evidencia de la forma de la contraventa del día de hoy.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones por parte de la manipuladora de alimentos.

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Maria Janelith Bando Lora	NOMBRE:	Maria Juliana Bantez Vargas
CARGO:	Equipo PAE - Tunja	CARGO:	economía
FIRMA:	Maria Bando	FIRMA:	Juliana B.
TELEFONO:	3024479767	TELEFONO:	3009161609
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

P.A.E.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
VERIFICACION DE GRAMAJES
COMPLEMENTO RACION INDUSTRIALIZADA



Institución Educativa y sede:		I. E. RURAL DEL SUR - SEDE JOSÉ MARÍA CASTRO MARTÍNEZ						CIUDAD		TUNJA							
Operador:		FUPADESO						Fecha Visita:		12/04/2023							
Horario de Entrega:								Jornada Mañana		Jornada Tarde							
NIVEL DE ESCOLARIDAD																	
Componente	Menú programado	Menú entregado	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Lácteos (todos los días)	Leche saborizada de vainilla (REINOL) (200ml)	200g	217g	214g	221g	214g	214g	217g	213g	216g							
Derivados del cereal (todos los días)	Pan de Azúcar (200g)	37g	36g	33g	46g	46g	46g	41g	47g	46g							
Frutas (3 veces/semana)	PINA	170g	184g	137g	274g	239g	207g	203g	316g								
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---							
¿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"/>				SI <input 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"/>				SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>					
¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAE?			N.A. <input type="checkbox"/>				SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	N.A. <input checked="" type="checkbox"/>					

Observaciones: Se solicitó reposición de 119 unidades de panes, ya que se agotaron en estado verde y los manipuladoras. Se solicitaron 40 unidades de panes para preparar panes, debido a que no existe suministro de harina industrializada. Para el día 12/04/2023, pero para los horarios de preparación 8:00 am y no se consumen los panes.

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: María Juliana Castro CARGO: ECONOMA FIRMA: Juliana C.
QUIÉN REALIZA LA VISITA: María Juliana Castro CARGO: EQUIPO PAE-TUNJA FIRMA: María Juliana C.



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. SAN PERÓNIMO EMILIANZ - SEDE SANTA ANA				ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	12/04/2023	
Dirección:	TRANSVERSAL 3 No.55-88 Barrio Santa Ana				Hora de Inicio:	2:40 P.M.			Hora de Terminación:	4:45 P.M.	
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"				No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTROS No. 506 DE 2023			Fecha de inicio de atención:	30/01/2023	
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	X					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 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	260 (Per Rinsión).	---	196	64	---	---
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA	01/01/2023, Vicaría de Protección Social de Tunja				
						CONCEPTO EMITIDO	83,5% FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.				
PUNTAJE ESPERADO	59				PUNTAJE OBTENIDO	53					
CONCEPTO FINAL						PORCENTAJE %	89,83%				
CONCEPTO FINAL						ACEPTABLE					

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.	N.O	Las manipuladoras de alimentos tienen las instalaciones sanitarias.
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Se evidencia abertura ante pared y techo (teja) en el área de preparación de alimentos. En teja permitida, falta pintura, se evidencia signos de humedad.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen resacas en buen estado y sin grietas.	1	Barbosa en buen estado hasta la mitad de la pared, se evidencia que falta pintura en algunas áreas.
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	en barbosa en buen estado.
8	Los alféres 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	Se solicita cubrir la tapa del tanque de agua potable, por parte del operador. Se evidencia sin tapa.
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 anillo de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y 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	12	PORCENTAJE %	92,30%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

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, cenefas 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, en su caso.	1	Se redujeron canastillas sucias en donde se almacenaban los insumos y materias primas.
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	1). PECHUGA MARENADA (MAC POLLO), LBD0023063, VENGE: 03/MAR/2024, RSAF01J7502 2). CREMA DE LECHE (POMAR) (180g), L.F.F.02/MAR/2023, VEN: 10/JUN/2023, RSA-000578-2015 3). LECHE EN POLVO (COSMOLAC) (320g), L.010727, VENGE: 01/JUN/24, RSA-0007502-2019.
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	Último Registro: 16/05/23
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	No.	El termómetro no funciona para tomar temperaturas.
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	No.	El termómetro no funciona para tomar temperaturas.
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que le modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66,66%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y reusable) relativos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	Falta aviso de área de lavado, se solicita cambiar logos en el aviso de área de lavandería y reubicar el aviso, área de desapeque.
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma asequencial 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 (platos, 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 %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

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 menús y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	Se evidenciará publicado la lista de intercambios que no corresponde y se evidenciará publicado el ciclo de menús establecido.
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 No. 13 (ver cuadro anexo).
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 %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

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 razón preparada in situ.	1	Se evidencia al personal manipulador de alimentos con dotación completa. Entrega de dotación fecha: 13/02/2023
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, pañetón). Se evidencia revisión 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 (npto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	1). Idolinda Sierra: 03/03/2022 2). Clara Medina: 04/04/2023
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	Se solicita allegar soportes del Refuerzo realizado a la manipuladora Clara y a la Medina.
34	El personal ajeno al comedor accede siempre con la debida dotación (tapabocas, collar 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	Se solicita ajustar las horas ya que no son legibles en el aviso.
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 %	100,0%		
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: Utartes (Semana No. 2).
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia la Ficha técnica del detergente Utartec 3D. El grabado de loza marca: ASEOS LAFEK, no se evidencia en el último Registro Sanitario, sin aroma.
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutos 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 (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, 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	Remisión de entrega del complemento alimentario, se solicita organizar los elementos de aseo fecha entrega cartón para el detergente, ya no tienen bolsas para la basura, se solicita cambiar avisos de señalización de residuos ^{líquidos} líquidos ^{líquidos} de aseo.
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	Último Registro: 19/04/2023, se solicita diligenciar la Hoja de la forma de control de agua.
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	Se solicita ubicar la tapa del tanque de agua potable. Se evidencia un sticker publicado en la pared por la empresa Multiservicios CE-LUZ, el proceso se realizó el día: 31/03/2023 válido hasta el día: 30/09/2023.
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.	0	último Registro: Semana No. 2 (Urtarte) (Semana del 10-14 de Abril 2023). No se evidencia ubicación de loncas con bolsa blanca y verde. Ajustar Programa (Residuos Sanitarios) S.T.E. ^{líquidos} .
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.	0	Se solicita cambiar los avisos de señalización de los residuos sólidos y no dejarlos dentro del área de preparación, están deteriorados los avisos.
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	Se solicita cambiar la lonca de los residuos orgánicos-desechable, ya que esta sucia y no está ^{limpia} limpia .
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	último Registro: 19/04/2023.
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	Se evidencia un sticker publicado por la Empresa Multiservicios CE-LUZ, el proceso se realizó el día: 31/03/2023, válido hasta el día: 30/09/2023.
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	10
PORCENTAJE %	55,56%		

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).	No.	
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.	No.	
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.	No.	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No.	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No.	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No.	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	No.	
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.	No.	
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).	No.	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No.	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de uso).	No.	
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).	No.	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	→ --	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 corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	Se evidencia el uso de los prismas de vidrio en algunas áreas.
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	Las manipuladoras de alimentos manifestaron que faltan fines, baldes.
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	0	Se evidencia desactualizado el inventario de equipos.
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	0	El termómetro no funciona, se requiere cambio del termómetro.
67	Existen en 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).	0	Último Registro: Semana 2 (90 al 14 de Abril 2023). Verificar el Programa ya que integrar uno que no está aprobado. No se evidencia soporte del mantenimiento preventivo de equipos.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen esquineras 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 normativa vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	Faltan elementos en el botiquín de primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

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 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 alumnos ^{alumnos} de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se evidencian Registros de control de asistencia.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los alumnos ^{alumnos} de derecho.	1	Se evidencia publicado curso sobre Dendlogo de Hábitos Saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Se evidencia un botón de sugerencias.

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

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	Último Registro: 11/04/2023, se evidencia cursos publicados sobre Protocolos de bioseguridad en el Comedor Escolar.

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora ítems No. 5, 9, 14, 20, 24, 33, 35, 38, 40, 41, 43, 44, 46, 65, 66, 67, 69, 70.	Inmediato	operador, FUPADESO, personal manipulador, Institución Educativa

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se evidencia almacenamiento de contramuestras en el día de hoy en el Comedor Escolar. • Se evidencia diligenciado el formato de control de medicinas primas. • Se evidencia Permiso de Entrega del mercado de fecha: 08/04/2023, no se evidencia rubricado los intercambios realizados por el contratista. • Se solicita quitar la pulpa de maracuyá almacenada en la nevera. • Se solicita entrega del fidejante de peso 0.47Kg, que no lo entregaron en el mercado. ^(Fichas de firma, correctas)

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presentaron observaciones.

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Karin Julieth Barbo Cruz	NOMBRE:	elara janeth estrada
CARGO:	Equipo PAE - Limpieza	CARGO:	eco normal
FIRMA:	Karin Barbo	FIRMA:	Janeth et.
TELEFONO:	3114419767	TELEFONO:	311412809
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Edolinda Sierra
CARGO:		CARGO:	economía
FIRMA:		FIRMA:	Edolinda Sierra
TELEFONO:		TELEFONO:	3114034460



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

PAE
Unidos por el Aprendizaje

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Institución Educativa y Sede:		Ciudad:			Hora de servicio:			Materiales:		
I.E. SAN PABLO EMILIANO - SEDE CENTRO		TUNJA			12/04/2023			X		
Operador:		Fecha visita:			PRIMARIA 2			PRIMARIA 1		
FUPARESO		12/04/2023			M1 M2 M3			M1 M2 M3		
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2		
Preparación según ciclo de menú		M1 M2 M3			M1 M2 M3			M1 M2 M3		
Componente	Menú entregado									
Proteico, carne roja										
Proteico carne blanca	Pollo granado	41g			41g			31g*		
Huevo										
Leguminosa										
Cereal: Arroz	Arroz amarillo (transitorio)	107g			104g			79g*		
Cereal: Pasta										
Tubérculos (papa, yuca, ñame, Plátano)	Pure de papa	50g			50g			65g		
Atrapa/Arepulla										
Verdura fría o caliente	Verduras hervidas (Cebolla, zanahoria, zanahoria, habichuela)	25g*			25g			31g*		
Jugo	Sorbete de naranja	217g*			197g			180g*		
Leche líquida (polvo)	X									
¿Cumple con la minuta patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
Observaciones		¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			¿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"/>		

Se solicitó y se entregó el material de la visita de las unidades.

QUIEN ATIENDE LA VISITA: Clara Gamboa
QUIEN REALIZA LA VISITA: Ana Judith Barch

CARGO: COORDINADORA
CARGO: EQUIPO PAE - Tunja

FIRMA: Ana Judith Barch
FIRMA: Clara Gamboa



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. RURAL DEL SUR - SEDE RUNTA ARRIBA				ETC:	PUNPA	MUNICIPIO:	PUNPA	Fecha Verificación:	14/04/2023	
Dirección:	Vereda Runta Arriba				Hora de Inicio:	8:30 A.M.		Hora de Terminación:	12:46 P.M.		
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"				No. Contrato / Convenio:	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 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	X				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 (6to a 9to)	Nivel Media (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(137) (Remisión)	11	72	54	---	---
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA					FECHA DE VISITA	22/03/2023 (Secretaría de Protección Social de PUNPA)					
					CONCEPTO EMITIDO	99.0% FAVORABLE.					
PUNTAJE ESPERADO	69				PUNTAJE OBTENIDO	49					
					CONCEPTO FINAL	ACEPTABLE					
					CONCEPTO FINAL	ACEPTABLE					

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, suciedad 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.	0.0	Las manipuladoras comparten el servicio sanitarios con los docentes.
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio	1	El área de consumo es reducido para la cantidad de titulares de derecho atendidos.
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Falta Limpieza en tejas y en la cochera.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y en griles	1	Se evidencia algunas baldosas esportilladas en los mesones. Se evidencia en algunas áreas de las paredes desprendimiento de pintura.
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	Se evidencia baldosa deteriorada, con rastros de óxido en algunas áreas.
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Se evidencia en buen estado y funcionando.
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 e iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Se evidencia bombillo en buen estado funcionando, no se evidencia protegido.
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	Se evidencia dentro del área de preparación de los alimentos.
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	Se evidencia vibración de un ángulo en una ventana en buen estado.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92,30 %
------------------	----	------------------	----	--------------	---------

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, en su caso.	1	Se evidencia almacenamiento de los insumos y materias primas en canastillas plásticas en buen estado sobre estibas de base.
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	último Registro: 13/01/2023; Se solicita completar el registro del día de ayer.
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	- 1ª Refrigerador (NEVERA GRIS) = 3.9°C - Último Registro: 13/04/2023. Falta - 2ª Refrigeración (NEVERA BLANCA) = -8.5°C Registro de una nevera (que utilizan).
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	- 3ª Congelador (NEVERA) = -7.5°C (CB). - Último Registro: 13/04/2023 - 4ª Congelador (NEVERA) = -6.3°C (GRIS).
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normalidad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que le modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83,33%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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	Falta aviso de área de lavado de manos, área de servicio del comedor escolar, tabla de desinfección de vajilla, zona de descargar.
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 (platos, 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 %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

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	Se evidencia publicado el ciclo de menú y la lista de intercambios establecido por la ETC.
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 preparaciones establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	<u>Menú No. 15</u> (ver cuadro anexo)
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 %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

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, cerrado o bien cubierto, cumplir con las especificaciones de la normalidad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	Se evidencia a las manipuladoras de alimentos con dotación completa, se evidencia falta de entrega de dotación: 13/02/2023.
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, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	Se evidencia Remisión de entrega de los complementos alimentarios de fecha: MARZO de 2023.
30	La presentación personal de los manipuladoras es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	0	Se solicitó corte de las uñas de las manipuladoras de alimentos.

31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	0	Se evidencia venido de certificado de manipulador de alimentos: 25/03/2023 de la manipuladora Isabelina (vador), Nancy Flores: 27/01/2023
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	Se solicita traer en forma física ya que falta el certificado de capacitación del 25/03/2023.
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	Se evidencia publicado el aviso de horario de entrega del complemento alimentario: 10:00 A.M / 2:00 P.M. → En el día de hoy se entrega a las 10:00 A.M.
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 %	77,77%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: jueves (Semana No.2) del Abril 2023
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	0	No se evidencia la Ficha técnica del (detergente) jabón de Loza marca: AEROS LAFER, no se evidencia notificación sanitaria en el rotulado del jabón de Loza.
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 (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, 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.	0	Última entrega de insumo de aseo: MARZO DE 2023. No se evidencia notificación sanitaria en el rotulado del jabón de Loza. Solo queda 1 bolsa Negra para la otra semana.

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	Último Registro: 03/04/2023 (Se solicita registrar el punto de la toma de muestra de agua. Se solicita avisar programa (tabla No.5)
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	Se evidencia un sticker publicado en la pared por la empresa: MULTISERVICIOS CE-CHZ de fecha: 03/04/2023, válido: 02/10/23.

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.	0	Último Registro: semana No.2 (del 10 - 14 de Abril de 2023). (jueves). Se solicita ajustar en el programa (Residuos Reciclables). → Falta diligenciar formato.
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.	0	Se evidencia violación de tener las bolsas blancas y negra. No se evidencia avisar de señalización y hay unos deteriorados. No se evidencia tener las bolsas verde.
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	Último Registro: 03/04/2023.
47	Las instalaciones y/o los alimentos se ensacaran 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	Se evidencia un sticker publicado en la pared por la Empresa: MULTISERVICIOS CE-CHZ, de fecha: 03/04/2023, válido: 02/10/23.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	66,66%
------------------	----	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	<input type="checkbox"/> 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)	No.	
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.	No.	
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.	No.	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No.	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normalidad vigente	No.	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No.	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	No.	
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.	No.	
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)	No.	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No.	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	No.	
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)	No.	
61	Se evidencia aporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	---	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 corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	Se evidencia estante con presencia de óxido, estufa con varillas de óxido, tienen 2 licuadoras pero una el motor no funciona.
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los alumnos 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 alumnos de derecho.	1	(Falta) se evidencia licuador y licuador deteriorado.
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	Falta firmar el formato por parte de la sede Educativa
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	Las manipuladoras de alimentos expresan que hoy la licuadora industrial se dejó y se pararon el papel en la licuadora de mesa.
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)	0	Último Registro: semana No. 2 (10-14 de Abril 2023). No se evidencia Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. No se evidencia diligenciadas las Hojas de vida de los equipos, no hay soporte del mantenimiento conculdo a la estufa

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83,33%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

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	Se evidencia un extintor de incendios de fecha de vencimiento: FEB/2023
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No se evidencia botiquín de primeros auxilios en el comedor Escolar.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

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 conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No.	No se evidencia Soportes de la Reunión del CAE el día: 23/03/2023.
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 los Registros de control de asistencia de los titulares de derecho.
73	En la Institución Educativa y sede se promueven hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Se evidencia publicado curso sobre Hábitos Saludables.
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Mediante ubicación de un bvedo de Sugarcias.

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

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	Ultimo Registro: 03/04/2023. Se evidencia cursos sobre Protocolos de bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora ítems No. 4, 5, 6, 7, 16, 17, 20, 30, 31, 33, 38, 40, 41, 43, 44, 67, 68, 69, 71, 72.

Fecha de cumplimiento: Inmediato

Responsable: Operador: FUPADESO, personal manipulador, Institución Educativa.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• No se evidencia Relacionado los intercambios realizados en la Remisión del mercado. (CONTRAMUESTRA) Se evidencia diligencia el Formato de control de materias primas (Semana No. 2 (10-14 de Abril de 2023)).

• Se solicita rotular el Frasco del aceite vegetalado.

• Se solicita rotular los Frascos (Sprays) que utilizado para los platos de L y D.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presentan observaciones.

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE:	Hania Julieth Barreto Cruz	NOMBRE:	Nancy Yolanda Flores B
CARGO:	Equipo PAE-Tunjia	CARGO:	Economía
FIRMA:	Hania Barreto	FIRMA:	Nancy Flores
TELEFONO:	31224419767	TELEFONO:	3124666816
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Isabelina Cuadros
CARGO:		CARGO:	Economía
FIRMA:		FIRMA:	Isabelina Cuadros
TELEFONO:		TELEFONO:	3105746272



Institución Educativa y Sede:		I.E.R.S. - SEDE RUNTA ARRIBA			Ciudad:			RUNTA										
Operador:		FUPADESO			Fecha visita:			14/04/2023										
Hora de servicio:					No. de visita:			012023										
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			BÁSICA			MEDIA						
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3				
Proteico: carne roja	---	---																
Proteico: carne blanca	Pollo en salsa	---	42g	46g			43g	49g										
Huevo	---	---																
Leguminosa	---	---																
Cereal: Aroz	Aroz Tigrachinos	---	85g	80g			130g	120g										
Cereal: Pasta	---	---																
Tubérculo- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papas cocidas con perejil	Menú No. 15	36g*	30g*			31g*	30g*										
Arroz/Azapala	---	---																
Verdura fría o caliente	Escalada (Luchuga, mango, zanahoria, ajo)	---	33g*	28g*			85g	85g										
Jugo	Jugo de maracayá	---	213g	199g*			116g*	146g*										
Leche líquida /pivo	---	---																
¿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 checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N/A <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"/>						

Observaciones: Nancy Yolanda Flores - Se solicitó mayor provecho de las papas y el queso.

QUIEN ATIENDE LA VISITA: E. S. C. M. B. CARGO: E. S. C. M. B. FIRMA: E. S. C. M. B.

QUIEN REALIZA LA VISITA: Nancy Flores - P. C. CARGO: E. S. C. M. B. FIRMA: Nancy Flores



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 ARTURO TORRES ETC:		TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	14/04/2023				
Dirección:	CL.9 No. 92-60 Barrio Américas		Hora de Inicio:	2:10 P.M.		Hora de Terminación:	4:23 P.M.				
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 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	X		Visita verificación de ETA					---			
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 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X	X				459 (Admisión)	65	230	164	---	---
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	15/04/2023 (Secretaría de Protección Social Tunja)							
			CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE							
PUNTAJE ESPERADO	48		PUNTAJE OBTENIDO	33		PORCENTAJE %	69,0%				
CONCEPTO FINAL			ACEPTABLE								

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 ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, insectos y aguas estancadas.	1	
2	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen 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	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	Falta Limpieza y pintura del techo y de la cancha a la Vista, techo en Teja Clavita.
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	En baldosa en buen estado.
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	Se evidencia en algunas áreas pared trasteada. En baldosa hasta la mitad de la pared.
7	Los sistemas de drenaje, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Se evidencia en funcionamiento.
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
9	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejillas de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	Se evidencia ventanas en buen estado, algunas con angos.
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA.	
11	Existen teleros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) adecuados a sanitización de áreas y a aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en el área temporal de almacenamiento y entrega.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90,90%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

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 canastillas, cajas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	Se evidencia almacenamiento de los Complementos Alimentarios en canastillas plásticas en buen estado.
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	1). LECHE AROMATIZADA CHOCOLATE (ALEGRO), L. O 69, VEN: 17/JUN/23, RSA-0013366-2018 2). TARTA DE CHOCOLATE (PAMBUE SAN CARLOS) NO., LOTE: ND-04-13, VENGE: 19/04/23, NISA-005239-2018.
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Vódeos para productos industrializados).	1	Último Registro: 14/04/2023 Se evidencia diligenciado el formato de control materia prima.

15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	NA.	
16	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5488/2005 y demás normas que la modifiquen, aduzcan o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	80,0%
CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con amoníaco autorizada por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y sin grado de madurez crítica para su consumo.	0	Se evidencia algunos mangos magullados y otros en estado verdes, se solicita reposición de 50 unidades de mangos.
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	NA.	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	50,0%
CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizada por la ETC	1	Se evidencia publicado un ciclo de menús y la lista de intercambios
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú No. 14 (Ver anexo cuadro).
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en razón reafirmada por nivel de escolaridad	0	Se solicita reposición de 50 unidades de mangos por gramaje inferior a lo establecido.
TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	66,66%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado de estar claro (diferente a gris) y limpio, cuando cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para razón industrializada.	1	Se evidencia a la manipuladora de alimentos con dotación completa. Acta de entrega de dotación: 13/01/2023
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o sopleador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, gorros de uso papelería)	0	No se evidencia entrega de papel higiénico, guantes para el uso, falta entregar 1 líquido por ración falta dinero 2
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 (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Se evidencia certificado de manipulación de alimentos de fecha: 12/07/22 de Yarelystolina.
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes 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 y/o certificados.	0	No se evidencia soportes de las capacitaciones de Febrero y Marzo de 2023.
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (mascarilla, cofre y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
32	El complemento alimentario se entrega 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	Se evidencia publicado el aviso de horario de entrega: 3:20 P.M.
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE %	77,77%

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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 llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: jueves No se evidencia afijado el Programa.
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuando sea líquido se verifican (concentración, modo de preparación, empleo y rotación).	1	No se evidencia la Ficha Técnica del producto en polvo marca: 3D. no fue aprobado en la fase de ultimamiento.
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia rotación de entrega de elementos de aseo.	1	Última entrega de insumos de aseo: MARZO DE 2023
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: --- No se evidencia formato para el registro.
37	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.	NA.	No cuenta con tanque de agua potable, llega directamente de la calle. (Acueducto).
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: jueves (Semana No. 2), se solicita diligenciarlo de forma completa.
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y Dulos plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	No se evidencia cumplimiento en la recolección de los residuos sólidos, solo hay ubicada una bolsa negra en una caneca.
40	Se aplica la separación in situ de los residuos aprovechables y no aprovechables.	0	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integral de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 14/04/2023.
42	Las instalaciones y/o los elementos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
43	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.	NO.	Se evidencia publicado un sticker por parte de la Empresa: MULTISERVICIOS CE-CHI de fecha: --- NO SE EVIDENCIA SOPORTE
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	2,5
		PORCENTAJE %	45,45%
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con un manual de manejo y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	0	No se evidencia formato diligenciado de equipos y/o elementos.
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE %	0,0%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	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, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NA.	
46	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.	NA.	
47	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.	NA.	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el sello de "Transporte de Alimentos"	NA.	
49	El personal transportador cuenta con la educación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA.	

50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA	
51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	NA	
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica, licencia de tránsito, etc.)	NA	
53	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NA	
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de anexo)	NA	
55	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)	NA	
56	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
57	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	no hay extintor de incendios
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	no hay Botiquín de Primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	El comedor escolar tiene publicado en su lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizado.	1	Se evidencia publicado la Ficha técnica de visibilidad del PAE,
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No.	no se evidencia soporte. CAE
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 Formatos (Registros 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	Mediante aviso de Dredlogo de Hábitos Saludables.
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	NO se evidencia base de sugerencias

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen registros actualizados de las actividades	1	Se tiene Registro: 14/04/2023 se evidencia publicado avisos alusivos a protocolos de bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora ítems No. 4, 6, 19, 23, 25, 27, 33, 34, 36, 38, 39, 40, 43, 44, 57, 58, 60, 67, 63. Inmediato operadores FUPADESO, manipulador alimentos, Institución Educativa

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se evidencia Remisión de entrega de los Complementos alimentarios de fecha: 14/04/2023. Se solicita allegar soporte de la firma de la Contratación en la base de almacenamiento. Se solicita allegar contrato actualizado de la manipuladora. 14.4.2023. no se presentan observaciones

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE:	Karin Pultrich Barco Cruz	NOMBRE:	Yarelly Ochoa
CARGO:	Equipo PAE - TUNJA	CARGO:	Ejecutiva
FIRMA:	Karin Barco	FIRMA:	Yarelly Ochoa
TELEFONO:	3124419767	TELEFONO:	E: 3143890743.

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

P.A.E.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES
COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA



institución Educativa y sede:	I.E. INEM - SEDE AMÉRICAS		Ciudad	TUNJA
Operador:	FOPADESO		Fecha Visita:	14/04/2023.
			Horario de Entrega	Jornada Mañana, Jornada Tarde X (3:46PM)

Componente	NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
	Menú programado	Menú entregado		M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	
Lácteos (todos los días)	Leche saborizada																		
Derivados del cereal (todos los días)	Chocolate (Barra) (normal)	MENTUBO 14																	
Frutas (3 veces/semana)	Torta de Avocado (40g de mantequilla saliente)																		
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	Mango																		

¿Se cumple minuta patrón?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	NO <input 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: Se solicitó reposición de 80 unidades de mangos, para los grados 4° y 5°, se entregaron unos en estado verde y los arreglados y el promedio de 30 minutos fue de 103.14g → para grados 4° y 5°

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Yarely Solima CARGO: Escuela FIRMA: Yarely S.C.

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Karla Patricia Barch CARGO: Equipo PAE - Tunja FIRMA: Karla Patricia Barch



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. ANTONJO JOSÉ SANDOVAL GOMEZ- SEDE LA COLORADA		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	07/04/2023			
Dirección:	Km 3 vía Pajpa, Barrio La Colorada.		Hora de Inicio:	8:32 A.M.			Hora de Terminación:	12:45 P.M.			
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2023			Fecha de Inicio de atención:	31/09/2023			
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	X		Visita verificación de ETA	---		Visita SPQR	---				
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 11to)	Nivel Media (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(64) Remisión	64	---	---	---	---

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

PUNTAJE ESPERADO	69	PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE %	84,05 %
CONCEPTO FINAL		ACEPTABLE.			

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, malos olores y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Se evidencia que falta ventilación en el área de preparación
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionales.	NA.	La manipuladora de alimentos manifiesta que comparte el servicio sanitario con los docentes de la sede educativa.
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen 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 humedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Se evidencia en techo manchas, falta pintura, se evidencia signos de humedad.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen resacas en buen estado y sin grietas.	1	Se evidencia paredes con despreñamiento de pintura en algunas áreas de la zona de preparación. Falta pintura.
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Alentarse sobre piso y paredes que comunican al exterior se encuentran protegidos.	1	En baldosa en buen estado. Se evidencia en algunas áreas signos de humedad.
8	Los olores y olores, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NA.	La unidad Aquecedora - Área de preparación no cuenta con sifón
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 e iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	La lámpara tiene bulto, no funciona de forma correcta.
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 vajilla evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o arpillera de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	Los vidrios de las ventanas se encuentran en buen estado.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84,61 %
------------------	----	------------------	----	--------------	---------

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, palets, canastillas, conexas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	Se evidencia almacenamiento de los insumos y materias primas en canastillas plásticas en buen estado.
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	1). PECHUGA DE POLLO MARINADA (AVICAMPO), LOTE -L2.3094, VENES: 03/ABR/24, RSA-00011404. 2). BOLA DE BRAZO (COMERCIALIZADORA DE CARNES DE LAS SAS, LOTE: MID2359, F.V: 13/10/23 3). CREMA DE LECHE (LACTO) (100ml), LOTE: 07012/A2, V, VENES: 04/10/23, RSA-000790-2016.
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	Último Registro: Vitrinas (Menús No. 11, 12, 13, 14, 15)
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	No.	-REFRIGERACIÓN: T° = --- • La unidad Aplicativa no cuenta con termómetro.
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	No.	-CONGELACIÓN: T° = --- • La unidad Aplicativa no cuenta con termómetro.
19	Los productos que se encuentran envasados y rotulados, cumplen con la sanidad 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	4	PORCENTAJE %	66,66%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

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 las diferentes áreas del comedor escolar.	1	Falta aviso de área de lavado, se evidencia unas Logos que no están actualizados, área de congelación, actualizar logo de área de insumos de asco.
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 limpios, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	Se sirve con una cuchara hoper de los plásticos de desecho.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

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.	0	Se evidencia publicado un ciclo de menús y una lista de intercambios que no corresponde.
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	No.	No hay en la unidad Aplicativa cucharas medidoras de porciones.
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 No. 16 (Ver cuadro anexo).
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	2	PORCENTAJE %	50,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

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, cerrado cerrado: estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	Se evidencia a la manipuladora de alimentos con dotación completa. Se evidencia foto de entrega de dotación: --- Se evidencia un Acta de entrega de dotación que no corresponde (Se de Barón Gallego).
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, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	Última Remisión de Entrega: MARZO DE 2023
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (menos flecos, 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	- Sandra Patricia Figueroa ; 02/03/2023.
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 beta).	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	Hora de entrega de los Complementos Alimentarios: 10:45 A.M. Se evidencia aviso publicado del horario de entrega.
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 %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: Lunes Semana No. 3. Se solicita retirar telarañas del techo y pared del área de preparación. Se solicita ajustar programa (Equipos, productos que no hay).
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuenta con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia las Fichas técnicas de los productos de Limpieza y desinfección. No se evidencia Notificación sanitaria en el rubro del grabón de Loza, marca: Ascol Lafek.
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 (detergentes, desinfectantes, jabón de luza, 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	última Remisión de entrega: MARZO DE 2023. Se evidencia en canchillos plásticos, se solicita reabastecer la Lya. Se evidencia detergente virgado.

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	último Registro: Lunes (17/04/2023), se solicita ajustar la tabla No. 15
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	última fecha del proceso de Lya del tanque de agua potable: 05/04/2023 por la Empresa MULTISERVICIOS CE-CHZ. Validez: 04/10/2023. Falta certificado.

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	último Registro: Lunes (Semana No. 3)
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y boca 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	último Registro: 17/04/2023
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	última fecha del proceso de fumigación: 05/04/2023 por la Empresa MULTISERVICIOS CE-CHZ, validez: 04/10/23. Falta certificado.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	91,66%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

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).	NA.	Se realiza verificación del vehículo de placa: WCX732. Se evidencia transporte de pollo y carne, de igual manera la carga de leche sobre estiba plástica en bodega y canastillas plásticas.
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.	0	NO se evidencia control y formato diligenciado de temperaturas del termo King en el momento del transporte del pollo y la carne. Transporte de productos industrializados de una devolución junto con el transporte de la proteína.
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.	0	NO se evidencia formato de LYD del vehículo, se evidencia formato de otro vehículo de placa 5N X 337.
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	1	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	1	Falta acta de entrega de dotación. El auxiliar se evidencia con tmis.
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	1	1). Luis Alfredo Rodríguez: 04/01/2023 2). Harry Najari: 17/01/2023
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	No.	
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.	0	Faltan certificados del transportador y auxiliares de las capacitaciones realizadas este año.
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)	1	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	1	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	1	
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)	1	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	61,53%
------------------	----	------------------	---	--------------	--------

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 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	NO hay en el comedor Escolar rallador, termómetro, cucharas medidoras,
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	Se evidencia Formato de inventario de equipos y/o elementos: 30/01/2023.
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	La unidad Aplicativa no cuenta con termómetro
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)	0	último registro: Simiana No. 3 (del 17- 20 de Abril de 2023). NO se evidencia programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. NO se evidencia Fichas técnicas - Hoja de vida de los equipos. Soportes.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83,33%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de sergaje ubicados en un lugar adecuado.	0	Fecha de vencimiento: --- En el comedor escolar no hay extintor.
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No hay en el comedor escolar. Botiquín de Primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

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	Se solicita cambiar la Ficha Técnica de visibilidad del PAE, se evidencia manchada y no es legible.
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No.	
72	Se diligencia diariamente los registros de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	último Registro: --- No se evidencia registros de control de asistencia.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Se evidencia aviso sobre Decálogo de Hábitos saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Se evidencia buzón de sugerencias en el área de consumo.

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

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	último Registro: 17/04/2023, se solicita cambiar algunos avisos de protocolos de bioseguridad ya que tal Logo no tiene pautas

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Alcance de mejora ítems No. 2, 5, 6, 7, 8, 10, 20, 24, 28, 37, 38, 40, 41, 42, 43, 50, 51, 53, 56, 67, 68, 69, 70, 72.	Inmediato	operador: FUPRDESO, manipuladora de alimentos, Institución Educativa.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se evidencia Registro incompleto de la semana No. 2 (10-14 de Abril de 2023), se solicita diligenciarlo de forma completa. ^{MATERIAS PRIMAS}
 • No se evidencia todos los intercambios realizados en la Remisión. • Se solicita Reparación de 9 lb de arroz ya que entregaron 15 lb y para 5 días son 16 lb. • Se solicita mantener levantados del piso los elementos de aseo (Escobas, trapos, escobas) • Se solicita entrega de 1 grabador de loza, según remisión, se solicita entrega de la mercancía en el momento de la visita entregaron el grabador de loza que faltaba. • Se solicita entregar la naranja y gastar la guayaba (Semana pasada)

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presentan observaciones.

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Karla Julieth Barreto Arce	NOMBRE:	Gundee Fuzquene
CARGO:	Equipo PAE - TUNJA	CARGO:	M. Alimentos
FIRMA:	Karla Barreto	FIRMA:	Gundee Fuzquene
TELEFONO:	3024409767	TELEFONO:	7168749311
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



BOYACÁ

Institución Educativa y Sede:		I.E. ANTONIO JOSÉ SANDOVAL - SEDE LA BOLAGARDA			Ciudad:			PUNTA		
Operador:		FU PADESO			Fecha visita:			17/04/2023		
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2		
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado			M1	M2	M3	M1	M2	M3
		M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja	---									
Proteico: carne blanca	---									
Huevo	Huevo Revuelto	41g*	39g*							
Leguminosa	Aguja Verde	32g	45g							
Cereal: Arroz	Arroz Blanco	49g*	45g*							
Cereal: Pasta	---									
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátano)	Papa Salada	71g	36g							
Arepas/ Arepuela	---									
Verdura fría o caliente	Ensalada (Lechuga, Zanahoria, Tomate)	55g	34g*							
Jugo	Sorbetes de Guayaba	197g	195g*	166g*						
Leche líquida (polvo)	X									
¿Cumple con la minuta peñón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>		
Observaciones		<p>Se solicitó verificar gramaje de bandeja de sorbete de Guayaba, higo, arroz, se realizó en el momento de la visita.</p> <p>(Los estudiantes no consumen la totalidad de la ensalada, arroz, jugo).</p>								
QUIÉN ATIENDE LA VISITA:		Sofía L. Suarez			CARGO:			A. Alvarado		
QUIÉN REALIZA LA VISITA:		Karen Jimenez Sanchez Cruz			CARGO:			Equipo PAE - Paja		
FIRMA		Sofía L. Suarez			FIRMA			Karen Sanchez		

¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?

SI No N.A.

¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?

(Los estudiantes no consumen la totalidad de la ensalada, arroz, jugo).

Observaciones

Se solicitó verificar gramaje de bandeja de sorbete de Guayaba, higo, arroz, se realizó en el momento de la visita.

QUIÉN ATIENDE LA VISITA:

Sofía L. Suarez

CARGO:

A. Alvarado

FIRMA

Sofía L. Suarez

QUIÉN REALIZA LA VISITA:

Karen Jimenez Sanchez Cruz

CARGO:

Equipo PAE - Paja

FIRMA

Karen Sanchez

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

Institución Educativa y Sede:	I.E. GIMNASIO GRAN COLOMBIANO ETC:		TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	18/04/2023				
Dirección:	C/5 No.4A-90 SUR BARRIO ANTONIO SANTIAGO		Hora de inicio:	8:30 AM		Hora de Terminación:	11:50 A.M.				
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 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	X		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 (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	906 (Remisión)	72	240	160	396	118

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

FECHA DE VISITA: ----- (No se evidencia, no han realizado visita)
 CONCEPTO EMITIDO: -----

PUNTAJE ESPERADO	50	PUNTAJE OBTENIDO	45	PORCENTAJE %	90,0%
------------------	----	------------------	----	--------------	-------

CONCEPTO FINAL: ACEPTABLE

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 ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, maleza 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	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se evitan las gotas 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. Aberturas entre pisos y paredes que comunican al exterior se encuentran protegidas.	1	En baldosa en buen estado.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen aberturas en buen estado y sin grietas.	1	No se evidencian misiones en el área de almacenamiento.
7	Los señales y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
8	Las lámparas e iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
9	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con rejilla o rejilla de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	Se evidencia protegidos con anillos las aberturas entre puertas y piso.
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente en buen estado y funcionamiento.	1	
11	Existen lavabos adecuados y en buen estado (material lavable y resistente) abovedados a señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en el área temporal de almacenamiento y entrega.	1	Falta aviso de día de lavado, → No evidencia en vista la publicación del aviso.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

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 canastillas, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que no permita la exposición, humedad, desinfección y fumigación si es el caso.	1	Se evidencia almacenamiento de los complementos Almacénarios en canastillas plásticas en buen estado sobre estibas plásticas de base, se evidencia antigüedad del panificado en cajas de borbol desde el transporte de alimentos.
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan ningún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1) LECHE SABORIZADA DE FRESA (CREMOS), L. 067, VEN: 15/JUN/23, L. 090, VEN: 08/JUN/23, RSA-0093366-2020. 2) PAN BLANCO (DELICIAS), LOTE: 01-04-23, VEN: 01-05-23
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados)	1	Último Registro: Martes Semana No.3 del 17-21 de Abril 2023 → NSA-009378-2016

15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	NA.	
16	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto <u>leche</u> suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez <u>óptima</u> para su consumo.	1	Se evidencia entrega de fruta: <u>Pera en buen estado.</u>
20	El dulce suministrado 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 INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el <u>ciclo de menú</u> y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	Se evidencia publicado un <u>ciclo de menú</u> , no se evidencia la <u>Lista de intercambios</u> , en el momento de la visita se publicó la <u>lista de intercambios</u> .
22	Existe cumplimiento de la <u>misma de acuerdo al ciclo de menú</u> (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del <u>comité realizado</u>).	1	<u>MENÚ No. 17</u> (Ver cuadro anexo).
23	Se cumple con los <u>gramajes</u> de cada uno de los componentes en ración industrializada <u>por nivel de escolaridad</u> .	1	

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de <u>color claro</u> (diferente a gris) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración <u>industrializada</u> .	1	Se evidencia al personal manipulador de alimentos con <u>dotación completa</u> , <u>Acta de entrega de dotación: 14/02/2023</u>
25	Se evidencia <u>dotación</u> de los <u>elementos de higiene personal</u> (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de uso, papetera)	1	<u>última entrega: MARZO DE 2023.</u>
26	La <u>presentación personal</u> de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios <u>ni maquillaje</u>).	1	
27	Se evidencia para <u>cada uno</u> de los manipuladores <u>certificación médica (apto para manipular alimentos)</u> (no mayor a un año).	1	- <u>Katherine Saavedra: 03/02/2023</u> - <u>Ange Alvaroz: 30/01/2023</u>
28	El operador cuenta con el <u>Plan de Capacitaciones en Saio</u> con su respectivo <u>cronograma</u> y <u>soportes</u> de su implementación.	1	
29	El personal manipulador <u>acredita formación</u> en educación sanitaria, principios básicos de <u>Buenas Prácticas de Manufactura</u> y <u>prácticas higiénicas</u> en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con <u>registros y/o certificados</u> .	1	<u>No se evidencia certificado de la capacitación del día: 23/03/2023, se solicita allegar vócher de la capacitación del día de Viernes a la manipuladora Natalia Alvaroz, ajustados fechas.</u>
30	El personal <u>ejero</u> al comedor escolar <u>ingresa</u> con la debida dotación (tapabocas, colita y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
32	El <u>complemento alimentario</u> es entregado en el <u>horario</u> establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el <u>aviso</u> publicado en un lugar visible.	1	<u>Horario de entrega de los complementos alimentarios: 9:30 A.M./10:30 A.M./Secundaria. → En el día de hoy se entrega a las 10:45 A.M. por actividades de la I.E.</u>

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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 llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: Martes (Semana No. 3)
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	No se evidencia la Ficha Técnica del detergente en polvo marca 3D.
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, 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	última entrega: Martes 7E 2023. Falta cultura medidora del detergente en polvo.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: 18/04/2023
37	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	última Fecha de LyD del tanque de agua potable: 04/04/2023, MULTISERVICIOS CE-CHZ. Válido: 03/10/23. (Tratamiento de cloro, subterráneo), se solicita allegar certificado.

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: Lunes (Semana No. 3 del 17-21 de Abril de 2023), se solicita ajustar el manejo de los residuos reciclables.
39	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.	0	No se evidencia ubicación de tanque con bolsa negra, sólo queda 1 bolsa verde ya no tienen bolsa blanca y negra → En el momento de la visita arrojaron bolsas verdes y blancas.
40	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
41	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	último Registro: 18/04/2023
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
43	Se evidencian 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	última Fecha del proceso de fumigación: 04/04/2023, MULTISERVICIOS CE-CHZ, Válido: 03/10/2023, se solicita allegar certificado.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90,90%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de saneamiento y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	1	Se evidencia Formato de Inventario de elementos de fecha: 03/04/2023.

TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	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, canastillas, cubos de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (si aplica).	NA.	
46	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.	NA.	
47	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.	NA.	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NA.	
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA.	
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA.	

51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	NA.	
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el control (BOAT, Revisión técnico-mecánica, Sistema de tránsito, etc.)	NA.	
53	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	NA.	
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	NA.	
55	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 control)	NA.	
56	Se evidencia soporte de recepción de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	---
			PORCENTAJE %

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
57	Existen extintores de incendios con inches vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Fecha de vencimiento: D (2022).
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normativa vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No hay botiquín de primeros auxilios en el comedor Escolar.

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

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	Se evidencia actualizado la Ficha Técnica de Visibilidad del PAE
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No.	Se evidencia radicado del 22/04/2023, por parte del contratista.
61	Se diligencia oportunamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	Último Registro: --- NO se evidencia Registros de control de asistencia de los titulares de derecho.
62	En la Institución Educativa y sede se promueven hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Se evidencia aviso de Hábitos saludables
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPCR en el comedor escolar	1	Se evidencia un buzón de sugerencias en el comedor Escolar.

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

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se ven registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 18/04/2023, se evidencia publicado aviso de Protocolos de bioseguridad

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora items No. 12, 29, 34, 35, 37, 38, 39, 43, 57, 58, 60, 61.	Tramitado	Operador: FURADESO, personal manipulador, Institución Educativa.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se solicita allegar soporte de la forma y almacenamiento de la remanencia del día de hoy en la bodega de almacenamiento. • Se evidencia el cumplimiento el formato de control de material primas. • Se solicita allegar evidencia material del detergente en polvo y bolson para la basura (color negro).

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presentan observaciones.

En constancia firman:			
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Yvaira Guilleth Barreto Cruz	NOMBRE:	NATHALIA ALVAREZ.
CARGO:	España PAE-Duipa	CARGO:	ECONOMIA.
FIRMA:	Yvaira Barreto	FIRMA:	NATHALIA ALVAREZ.
TELEFONO:	3024419767	TELEFONO:	3115644508
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Katherine Scavedra
CARGO:		CARGO:	Economía
FIRMA:		FIRMA:	Katherine Scavedra
TELEFONO:		TELEFONO:	3184789118



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

P.A.E.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES
COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA



Boyacá

Institución Educativa y sede:	I.E. GIMNASIO GRAN COLOMBIANO - SEDE ÚNICA.		CUIDAD	TUNJA
Operator:	FUPADESO	Fecha Visita:	18/04/2013	
			HORARIO DE ENTREGA	Jornada Matutna Jornada Tarde 6:30 AM-1:45 PM

Componente	NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
	Menú programado	Menú entregado	Menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Lácteo (todos los días)	Leche saborizada de Fresa * 300ml (CEREA)		217g	216g	214g	216g	208g	217g	208g	218g	216g	218g	215g	217g	216g	215g	217g	220g
Derivados del cereal (todos los días)	Por. Blanco (CEREAL) (30g, 40g, 70g, 100g)		39g	39g	41g	41g	45g	47g	81g	78g	77g	108g	108g	108g	108g	108g	108g	108g
Frutas (3 veces/semana)	Para		239g	183g	174g	200g	194g	206g	179g	270g	284g	284g	280g	280g	280g	280g	280g	280g
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	---		---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

¿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 checked="" type="checkbox"/>	NO <input 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: NATHALIA ALVAREZ CARGO: ECONOMA FIRMA NATHALIA ALVAREZ

QUIEN REALIZA LA VISITA: Natalia Alvarez CARGO: Equipo PAE-Tunja FIRMA Natalia Alvarez

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

Institución Educativa y Sede:	ESCUELA NORMAL SUPERIOR LEONOR ALVAREZ PINZÓN - SEDE CENTRAL		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	26/04/2023			
Dirección:	Km 4 vía Arzobispo San Rafael		Hora de Inicio:	8:20 A.M.			Hora de Terminación:	11:40 A.M.			
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 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	X		Visita verificación de ETA	-----							
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 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.881 (Remisión)	---	470	361	762	288
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	100% (Secretaría de Salud Tunja) 08/03/2023.							
PUNTAJE ESPERADO			49	PUNTAJE OBTENIDO	44	CONCEPTO EMITIDO	100% FAVORABLE.				
CONCEPTO FINAL			ACEPTABLE.								

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 ubicado en un lugar alejado de focos de humedad, maleza y aguas estancadas	1	
2	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos fermentados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos	1	
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de humedad, 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. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas	1	En baldosa en buen estado.
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente de fácil limpieza y desinfección. Estas acciones en buen estado y sin grietas	1	Pared en ladrillo a la vista en el área de almacenamiento y almacenamiento de los complementos alimentarios.
7	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1	
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla o mallas de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	Se evidencia protección ante puerta y piso del comedor escolar.
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 lavable y resistente) ubicado a señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en el área temporal de almacenamiento y entrega	1	Falta aviso de área de lavado, zona de drenaje, tabla de desinfección del detergente en polvo.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en piz, sacos y/o canastillas, canecas, recipientes con tapa o con sistema de almacenamiento. Dispone de estantes de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso	1	Se evidencia entrega de los complementos alimentarios para Primaria en bolsa plástica y Secundaria y media almacenamiento en bolsas de cartón, se pasan a canastillas plásticas que tiene los titulares de cartón.
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	1) LECHE SABORIZADA CHOCOLATE (RECREO), L. 069, VEN: 17/JUN/23, RSA-0003266-2021. 2) GALLETA CON SABOR A VAINILLA (LA MUERTA), LOTE: 1710423, VENICE: 17-05-23, NSA-005097-2018.
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados)	1	Ultimo Registro: Viércoles (Semana No.4 del 24-28 de Abril de 2023)

15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 6°C y se llevan registros de control actualizados.	NA.	
16	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	0	Se evidencia algunos mangos en estado verde, magullados y furios, 142 unidades. siendo las 10:36 P.M, llega la Reposición del mango Solicitado. Promedio: 108.74g de 50 unidades de mangos.
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	NA.	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	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	
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	MENÚ No. 3 (Ver Anexo)
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad	1	siendo 10:36 P.M, llega la Reposición del mango Solicitado, falta entregar el Acta de la Reposición.

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Se evidencia al personal manipulador con dotación completa, se evidencia acta de entrega de dotación: 13/01/2023
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de acero, papeles)	0	última entrega: 24/04/2023, no se evidencia entrega de toallas de manos (3 paquetes) no se evidencia entrega de papel higiénico.
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	1) Martha Saravacho: 06/09/2022 2) Ana Jenny Saavedra: 30/09/2023 3) Heidy Guzman: 04/03/2023.
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes 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 y/o certificados.	1	Se solicita allegar el certificado de la capacitación virtual de la Secretaría de Salud Pontificia, ya que faltaba Ah en BPM.
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, colla y bata).	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 autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de Entrega de los Complementos Alimentarios: 8:00 A.M.

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	88,88%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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 llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Martes (Semana No.4), se solicita reforzar LyD de las puertas de ingreso.
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).	0	No se evidencia Fichas técnicas del detergente marca Penox, detergente 3D,
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, 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.	0	Última entrega: 24/04/2023, en la última entrega falta 1 Repetidor de fardo, falta entrega de 4 Limpiones según remisión de entrega.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 26/04/2023
37	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	Última Fecha de LyD del tanque de agua potable: 10/04/2023, por la Empresa MULTISERVICIOS CHE-CHI. Válido: 09/10/2023

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Viernes (Semana No.4) se solicita ajustar el mango de cubeta de residuos reciclables en la ENSLAP - Comedor Escolar.
39	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	
40	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
41	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	Último Registro: 26/04/2023
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 fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última Fecha del curso de fumigación: 10/04/2023, por la Empresa MULTISERVICIOS CE-CHI, Válido: 09/10/2023.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81,81%
------------------	----	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de conejo y utensilios correspondiente al área temporal de ensaje de los productos industrializados.	1	Fecha: FEBRERO DE 2023

TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	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, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	No.	
46	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.	No.	
47	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.	No.	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No.	
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No.	
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No.	

51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	No.	
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnica-mecánica, licencia de tránsito, etc.)	No.	
53	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar elementos emitido por la autoridad competente.	No.	
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveros e insumos de esas)	No.	
55	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)	No.	
56	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos sin embargo por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	---
		PORCENTAJE %	---

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
57	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	Fecha de vencimiento: OCTUBRE 2023
58	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 %	100,0%

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	Se solicita aportar copia en la ficha técnica de visibilidad del PAE.
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No.	No se evidencia soporte del CAE.
61	Se diligencian debidamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	último Registro: --- No se evidencia Registros de control de asistencia de los titulares de derecho.
62	En la Institución Educativa y sede se promueven hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Se evidencia aviso publicado de Decálogo de Hábitos saludables
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender los SPQR en el comedor escolar.	1	Se evidencia buzón de sugerencias en el área de entrega.

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE %	60,0%

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: 26/04/2023. Se evidencia avisos sobre Protocolos de bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100,0%

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora Items No. 12, 19, 26, 29, 33, 34, 35, 38, 60, 61.	inmediato	contactista: FURADESO, personal manipulador, ENSIAP.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se evidencia el formato de control de materias primas de papa: Mitrados (Planera No. 24-28 de Abril de 2023). • Se solicita allegar evidencia de la toma de las submuestras el día de hoy. • No se evidencia formato de producto no conforme para el mes de Abril 2023.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presentaban observaciones.

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	María Julieth Boreto Lora	NOMBRE:	Martha Janneth Saavedra T. Heidi Garguemen
CARGO:	Encargado PAE-Infancia	CARGO:	Economía
FIRMA:	[Firma]	FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:	303449767	TELEFONO:	312 592 04 09
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Jenny Saavedra T
CARGO:		CARGO:	Economía
FIRMA:		FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:		TELEFONO:	3143318688

Institución Educativa y sede: ESCUELA NORMAL SUPERIOR LEONOR ALVAREZ PINZÓN - SEDE CENTRAL **Ciudad:** TUNJA
Operador: FUPADESO **Fecha Visita:** 26/04/2023 **Horario de Entrega:** Jornada Mañana: Jomado Tarde: 8:00a.m.

Componente	NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
	Mentá programado	Mentá entregado		M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Lácteos (todos los días)	<u>Leche saborizada</u>						<u>217g</u>	<u>217g</u>	<u>216g</u>	<u>218g</u>	<u>216g</u>	<u>216g</u>	<u>217g</u>	<u>216g</u>	<u>217g</u>	<u>217g</u>	<u>217g</u>	<u>214g</u>
Derivados del cereal (todos los días)	<u>de chocolate especial (cerezo)</u>						<u>45g</u>	<u>47g</u>	<u>50g</u>	<u>54g</u>	<u>47g</u>	<u>47g</u>	<u>81g</u>	<u>81g</u>	<u>83g</u>	<u>81g</u>	<u>81g</u>	<u>109g</u>
Fruitas (3 veces/semana)	<u>Cajeta con sabor de vainilla (LA HAZARDELLA)</u>						<u>116g</u>	<u>116g</u>	<u>116g</u>	<u>116g</u>	<u>116g</u>	<u>116g</u>	<u>116g</u>	<u>116g</u>	<u>116g</u>	<u>116g</u>	<u>116g</u>	<u>116g</u>
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	<u>Changa</u>																	

¿Se cumple minuta patrón? SI NO
¿Se cumple con el menú programado? SI NO
¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? SI NO N.A.

Observaciones: Se recibieron algunos mangos en estado verde, manguitos, se solicitó reposición de 143 unidades de mangos, siendo las 10:36 p.m., llegó la reposición, el promedio de 50 unidades fue de 108.74g, para Media y Edulca.

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Viv Pardo de Villota **CARGO:** --- **FIRMA:** ---
QUIEN REALIZA LA VISITA: María Julieth Barchilón **CARGO:** Suplente PAE-Tejeda **FIRMA:** [Firma]



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. LIBERTADOR SIMÓN BOLÍVAR - SEDE LIBERTADORES		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	26/04/2023			
Dirección:	Calle 5A No. 13-3A Barrio Libertadores		Hora de Inicio:	2:00 PM			Hora de Terminación:	5:16 P.M.			
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 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	X		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 Secundario (6to a 9to)	Nivel Medio (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	631 (Remisión).	---	---	---	452	179

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	---
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
60			51	85,0 %
CONCEPTO FINAL			ACEPTABLE	

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, suciedad y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (zona 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.	NA.	Las instalaciones sanitarias son compartidas con los docentes de la sede Educativa.
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se evitan las filtraciones y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Falta Limpieza y pintura en general, se evidencia en algunas áreas presencia de humedad y formación de hongos
6	Los paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muros en buen estado y sin grietas.	1	Falta pintura en paredes. Se evidencia presencia de baldosas rotadas y deterioradas de baldosas. Baldosa hasta la mitad de la pared. Algunas áreas con deterioro de pintura.
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Abertura entre piso y paredes que comprometa al exterior se encuentran protegidas.	1	Piso poroso, en algunas áreas vestas de óxido.
8	Los alcaños y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Se evidencia sifón funcionando.
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	Los tanques o recipientes se encuentran protegidos 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.	NA.	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y siempre evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comprometan con el ambiente exterior, están protegidas con malla o rejillas de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Las vidrieras de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	Se evidencia ventana sin vidrio protegida por arcosos.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84,61 %
------------------	----	------------------	----	--------------	---------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza correctamente en pilas, cajas y/o canastillas, conexas 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 evidencia canastillas sucias, se evidencia almacenamiento de papa en lata, se evidencia estante en mal estado.
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	1). PECHUERA MARENADA (AUTAMPPO), LOTE: L23067, VENGE: 07/MAR/24, R5AJONIA604. 2). ARROZ SAN PEDRO RATAELCS003, LOTE: A20413, VENGE: 12/ABR/2024, NSA-0009000-2020.
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	último Registro: 01/04/2023, se evidencia Kárdex incompleto del día de ayer.
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	REFRIGERACIÓN: $T^{\circ} = 7.0^{\circ}C$ / (Computación Envera) = -13.5°C, último registro: 25/04/2023.
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	CONGELACIÓN: $T^{\circ} = -2.0$ / último registro: 26/04/2023.
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83,33%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afianzados a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) , ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	0	Se evidencia cartos desactualizados (Logo del MEN) y algunos deteriorados. falta aviso de área de almacenamiento, área de congelación, área de producto no conforme, área de desahogo.
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 soluciones 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	3	PORCENTAJE %	75,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

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	Se sobrita cambiar por deterioro la lista de intercambios
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 estandarizada . (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú No. 3 (Ver cuadro anexo).
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 %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

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, cuando estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para el personal preparado en sí.	1	Falta Verificación Acta de Entrega de dotación de la manipuladora Martha Gomez.
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, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	última Remisión de Entrega: 25/04/2023.
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 (foto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	1). Martha Ferris: 13/01/2023 2). Nora Aguilar: 30/01/2023 3). Nivea Martínez: 30/01/2023.
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fison 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	Falta certificados de capacitación del 26/03/2023 de Nora Aguilar y Nivea Martínez.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (Bata, guantes, 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	Hora de entrega de los complementos alimentarios: 1:20 P.M.
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	Se evidencia 03 manipuladores de alimentos

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: Martes (Semana No. 4)
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fechas límites (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Se evidencia grabar de rotación de arena a limón, marca: YZUAX
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 (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, 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	última Remisión de entrega: 25/04/2023, Falta llegar 4 litros y falta pushover del detergente en polvo. Se solicitó cambiar la Remisión del mes de marzo, día Municipio: San José del Sur.

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	último Registro: 25/04/2023, No se evidencia Hora en el registro.
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	última fecha del proceso de Lys del tanque de agua potable: 04/04/2023, válido: 03/01/2023. Falta certificado.

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	último Registro: Martes (Semana No. 4). Verificar el proceso y entrega del aceite reciclado. Se solicitó rotular el frasco del aceite reciclado.
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.	No.	En el momento de la visita faltaba la basura. Se solicitó ubicar avisos de señalización de residuos sólidos.
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	último Registro: 25/04/2023
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	última fecha del proceso de fumigación: 04/04/2023, Falta certificado.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	17	PORCENTAJE %	89,47%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

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).	No.	
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.	No.	
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.	No.	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No.	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normalidad vigente.	No.	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No.	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	No.	
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.	No.	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los procedimientos establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnica-mecánica y licencia de tránsito, etc)	No.	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No.	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveros e insumos de asoc)	No.	
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)	No.	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveros por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, cillos y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	Se evidencia rallados en mal estado.
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	Enno 2023, actualizado.
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	0	Se solicita mantenimiento de la estufa enano,
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)	0	Último Registro: Semana No. 2: 10-14, se evidencia incompleto el registro y atrasado. No se evidencia soporte del mantenimiento preventivo. No se evidencia diligenciadas las Hojas de vida de los equipos.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66,66%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

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	Fecha de vencimiento: ENERO/2023 (3 extintores vencidos),
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	Faltan elementos en el botiquín de primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

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	Se solicita ajustar No. de tipos en la Ficha de Viabilidad del PAE
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	No.	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los alumnos de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	último Registro: ---
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de cede.	1	Mediante aviso de Decálogo de Hábitos Saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender los SPQR en el comedor escolar	1	Se evidencia bozón de sugerencias

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

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	último Registro: 26/04/2023, se evidencia publicado aviso de protocolos de bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

ACCIONES DE MEJORA

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora ítems No. 5, 6, 7, 14, 16, 20, 24, 28, 33, 40, 49, 42, 43, 44, 56, 67, 68, 69, 70, 72.	Terminado	Operador SUPADESO, personal manipulador, Sede Educativa.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se solicita verificar de forma correcta las contramarcas de los alimentos. • Falta portar de la manipuladora Martha Ponce. • Se solicita portar el frasco del agua residual. • No se evidencia el formato para el registro de control de temperaturas de servicio. • No se evidencia relacionado con la Remisión los intercambios realizados. • Se solicita portar la fecha en pedap, realizar verificaciones (La limpieza se muestra en mantenimiento). Se evidencia una paja de cose y paja que no utilizar la última pasada, las manipuladoras exponen que no saben si el agua llegó de muy se solicitó guardarlo en las manos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presentan observaciones.

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Karin Sulisth Bonito Cruz	NOMBRE:	Mrs. VICORIA JACOBE
CARGO:	Equipo PAE- Sede	CARGO:	economista
FIRMA:	Karin Bonito	FIRMA:	Mlle
TELEFONO:	3124419767	TELEFONO:	3164396243
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Martha Lucía Torres R.
CARGO:		CARGO:	Economista
FIRMA:		FIRMA:	Mlle
TELEFONO:		TELEFONO:	3223165175

