

ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO									
Institución Educativa y Sede:	Jardin Infantil			ETC:		MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	10-IV-23
Dirección:	Tr. 11 # 35-00			Hora de Inicio:	8:15	Hora de Terminación:	11am		
Operador:	FUPADESO			No. Contrato / Convenio:	506	Fecha de Inicio de atención:	9 Am		
Reporta casos de atención prioritaria:	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria:	NO			
Visita verificación técnica:	SI				Visita verificación de ETA:	NO		Visita SPQR:	NO
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Grupo Etéreo: 4-8 Años 11 meses	Grupo Etéreo: 9-13 Años 11 meses	Grupo Etéreo: 14-17 Años 11 meses
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	469			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA:						FECHA DE VISITA:	7-03/23		
PUNTAJE ESPERADO:						CONCEPTO EMITIDO:	Favorable con Requerimiento		
CONCEPTO FINAL:						PUNTAJE OBTENIDO:	60		
CONCEPTO FINAL:						PORCENTAJE %:	98.3%		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE, NO CUMPLE, NA (NO APLICABLE), NO OBSERVADO)									
ITEM	ASPECTO A EVALUAR				PUNTAJE	OBSERVACIONES			
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, maleza y aguas estancadas.				1				
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.				1				
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.				1				
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.				1				
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.				1				
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.				1				
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.				1				
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.				1				
9	Existen fregaderos y recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.				1				
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.				1				
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.				1				
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de las utensilios y manejo evitando contaminación cruzada.				1				
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con mallas o rejillas de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.				1				
14	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) relativos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en los diferentes áreas del comedor escolar.				1				
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS									
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	100%				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR				PUNTAJE	OBSERVACIONES			
15	El almacenamiento de los residuos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canchales, cubiertas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.				1				

16	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
17	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
18	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
20	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución S1892005 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE MENÚ			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	Los botellazos y frías se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
24	El servicio de los alimentos se hace con utensilios limpios, cubiertos, etc. según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MENÚ PATRÓN Y OÍLOS DE MENÚS GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el día de menú y la lista de intercambios aprobados por la ETC.	1	
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
27	Existe cumplimiento de la rutina de apoyo al día de menú y guía de preparación establecida. En el caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado.	1	
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por grupo etario.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y limpio, cubierto cuando estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para recibir preparado en uso.	1	
30	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, pipetas) y los establecimientos sanitarios se encuentran en buen estado.	1	
31	La dotación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios (i maquillaje).	1	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros válidos y certificados de capacitación. El operador cumple con el Plan de Capacitaciones (Cronograma).	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	1	
RELACION MINIMA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGUN RESOLUCION 28462 DE 2017			

De 1 a 75 raciones	1		
De 76 a 150 raciones	2		
De 151 a 300 raciones	3		
De 301 a 500 raciones	4		
De 501 a 750 raciones	5		
De 751 a 1000 raciones	6		
De 1001 a 1500 raciones	7		
TOTAL PERSONAL MANEJADOR			
PUNTAJE ESPERADO	8		
PUNTAJE OBTENIDO	8		
PORCENTAJE %	100%		
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con folios literales (concentraciones, modo de preparación, empleo y retardo)	1	
39	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio.	1	
40	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente sellados y organizados	1	
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	
43	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la legislación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	
45	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento	1	
46	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
47	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
48	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	
49	Las instalaciones y/o los elementos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
50	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	14		
PUNTAJE OBTENIDO	14		
PORCENTAJE %	100%		
CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
51	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes, carretillas, cassetes con tapa de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NO	

52	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos (Si aplica) Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	NO	
53	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos" (Si aplica)	NO	
54	El personal transportador cuenta con la capacitación completa y relevada según normatividad vigente	NO	
55	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y certificación de capacitación en BPM según normatividad vigente	NO	
56	Los vehículos cuentan con los documentos propios para inspección vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SDAT, Revisión mecánica y licencia de tránsito)	NO	
57	Los vehículos cuentan con concepto legal sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	NO	
58	Se evidencia soporte de recepción 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	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %
			NO
REQUISITOS UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	Los utensilios tales como tolvas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
60	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los estudiantes de desecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de estudiantes de desecho	1	
62	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en las resoluciones (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %
			100%
SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
63	Existen exámenes de urticados con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
64	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %
			100%
GESTIÓN ESCOLAR			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizado	1	
66	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar por escrito de miembros actualizados	1	
67	Se diligencia claramente los registros de control de asistencia de los estudiantes de desecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	
68	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los estudiantes de desecho	1	
69	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %
			80%
RECOMENDACIONES			
<p>Revisado el Servicio de Alimentos, se observa que continúan fallando con el ítem 67. inmediato / Opadeso</p>			
CONDICIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA			

Se cumple con la mayoría de los ítem del Cues
 financiero o formato, se insiste en el registro
 de los titulares del derechos

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

no tengo nada que de sis-

En constancia firmen:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Jeanet Espinosa G	NOMBRE:	Miryam Susana Kache
CARGO:	Nutricionista Sec. Ed	CARGO:	Manipuladora de Alimentos
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	614474353	TELEFONO:	3227199565
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



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

Institución Educativa y Sede:	Inst. Educativa Jolius Sieber		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	11-04-2023			
Dirección:	Cil 64*#9-25		Hora de Inicio:	7 am			Hora de Terminación:	11 am			
Operador:	Fopadeso		No. Contrato / Convenio:	506			Fecha de Inicio de atención:	31/03/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO							
Visita verificación técnica	SI		Visita verificación de ETA	NO			Visita SPQR	NO			
No. de Visita:	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)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	612				X	X
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	01-02-2023							
PUNTAJE ESPERADO			CONCEPTO EMITIDO	CONFORME							
PUNTAJE OBTENIDO			CONCEPTO FINAL	Favorable							
PUNTAJE ESPERADO			CONCEPTO FINAL	Favorable							

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

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canchales, con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y higienización, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y relación).	1	
39	Las 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, cepillos, paños, 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	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

PROGRAMA DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, camillas, 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, camillas, 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 operativos 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 tienen el uso 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 soporte 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 matriculación 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 rútas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	NO	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los afectados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la exposición del contrato)	NO	
61	Se evidencia soporte de rotación 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	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %	NO
------------------	----	------------------	----	--------------	----

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y sellados cumplen con la normalidad sanitaria vigente. Resolución S105/2005 y demás normas que le modifiquen, adicionen o amplíen.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

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

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRON Y CICLOS DE MENUS - GRAMAJES

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferenciado a grises) y limpio calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normalidad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papelería). Se evidencia mantas de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en línea con su respectivo cronograma y soporte de su implementación.	1	
33	El personal manipulador genera formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, platos y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	Falta mejorar elementos que se encuentran en mal estado Cernidor y Jarra grande.
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipo del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	0	Se encuentra en mal estado los congeladores.
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, reparaciones.)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66.6 %

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

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

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

TOTAL CONDICIONES GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80 %

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

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

El ítem 64 requiere de Menaje (Cernidor y Jarra de Jugo grande) para facilitar el servicio al comedor. Alcaldía Tunja (Sec. Educación) inmediata

El ítem 66, en relación con el equipo para prestar buen servicio requiere arreglo de Congelador. ítem 72. Alcaldía Tunja (Sec. Educación) FUPADESO (Registro de Asistencia)

Se observa cumplimiento en un 95% del servicio. Pero se requiere mejorar dotación de Menaje y arreglo de equipo (Congelador).

CONCLUSIONES DEL INSPECCIONADOR GENERAL DE CALIDAD DE SERVICIO

En constancia firman:

QUEM REALIZA LA VISITA		QUEM RECIBE LA VISITA	
NOMBRE:	Jeanet Espinosa Garza	NOMBRE:	Adriana Gantiva Guerrero
CARGO:	Nutricionista PAE	CARGO:	Manipuladora Alimentos
FIRMA:	Juan G.	FIRMA:	
TELEFONO:	5144743353	TELEFONO:	3016657209
NOMBRE:		NOMBRE:	Yaneth Baron
CARGO:		CARGO:	Ejerce del PAE
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	3112287860



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
 PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
 VERIFICACIÓN DE OBRAS
 COMPLEMENTO OPCIÓN PREPARADA EN RITO-UNIBERO



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Institución Educativa y Sede:		Operador:			Fecha Visita:			Ciudad:			Nombre de servicio:			Observaciones:						
		Julius Sreber			FUPADESO			11-04-2023			Tunjá			X						
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA					
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3			
Proteico: carne roja	Carne	Cerdo Frito																50	51	52
Protico: carne blanca																				
Huevo																				
Leguminosa	Garbanzo	Garbanzo																117	105	76
Cereal: Arroz	Arroz	Arroz q1 Pimentón																128	125	139
Cereal: Pasta																				
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, plátano)	Papa al Papa, yapos	Cornada																82	75	85
Aceite/Aceituna																				
Verdura fría o caliente	Cebolla y Lechuga	Pomote y Tomate																82	90	88
Jugo	Mango	Mango																240	220	209
Leche líquida / polvo																				
¿Cumple con la minuta patón?			SI	No																
¿Cumple con el menú establecido?			SI	No																
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			SI	No	N/A															
¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?											SI		No							
¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?											SI		No							

QUIEN ATIENDE LA VISITA: Adriana Cantua CARGO: Manipuladora FIRMA: Adriana Cantua
 QUIEN REALIZA LA VISITA: Leonet Espinosa CARGO: Nutricionista FIRMA: Leonet Espinosa



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

Institución Educativa y Sede:	Silvino Rodríguez Central	ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	13-04-2023
Dirección:	Ga IE # 16-49	Hora de Inicio:	8am			Hora de Terminación:	11:30am
Operador:	FUPADESU	No. Contrato / Convenio:	506			Fecha de Inicio de atención:	31-01/2023
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causa del caso de atención prioritaria	NO				
Visita verificación técnica	SI	Visita verificación de ETA	NO	Visita SPQR	NO		
No. de Visita:	Nº1 <input checked="" type="checkbox"/> Nº2 <input type="checkbox"/> Nº3 <input type="checkbox"/> Nº4 <input type="checkbox"/> Nº5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	1767	Nivel. Preescolar:		Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro):	X
				Nivel Primaria (Grado 4to, 5to):	X	Nivel Secundaria (6to a 9no):	
				Nivel Madris (10 y 11):			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	13-02-2023				
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	57				
		CONCEPTO FINAL	Favorable con Requisitos				
		CONCEPTO FINAL	Favorable				

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INBUNDIS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permite la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	Nevera oxidada.

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran enpaquetados y rotulados, concuerdan con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afiches a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorizaciones por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Manipulador de Alimentos Sin Certificado Médico
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones anexo con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	0	Manipulador de Alimentos Sin evidencias de capacitación
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimenticio es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE %	77.7 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

36	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y estocadas en el jar de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipientes (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE (PRODUCTO TERMINADO) (SI APLICA)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canchales, 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, canchales, 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 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 soporte 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	NO	PORCENTAJE %	NO
------------------	----	------------------	----	--------------	----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	Se encuentran en mal estado, Tablas de Picar, cucharas de fritar y la licuadora se dañó el día de hoy.	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1		
64	El menú y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1		
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1		
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1		
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1		
TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1		
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No se tiene botiquín en el servicio de alimentos	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 50%
CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1		
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	NO Se evidencia Acta de conformación de CAE	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	NO existe registro de Control de Asistencia.	
73	En la Institución Educativa y se. se promueven hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1		
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1		
TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 60%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1		
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD				
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 100%
ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE	
NO Se cumple el ítem 31, 33, 69, 71 y 72.		Inmediato	FUPADESO Y ALCALDIA.	
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA				
El Servicio de alimentos del RE en los ítems mencionados y se recomienda entregar el día de hoy la naranja entera en vista de que se dañó la licuadora.				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
En constancia firman:				
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	Leonet Espinosa Garza	NOMBRE:	Zolma Patricia Rache Gonzalez	
CARGO:	Nutricionista Ser. Educ.	CARGO:	Manipuladora de Alimentos.	
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>	
TELEFONO:	3144743353	TELEFONO:	3227807495	
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:		NOMBRE:		
CARGO:		CARGO:		
FIRMA:		FIRMA:		
TELEFONO:		TELEFONO:		



Institución Educativa y Sede:		Institución Educativa y Sede:			Fecha visita:			Ciudad:			Hora de servicio:			Ingreso: Salida: Hora de salida: Hora de llegada:					
Operador:		FUPADESO			Silvino Rodríguez			13-04/23			8:45								
NIVEL DE ESCOLARIDAD				PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja	Pollo en guiso				89	53	50												
Proteico: carne blanca																			
Huevo																			
Leguminosa																			
Cereal: Arroz	Arroz blanco				82	90	76												
Cereal: Pasta																			
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, plátanos)	Papa Frita				53	50	53												
Arepa/ Arepuela																			
Verdura fría o caliente	Ensalada dulce				65	62	68												
Jugo	Jugo de Naranja				200ml	200	200												
Leche líquida/ polvo																			
¿Cumple con la ración patrón?				SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>			
¿Cumple con el menú establecido?				SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>									

Observaciones:

QUIEN ATIENDE LA VISTA: Zulma Patricia Rodríguez
 CARGO: Manipuladora de Alimentos
 QUIEN REALIZA LA VISTA: Janet Espinosa G.
 CARGO: Nutricionista

FIRMA: Zulma Patricia Rodríguez
 FIRMA: Janet Espinosa G.



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

Institución Educativa y Sede:	Inem Carlos Arturo Torres ETC:		Tanja	MUNICIPIO:	Tanja	Fecha Verificación:	18-04-2023				
Dirección:	Cra 15 # 9A-72		Hora de Inicio:	8am		Hora de Terminación:	11:30 am				
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506		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	NO							
Visita verificación técnica	SI		Visita verificación de ETA	NO		Visita SPQR	NO				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	350					X

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	NO se tiene evidencia				
CONCEPTO EMITIDO								
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	57		PORCENTAJE %	91.9 %	
CONCEPTO FINAL			Favorable					

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	0	Tegus con Moho
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	no existe
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 manejo evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o arneses de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84.6
------------------	----	------------------	----	--------------	------

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 esterilización de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permite la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normalidad sanitaria vigente. Resolución 5106/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afijos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA, PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizados por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normalidad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseó, papelería). Se evidencia remisión de antrax.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredite 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	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normalidad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y esteolcidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia renisión de entrega de elementos de aseo.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, 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 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 de cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveros 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 control)	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	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA
------------------	----	------------------	----	--------------	----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1		
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1		
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1		
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1		
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1		
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoje de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1		
TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Vencimiento de 2021	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normalidad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No existe Botiquin.	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE % 0%
CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1		
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1		
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0		
73	En la Institución Educativa y seos se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1		
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1		
TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 80%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades.	1		
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD				
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 100%
ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE	
No se cumple con los Item 5, 9, 68, 69 y 72.		inmediato	FUPADESO ALCALDIA Y La Institucion Educativa	
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA				
Se observa que la ET debe atender los problemas de Infraestructura (Techos y Mezones) del servicio de alimentos. La Inst. Educativa se encarga de suministrar extintores y Botiquin. El resto de Folicencias corresponden al operador.				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
En constancia firman:				
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	Leonet Espinosa Garzon	NOMBRE:	Luz Angela Parra	
CARGO:	Nutricionista PAE	CARGO:	Supervisor FUPADESO	
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>	
TELEFONO:	3144743353	TELEFONO:	310 4596492	
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:		NOMBRE:	Sandra P. Matamoros	
CARGO:		CARGO:	Manipuladora de Alimentos	
FIRMA:		FIRMA:	<i>[Firma]</i>	
TELEFONO:		TELEFONO:	3144806793	



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VERIFICACIÓN DE GRAMAS
COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALUMBERO

Ministerio de Educación Nacional
Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Institución Educativa y Sede:		Ciudad:		Fecha visita:		Hora de servicio:		Municipio: Jornada Matutina		Jornada Tarde	
Operador:		PRIMARIA 1		PRIMARIA 2		BÁSICA		MEDIA		X	
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR		PRIMARIA 1		PRIMARIA 2		BÁSICA		MEDIA	
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M3
Protéico: carne roja											
Protéico: carne blanca	Techoya										
Huevo	Techoya									66	78
Leguminosa											
Cereal: Arroz	Arroz con Arroz con Zanahoria									137	123
Cereal: Pasta	Papa Cocinada									73	64
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa Cocinada										
Aceite/ Aceite	Verdura Verdura										
Verdura fría o caliente	Saltada									69	74
Jugo	Sorbete naranja									240	230
Leche líquida /polvo											
¿Cumple con la minuta pedón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos administrados?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?		SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>	
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>									
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>									

Observaciones:

QUIEN ATIENDE LA VISTA: Luz Angélica Parra CARGO: Supervisor Torres
QUIEN REALIZA LA VISTA: Georget Espinosa CARGO: Nutricionista PE



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

Institución Educativa y Sede:	Institución Educativa Porvenir		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	19-04/2023			
Dirección:	Vda Porvenir		Hora de Inicio:	9 Am			Hora de Terminación:	12m			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506			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	NO							
Visita verificación técnica	SI		Visita verificación de ETA	NO		Visita SPQR	NO				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	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"/>	25	X	X	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	No se evidencia.							
PUNTAJE ESPERADO			62	PUNTAJE OBTENIDO	60	PORCENTAJE %	96.7%				
CONCEPTO FINAL			Favorable.								

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

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y iluminación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 51092005 y demás normas que la modifican, adicionen o sustituyen.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen listeros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) aptos para la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS, GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecida. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS, GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado -stos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para recién preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, opalera). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofre y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfectación de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas (tales como verduras, hortalizas y frutas) se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de toza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, eslabes 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, eslabes 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 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 soporte 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	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE %	NA
------------------	----	------------------	----	--------------	----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	
		PORCENTAJE %	

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
El Operador debe Mejorar en los Item 71 y 72	Inmediato	FUPADESO Inst. Educativa. Porvenir

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 96.7% de los ítem. evaluados se recomienda mejorar en los que se encontraron fallencias.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No tiene Observaciones.

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Leonet Espinosa G.	NOMBRE:	Barbara Florez Vargas
CARGO:	Notificadora PAE	CARGO:	Manipuladora de Alimentos
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	Barbara Florez Vargas
TELEFONO:	314743953	TELEFONO:	321 2808346
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

Almuerzo
Jornada Mañana
Jornada Tarde

Almuerzo
Jornada Mañana
Jornada Tarde

Almuerzo
Jornada Mañana
Jornada Tarde

Almuerzo
Jornada Mañana
Jornada Tarde

Almuerzo
Jornada Mañana
Jornada Tarde

Almuerzo
Jornada Mañana
Jornada Tarde

Almuerzo
Jornada Mañana
Jornada Tarde

Almuerzo
Jornada Mañana
Jornada Tarde

Almuerzo
Jornada Mañana
Jornada Tarde

Almuerzo
Jornada Mañana
Jornada Tarde

Almuerzo
Jornada Mañana
Jornada Tarde

Almuerzo
Jornada Mañana
Jornada Tarde

Almuerzo
Jornada Mañana
Jornada Tarde

Almuerzo
Jornada Mañana
Jornada Tarde

Almuerzo
Jornada Mañana
Jornada Tarde

Almuerzo
Jornada Mañana
Jornada Tarde

Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:			Ciudad:			Almuerzo:					
Instít Educativa Torvenir		19-04-2023			Tonja			X					
Operador:		FOPADESO			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2					
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja	Came Asada		47	47	45								
Proteico: carne blanca													
Huevo													
Leguminosa													
Cereal: Arroz	Arroz con Papa		94	92	93								
Cereal: Pasta													
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, plátanos)	Papa en salsa de pimentón		56	59	57								
Arepas/ Arepuela													
Verdura fría o caliente	Ensalada de espinaca		62	60	60								
Jugo	Jugo de Arbol		258	264	250								
Leche líquida (polvo)													
¿Cumple con la minuta patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			CARGO:			FIRMA:			SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión de PAE? (si aplica)		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>			CARGO:			FIRMA:					

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Barbara Florez Vargas CARGO: Manipuladora FIRMA: Barbara Florez Vargas

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Jeanet Espinosa CARGO: Nutricionista PAE FIRMA: Jeanet Espinosa



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

Institución Educativa y Sede:	Institucion Educativa Fco de Paula Santander		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	20-04-2023			
Dirección:	Yda la hoya		Hora de Inicio:	9 Am			Hora de Terminación:	12 M.			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506			Fecha de Inicio de atención:				
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO							
Visita verificación técnica	SI		Visita verificación de ETA	NO		Visita SPQR	NO				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Medio (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	56		X			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	NO se evidencia Concepto Sanitario							
CONCEPTO ENTIDO											
PUNTAJE ESPERADO	62.		PUNTAJE OBTENIDO	56	PORCENTAJE %	90.3%					
CONCEPTO FINAL			Favorable								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, edicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
			PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen protocolos actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afines 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 (pirzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE % 100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación estabecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado, zapatos de color oscuro, cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, pañuelos). Se evidencia ramificación de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tepalcates, cofre y bata).	1	
35	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
			PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en razón preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normalidad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de toa, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normalidad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI SE EVIDENCIA)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente; recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la 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 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 cotación 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 Risco 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 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 soporte 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	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA
------------------	----	------------------	----	--------------	----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cuchetas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El comedor cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	0	No se tiene Palla para Fritar. Nevera con Oxido y Fallando.
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	Nevera que presenta Oxido Y Falla en su funcionamiento.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %
				66.6 %

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	
69	Existe botiquin de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	

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

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

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

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

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

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
En relación con los ítem no cumplidos tenemos 66, 67, 68 y 69, 71 y 72.		inmediata	Alcaldía de Tunja e IE FUPADESO.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

En su gran mayoría la IE cumple con los ítem establecidos (90%) Sin embargo se recomienda que el ET. Atienda las necesidades de equipo de cocina y la IE facilite extintor y Botiquin El Operador debe mantener en la IE el Acta de PAE y Registro de Asistencia.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firman.

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Jeanet Espinosa G.	NOMBRE:	Patricia Junco Rodríguez
CARGO:	Notificadora PAE.	CARGO:	Manipuladora de Alimentos.
FIRMA:	Jeanet E.	FIRMA:	Patricia Junco R.
TELÉFONO:	3144746353	TELÉFONO:	3103317176

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



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VERIFICACIÓN DE GRABAJES
COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO: ALMUERZO



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos que Aprenden

Institución Educativa y Sede:		IE Francisco de Paula Sontander			Ciudad:			Tunga		
Operador:		FUPADESO			Fecha visita:			20-04-2023		
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2		
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja	C									
Proteico: carne blanca	Chuleta de Pollo Guisado.				33	36	38			
Huevo										
Leguminosa	Zentega				24	24	27.			
Cereal: Arroz	Arroz Blanco				70	72	67			
Cereal: Pasta										
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, plátano)	Tajada de Plátano				52	52	46			
Aceite/ Azeite										
Verdura fría o caliente	Repollo Zano, Repollo moris y frito				60	58	61			
Jugo	Jugo Guayaba de Frito				201	200	210			
Leche líquida / polvo										
¿Cumple con la minuta patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input 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"/>								

Observaciones: Se cambio la Guayaba Por piña Por condiciones de Maduración. No tienegarten que le permito Realizar el Frito del Pollo por lo que se cambio. La propuesta con Patricia Junco Manipuladora

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Isabel Espinosa CARGO: Nutricionista PAE

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Isabel Espinosa CARGO: Nutricionista PAE

FIRMA: [Firma] FIRMA: [Firma]



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

Institución Educativa y Sede:	CE Silvino Rodríguez Central	ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	25-04-23	
Dirección:	Ca 7E #16-49	Hora de Inicio:	8:15			Hora de Terminación:	11:30 am	
Operador:	FUPADESO	No. Contrato / Convenio:	506			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	NO					
Visita verificación técnica	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Visita verificación de ETA	NO		Visita SPQR	NO		
No. de Visita:	Nº1 <input type="checkbox"/> Nº2 <input checked="" type="checkbox"/> Nº3 <input type="checkbox"/> Nº4 <input type="checkbox"/> Nº5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	1767	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	23-02/2023					
PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	56	CONCEPTO EMITIDO	Favorable con requisito			
CONCEPTO FINAL		PORCENTAJE %	90,3%					

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o manastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Disponen de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	0	Alimento como la papaya se encuentra en mal estado.
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Ingreso) y registro de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos (alimentos) se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran 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 %	83.3%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen listeros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) elusivos 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 (plizas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Con modificaciones.
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	0	Se observa que la fruta de intercambio no alcanza para la entrega del día de hoy.
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE %	75%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzador cerrado visos 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 (galón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Manipuladora Nevea sin documentos por Josefina Avila Morales.
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	0	Manipuladora Nevea sin documento por Josefina Avila Morales.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (pepabocas, cofre y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE %	77,7%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

36	Se aplican productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en razón preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con alimentos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de raso, servicos, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia recepción de entrega de alimentos de aseo.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente(s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente además de existir los procedimientos implementados de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente; recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NA	
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.	NA	
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.	NA	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NA	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según la normatividad vigente.	NA	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en línea con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NA	
56	El personal transportador recibe formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año), y se cuenta con registros y/o certificados.	NA	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para inscripción vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión, técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	NA	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NA	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de vivares e insumos de aseo).	NA	
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).	NA	
61	Se evidencia soporte de recepción de entrega de vivares por parte del operador con la información registrada y actualizada.	NA	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	Tablas de picar en mal estado. No hay licuadora
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos e los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	50%

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	80%

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

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

ADICIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
NO cumple con los item. 15, 27, 31, 33, 69 y 72.	Inmediato	Alcaldía y Eopadeso.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El operador esta fallando en la entrega completa de Fruta (Melón) por lo que se requiere y se solicita reposición, ya que si no llega el día de hoy se da la autorización a Manipuladoras de alimentar a la papaya para no dejar a los titulares de derecho sin la fruta. Manipuladora sin documentar.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Jeanet Espinosa Garzon	NOMBRE:	Chadía Jimena Loiza
CARGO:	Nutricionista PAE	CARGO:	Manipuladora de Alimentos
FIRMA:	<i>Jeanet E</i>	FIRMA:	<i>Chadía J. Loiza</i>
TELEFONO:	314 474 3353	TELEFONO:	314 297 6751
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



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



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Institución Educativa y Sede:		Silvino Rodriguez Sede Central			Ciudad:			Tunja			Almuerzo: Unidad Educativa: Unidad Tiempo:			X		
Operador:		FUPADESO			Fecha visita:			25-04-23			Hora de servicio:					
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja																
Proteico: carne blanca	Pechuga y la pechuga ensada				50	48	64									
Huevo																
Leguminosa																
Cereal: Arroz	Arroz con arroz con tomate to mate				90	88	93									
Cereal: Pasta																
Tubérculos (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Medallitos de papas de Plátano de Plátano				47	48	48									
Arepas/ Arepuela																
Verdura fría o caliente	Ensalada Espinaca Cangrejo Fruita Jugo de naranja				60	61	61									
Jugo					61											
Leche líquida (pavo)																
¿Cumple con la minuta patron?		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"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?		
¿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"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <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"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>					

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISTA: Claudio J. Loiza CARGO: Manipulador FIRMA: Claudio J. Loiza
 QUIÉN REALIZA LA VISTA: Jeanet Espinosa G CARGO: Nutricionista PAE FIRMA: Jeanet E.

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 Chorro blanco		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	26-04-23			
Dirección:	Vda Chorro blanco lago		Hora de Inicio:	9 am			Hora de Terminación:	11 am			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506			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	NO							
Visita verificación técnica	SI		Visita verificación de ETA	NO		Visita SPQR	NO				
No. de Visitas:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel P-Inicial (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"/>	39		X	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA:			FECHA DE VISITA	NO se evidencia el repaste.							
CONCEPTO EMITIDO											
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	58		PORCENTAJE %	95%				
CONCEPTO FINAL											

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y registro de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, edicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
			PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pilas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE % 100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones an 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, cofie y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
			PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con hojas técnicas (concentraciones, modo de uso, etc., amilero y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y desinfectan antes de su preparación o consumo en razón preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de toa, jabones, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	
47	Las instalaciones y/o los alimentos no encuentran signos de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente; recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NA	
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.	NA	
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.	NA	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NA	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NA	
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.	NA	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para inspección vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	NA	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NA	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveros e insumos de aseo)	NA	
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)	NA	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveros por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje asían fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1		
63	Los recipientes donde se los provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1		
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1		
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1		
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1		
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1		
TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0		
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0		
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE % 0%
CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1		
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0		
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0		
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1		
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1		
TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 60%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades.	1		
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD				
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 100%
ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE	
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
En constancia firman:				
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Jeanet Espinosa G.		NOMBRE:	Maria Alejandra Parra Sierra
CARGO:	Nutricionista PAE		CARGO:	Manipuladora de alimentos
FIRMA:	<i>Jeanet Espinosa</i>		FIRMA:	<i>Maria Alejandra Parra Sierra</i>
TELEFONO:	3144843353		TELEFONO:	3224030977
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:			NOMBRE:	
CARGO:			CARGO:	
FIRMA:			FIRMA:	
TELEFONO:			TELEFONO:	



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



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
PAE
Aprender a Aprender

Institución Educativa y Sede:		FE Rural Del Sur sede Chorro blanco			Ciudad:			Tunjá								
Operador:		FU PADESO			Fecha visita:			26-04-23								
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja																
Proteico: carne blanca	Pollo Guisado				60	46	53									
Huevo																
Leguminosa	Frijol con Papa con papa				36	35	33									
Cereal: Arroz	Arroz blanco				69	74	70									
Cereal: Pasta																
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, Plátano)	Papa Guisada				47	47	50									
Avepa/ Arepuela																
Verdura fría o caliente	Ensalada de papa				62	63	60									
Jugo	Jugo de Arbol				100	200	200									
Lácteos: leche líquida / polvo																
¿Cumple con la ración patrón?		SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input 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 type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión de PAE? (si aplica)			SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A <input type="checkbox"/>								

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Maria Alejandra Pava CARGO: Manipuladora A. FIRMA: Maria Alejandra Pava S.
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Desiree Espinosa G CARGO: Nutricionista PAE FIRMA: Desiree E



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

Institución Educativa y Sede:	IE Libertador Simon Bolívar		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	27-04-2023			
Dirección:	Calle 2 H15-SS		Hora de Inicio:	9 Am			Hora de Terminación:	12m			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023			
Reporte casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO							
Visita verificación técnica	S1		Visita verificación de ETA	NO		Visita SPQR	NO				
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 9to)	Nivel Medio (10 y 11)
	X					160		X			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	NO Se evidencia Acta o Concepto Vigente.							
CONCEPTO EMITIDO											
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO			PORCENTAJE %					

CONCEPTO FINAL

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (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 suficientes, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los platos están desechados y consumidos de manera que se evita acumulación de suciedad, contaminación, 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. Exister mesones en buen estado y sin grietas.	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puerta que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla) funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas inseguras.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o arcos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la desinfección. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. 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	
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.	0	Se encontro Melón, en mal estado. Se solicita Reposición.
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran envasados y rotulados, cumplan con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5199/2005 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 %	83.3%

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1		
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1		
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1		
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1		

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

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

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, cubierto con estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1		
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1		
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1		
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1		
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1		
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1		
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (zapatos, café y bata).	1		
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1		
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permite la adecuada prestación del servicio.	1		

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

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

38	Se utiliza : productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuantiar, con fechas (conitas concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas (tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normalidad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cumplir con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loca, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normalidad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE (PRODUCTO TERMINADO) (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normalidad vigente (Si aplica).	NA	
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.	NA	
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.	NA	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NA	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normalidad vigente.	NA	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en Risk con su respectivo cronograma y reportes y/o certificaciones de su implementación.	NA	
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.	NA	
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)	NA	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos empaquetados por la autoridad competente.	NA	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	NA	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los operadores según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NA	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

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

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

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

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	50%

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

TOTAL CONDICIONES GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE %	60%

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

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

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Se evidencia que no se cumple con los ítem 68, 71, 72 y 73		inmediato	FOPADESO IE y Alcaldía.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

En razón a que se encontró prueba en mal estado se le pide a la coordinadora del Operador Luz Angela Parra que ponga el Melon y los otros hallazgo deben ser solucionados por la IE y la Alcaldía.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Leinet Espinosa	NOMBRE:	Ma Dora Mesa Gonzalez
CARGO:	Notacionista PAE	CARGO:	Manipuladora de Alimentos
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	314 743313	TELEFONO:	320 2790449
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

