



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

Institución Educativa y Sede	LE GRAN COCOMBIANO		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	02-05-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	100 am			Hora de Terminación:				
Operador:	FURADESO		No. Contrato / Convenio	506 de 2023		Fecha de Inicio de atención:		31-01-2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria						NA.		
Visita verificación técnica	51		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 Aludidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	906	x	x	x	x	x
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	19-04-2023							
PUNTAJE ESPERADO			44	PUNTAJE OBTENIDO			42	PORCENTAJE		95.4%	
CONCEPTO FINAL			FAVORABLE 98.51%								

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 área de abastecimiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de fuentes de contaminación, materia y aguas estancadas.	1	
2	El área de abastecimiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Se encuentra una gotera en el techo del área de la cocina.
5	Los pisos se encuentran limpios, en grates, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muebles en buen estado y sin grutas.	1	
7	Los sillones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla) funcionando y limpios.	1	La rejilla principal, no se puede levantar para hacer caso ya q hay un muro encima.
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
9	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o arcos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
11	Existen libros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) diversos a señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en el área temporal de abastecimiento y entrega.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canchales, canchales, respaldados con tague o 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	Leche entera UHT, marca RECREO. L:100 c.70 Vence: 18 Julio 2023
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Mogolla dulce marca HENZ ASSOCIADOS SAS L:116 23P Vence: 11-05-2023
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados).	1	
15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	NA	
16	Los productos que se encuentran etiquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5102/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionan o sustituyen.	1	Bocadillo combinado marca Las Cateceas L:11:04 Vence: 12-04-2023

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
19	La fruta suministrada se lavó y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez aptos para su consumo.	NA	
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educacional se encuentra publicado en un lugar visible el menú de menú y la lista de intercambios realizados por la ETC.	1	
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al menú de menú. (En caso contrario, presentar el soporte de autorización por	1	

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS- GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, cubriendo cabeza; estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y cumplir con las especificaciones de protección necesarias para evitar contaminación.	1	
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, pañuelos).	1	
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (pelo corto, limpio y sin esmoche, cuidado recogido, sin uso de joyas u otros accesorios no apropiados).	1	
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soporte de su implementación.	1	
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, programa básico de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificación.	1	
30	El personal antes al comedor escolar ingresa con la debida dotación (zapatos, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
32	El 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 mismo publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE BANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
35	Cuentan con elementos y productos de asno (detergentes, desinfectantes, escobas trapeos, etc.) Estos productos de asno se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia recepción de entrega de elementos de asno.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades.	1			
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y resqueña (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y resqueñas y se cuenta con verificaciones de las actividades.	1			
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades.	1			
39	Se cuenta con recipientes cubiertos, identificados, de material sanitario, con tapa y botas plásticas, ubicados en un sitio adecuado para la recolección temporal de residuos sólidos.	1			
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1			
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1			
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
43	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	1			
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI EN EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, cerraduras, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (SI aplica).	N.O			
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, cerraduras, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (SI aplica). Se tienen registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O			
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de uso y operación para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O			
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el sello de "Transporte de Alimentos".	N.O			
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O			
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O			
51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en línea con su respectivo cronograma y soporte de implementación.	N.O			
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para identificación vigente y acorde a los parámetros establecidos por el contrato (DONT, licencia técnico-vehículo, forma de tránsito, etc.).	N.O			
53	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O			
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (frecuencia y días de entrega de viveros e insumos de aserrío).	N.O			
55	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 supervisión del contrato).	N.O			
56	Se evidencia soporte de retención de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.	N.O			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
57	Existen edictarios de incendio con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1			
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No cuentan con botiquín de primeros auxilios		
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%
CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1			
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1			
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se encuentran el formato de registro de control de asistencia de los titulares de derecho		
62	En la Institución Educativa y sede se promueven hábitos alimentarios saludables con los Titulares de derecho.	1			
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1			




PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL	
5		4		PORCENTAJE %	
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIENESTAR	
64		Este un protocolo de contingencia Covid-19 y se hacen registros actualizados de las actividades		PUNTAJE	
		1		OBSERVACIONES	
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIENESTAR	
1		1		PORCENTAJE % 100%	
ACCIONES DE MEJORA			FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
* Se solicita el formato de registro y control de asistencia de los titulares de derecho					
* El restaurante no cuenta con Botiquín de primeros auxilios					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
En constancia firman:					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	Adriana E. Lara		NOMBRE:	NATHALIA ALDAREZ.	
CARGO:	Profesional CAE-SET		CARGO:	ECONOMA	
FIRMA:	ADRIANA LARA		FIRMA:	NATHALIA ALDAREZ.	
TELEFONO:	344918271		TELEFONO:	3115694508	
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:			NOMBRE:	Katherine Saavedra	
CARGO:			CARGO:	ECONOMA	
FIRMA:			FIRMA:	Katherine Saavedra	
TELEFONO:			TELEFONO:	3189789118	



Institución Educativa y sede:			I.E. GRAN COLOMBIANO									CIUDAD:		TUNJA						
Operador:			FUPADESO			Fecha Visita:			2-05-2023			HORARIO DE ENTREGA:		Jornada Mañana: Jornada Tarde:						
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA					
Componente	Menú programado	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3			
Lácteo (todos los días)	6	Leche entera													206	200	211			
Derivados del cereal (todos los días)	6	mogolla dulce													99	100	102			
Frutas (3 veces/semana)	N.A.																			
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	6	Bocadillo combinado													43	40	44			
¿Se cumple minuta patrón?			SI <input checked="" type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>			¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido?			SI <input checked="" type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>					
¿Se cumple con el menú programado?			SI <input checked="" type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>					
¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?			SI <input type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>			N.A. <input checked="" type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAE?			SI <input type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>		

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Katherine Saavedra CARGO: economista FIRMA: Katherine S.
 QUIEN REALIZA LA VISITA: Adriana E. Lara CARGO: Profesional PAE-ST FIRMA: ADRIANA LARA


MINISTERIO DE EDUCACIÓN
P.A.E.  

Versión No. 3 03/2012

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

Institución Educativa y Sede:	I.E. INEM CARLOS AYUBO TORRES SEDE PITO			MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	03-05-2013
Dirección:				Hora de Inicio:	3:00pm	Hora de Terminación:	
Operador:	FURADESO	No. Contrato / Convenio:	506 de 2013	Fecha de Inicio de Atención:	31-01-2013		
Reserva casa de atención:	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifica la causa del caso de atención:		NA.			
Visita verificación técnica:	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Visita verificación de ETA:		No		Visita SPQR: No	
No. de Visita:	N°1 <input type="checkbox"/> N°2 <input checked="" type="checkbox"/> N°3 <input type="checkbox"/> N°4 <input type="checkbox"/> N°5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Trabajos de Derecho Atendidos:		No		Nivel Primaria (Grado 4to, 5to): X	
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA:		N.O.		Nivel Secundaria (8to a 11to): X	
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		CONCEPTO FINAL	N.O.		
CONCEPTO FINAL		PORCENTAJE %					

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar seguro de nivel de humedad, polvo y agua adecuados.	1	
2	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos en productos.	1	
4	En ningún caso se encuentran y comercializa de manera que se pueda ocasionar un eventual contaminación. Sección de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan los procedimientos higiénico-sanitarios.	1	
5	Los gases se encuentran limpios, en buenas condiciones y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas limpias y buenas con cerramiento al exterior de acuerdo a las normas.	1	
6	Los gases están controlados en material resistente impermeable no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mallas en buen estado y en buenas condiciones.	1	
7	Los vidrios e espejos, se encuentran en buen estado, protegidos (trabaja, funcionando y limpios).	1	
8	Los mamparos o Aberturas se encuentran protegidos y funcionando y se encuentran condiciones higiénico-sanitarias.	1	
9	Las ventanillas e aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistos con malla o rejilla de fácil limpieza y resistente a la limpieza y a manipulación.	1	
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente en buen estado y funcionamiento.	1	
11	Existen termómetros actualizados y en buen estado (muestran niveles) y resistentes al agua a temperatura de áreas y a la aplicación de Sumos Prácticos de Manufactura (SPM), ubicado en el área temporal de almacenamiento y entrega.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza convenientemente en pilas, estibas, en contenedores, cajas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Disponen de esterilizantes de material sanitario. Limpieza y en buen estado de manera que se garantice la inspección, limpieza, desinfección y funcionamiento, si es el caso.	1	
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kardex) para productos industrializados.	1	
15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros del control actualizados.	NA	
16	Los productos que se encuentran empacados e industrializados, cumplen con la representatividad higiénico-sanitaria. Resistentes a la humedad y a otras normas que la modifiquen aplicadas al producto.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto físico suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los documentos.	1	
18	El producto del control suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los documentos.	1	
19	La información suministrada al área o distribuido con autorización por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de funcionamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de humedad apta para su consumo.	1	
20	El área suministrada cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los documentos.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educacional se encuentra publicado en un lugar visible el costo de menú y la lista de ingredientes, realizado por la ETC.	1	
22	Se tiene cumplimiento de la minuta de acuerdo al costo de menú. En los días contemplados, presenta el reporte de autorización por parte de la ETC del centro educativo.	1	
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en razón industrializada por menú de alimentación.	1	

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador cumple la atención completa en su actividad de cada día, adherencia a planes y listas, control de inventario, entre otros, acorde con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para estos manipuladores.		
25	Se evidencia el estado de los elementos de higiene personal (baño, guantes, mascarilla, zapatos, etc.) acorde con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para estos manipuladores.		
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (luz, corte, brida y en general, cabello recogido, sin usar de pelo o otros accesorios o maquillaje).		
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores, identificación visible (signo para manipular alimentos) (se indica a un año).		
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en Fito con su respectivo programa y soporte de su implementación.		
29	El personal manipulador recibe formación en educación ambiental, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (se indica a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.		
30	El personal que al concluir el curso registra con la entidad accionada (credencial, cédula y foto).		
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación de servicios.		
32	El cumplimiento ambiental se entregó en el momento de la auditoría y se encuentra en el estado de cumplimiento en un lugar visible.		
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia recomendada y cuentan con todos los elementos necesarios para la preparación, empaque y uso.	1	
35	Cuentan con elementos y productos de uso obligatorio, desinfectantes, escobas, fregonas, etc. Estos productos se usan de acuerdo a un plan de trabajo, se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia el estado de entrega de elementos de uso.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable a los usuarios registrados en las actividades.	1	
37	Se garantiza la limpieza y mantenimiento periódico del tanque en existencia (si) de abastecimiento de agua según normatividad vigente, además de estar con el procedimiento actualizado de limpieza y mantenimiento de tanques y/o recipientes y su control con certificaciones en los actividades.	1	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos o líquidos con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades.	0	
39	Se cuenta con recipientes adecuados, identificados en campo sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un área exclusiva para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
40	Se aplica la recolección en seco de los residuos aprovechables y/o aprovechados.	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	0	
42	Los tratamientos en las áreas de almacenamiento tienen de presencia y están controlados por plagas.	1	
43	Se evidencia registros de las actividades de limpieza o mantenimiento por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria, tomando de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con utensilios de menaje y cubiertos convenientes al área integral de entrega de los productos evaluados.	1	
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El transportador garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, resguardos, cubiertas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (SI aplica).	NO	
46	El transportador garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, resguardos, cubiertas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (SI aplica). Se tienen registros actualizados de control de temperatura de almacenamiento.	NO	
47	Los vehículos se encuentran en condiciones óptimas para el transporte de los productos de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y mantenimiento del vehículo.	NO	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos a través del punto de "Transporte de Alimentos".	NO	
49	El personal transportador cuenta con el adecuado control y selección según normatividad vigente.	NO	
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para el transporte de alimentos.	NO	
51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en base por su respectivo programa y registros de su implementación.	NO	
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para identificación según los acuerdos a los procedimientos establecidos por el control (COPAC, Resoluci. Interministerial, Normas de tránsito, etc.).	NO	
53	Los vehículos cuentan con documentos legales sanitarios (formatos para el transporte de alimentos) emitidos por la autoridad competente.	NO	
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (prioridad) y días de entrega de víveres a usuarios (SI aplica).	NO	
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los vehículos de registro propiedad personal del operador (SI se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la Superintendencia del comercio).	NO	
56	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA
		PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
57	Existen evidencias de accidentes con lesiones graves de recarga elaboradas en un lugar adecuado.	0	Vencido Octubre 2020.
58	Existen brigadas de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicada en un lugar adecuado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	50%
CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	El comercio escolar tiene publicado en un lugar visible la FICHA Técnica de Información General del FAE actualizada.	1	
60	Se evidencia soporte de confirmación del comité de administración escolar por parte de reunión actualizada.	0	No se evidencia.
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los alumnos de derecho acreditado en el comercio escolar de la Institución Educativa.	0	No se encuentra formato.
62	En la Institución Educativa, y según se promuevan hábitos alimentarios saludables con los hábitos de desayunar.	1	
63	Se realiza el mantenimiento del operador y la ETC según para atender las SPQR en el comercio escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SECTOR SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE PROTOCOLO DE BIENESTAR			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
04	Todo el personal de temperatura entre 36 y 37 grados centígrados de los pacientes	1	
TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIENESTAR			
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:	Adriano E. Lara	NOMBRE:	Leidy Yovanna Veloz
CARGO:	Profesional PE-SI	CARGO:	Economista
FIRMA:	ADRIANO LARA	FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:	2141418277	TELEFONO:	
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



Institución Educativa y sede:		L.E. INEM CARLOS ARTURO TORRES SEDE PILOTO						CIUDAD			TUNJA						
Operador:		TUNJADERO			Fecha Visita:			03-05-2023			HORARIO DE ENTREGA						
											Forma de entrega: <input checked="" type="checkbox"/> Físico						
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Menú programado	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Lácteo (todos los días)	#8	Leche saborizada fresca							204	203	201						
Derivados del cereal (todos los días)	8	Pañ Blanco							42	41	44						
Frutas (3 veces/semana)	8	Mango de azúcar							90	86	93						
Azúcares y dulces (2 veces/semana)																	
¿Se cumple minuta patrón?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido?						SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>							
¿Se cumple con el menú programado?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	¿Los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados?						SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>							
¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	N/A <input checked="" type="checkbox"/>	¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAE?						SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>						

Observaciones: _____

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Jedy Veloz CARGO: Económico FIRMA: [Firma]
 QUIEN REALIZA LA VISITA: Adriana E. Lara CARGO: Profesional PAE FIRMA: ADRIANA LARA



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

Institución Educativa y Sede:	I. B. ANTONIO ELIACETE		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	04-05-2023		
Dirección:	INEM CARLOS ARZUO TORAL		Hora de Inicio:	8:30 am	Hora de Terminación:					
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506 de 2023	Fecha de Inicio de atención:	31-01-2023				
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A.						
Visita verificación técnica	SI <input checked="" type="checkbox"/>		Visita verificación de ETA	NO <input checked="" type="checkbox"/>		Visita SPQR	NO <input checked="" type="checkbox"/>			
No. de Visita:	N°1 <input type="checkbox"/>	N°2 <input checked="" type="checkbox"/>	N°3 <input type="checkbox"/>	N°4 <input type="checkbox"/>	N°5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro. a 5to. 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9to)	Nivel Medio (10 y 11)
						154	X	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	25-04-2023						
PUNTAJE ESPERADO	61		PUNTAJE OBTENIDO	52		CONCEPTO EMPLEO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS 81,5			
			CONCEPTO FINAL			PORCENTAJE %	85.2			

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, maldita 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	Las 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, impermeables, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección. Existen mangueras en buen estado y en grillas.	1	
7	Las 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 sistemas 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 estables del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	N.A.	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o arneses de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de escamotas 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 (Kardex) y rotación de productos - PEPS.	0	El Kardex se encuentra desactualizado.
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperatura entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	0	La nevera se encuentra averiada; se solicitó mantenimiento.

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperatura de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Presentan fecha de vencimiento y fecha de elaboración, lote y/o identificación.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen sistemas de ventilación y en todo estado (material limpio y adecuado) acorde a la normativa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicada en los diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Las procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones higiénicas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma adecuada y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	No 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 jabonosa, vapor de agua o productos químicos autorizados para este efecto.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (platos, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100
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 tipo de preparación establecida. (Ej. en caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	#menú 9: Chuleta de pollo, arroz frito, papa a la francesa, Verduras Salteadas y jugo de papa.
27	Se cumple con los gramajes de los procedimientos de cada uno de los componentes por menú 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 uso (cara, gafas y guantes) y tiene calzado cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para la preparación de alimentos.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desinfectantes o jabón antiséptico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de abate, pañuelos). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido sin uso de joyas o otros accesorios en maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (visto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Tiene los exámenes médicos en magnético; se solicitan tenerlos en la carpeta.
32	El comedor cuenta con el Plan de Capacitaciones en fuerza con su respectivo cronograma y acciones 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 atención (tepatricas, cofia y bata).	1	
35	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la 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 (composiciones, modo de preparación, empleo y residuos).	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y desinfectan antes de su preparación o consumo en redón preparada in situ, con sustancias autorizadas por la normatividad vigente y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con alimentos y productos de aseo (desinfectantes, desinfectantes, jabón de toallas sanitarias, toallas, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un área ventilada, identificada, protegida y se encuentran debidamente rotulada y organizada. Se evidencia registro de entrega de elementos de aseo.	1	Se solicita enviar a la IE. los limpiadores mencionados en la Remisión de aseo que hicieron falta.
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
44	Se cuenta con recipientes 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			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, refrigeración, congelación, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (si aplica).	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación (recipientes, camastros, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperatura de almacenamiento.	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acorde a los estándares establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	N.O	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveros e insumos de aseo).	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los vehículos según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	N.O	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveros por parte del operador con la información requerida y actualizada.	N.O	
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	N.A.	PUNTAJE OBTENIDO	N.A.
		PORCENTAJE %	



Institución Educativa y Sede:		I.E. INEM CARLOS ARTOZO TORRES SEDE ANTONIO BICARETE			Ciudad:			TUNJA								
Operador:		FUPADESO			Fecha visita:			04-05-2023								
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	chuleta de pollo		39	38	41											
Huevo																
Leguminosa																
Cereal: Arroz	Arroz tigre		75	73	77											
Cereal: Pasta																
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, Pillanoso)	papa o ñame franceses		52	54	57											
Arepas/ Arepuela																
Verdura fría o caliente	verduras saltadas		65	63	67											
Jugo	Jugo de guayaba fresca		205	200	212											
Leche líquida (polvo)																
¿Cumple con la ración patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			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 checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
Observaciones:		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?														

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Orlando Benítez CARGO: SCORIO MG

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Adriana E. Lara B. CARGO: PROFESIONAL DE-SET

FIRMA: Orlando Benítez
FIRMA: Adriana Lara



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. ESCUELA NORMAL SUR BLOQUE SANTIAGO DE TUNJA SEDE SARDIN INFANTIL					ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	08-05-2023
Dirección:						Hora de Inicio:	9:00 am		Hora de Terminación:		
Operador:	FUPADESO					No. Contrato / Convenio	506 de 2023		Fecha de Inicio de atención:		
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>			Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
Visita verificación técnica	SI					Visita verificación de ETA			No		
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9no)	Nivel Medio (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		471				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA	07-03-2023				
PUNTAJE ESPERADO						PUNTAJE OBTENIDO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS 88%				
CONCEPTO FINAL						CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS 88%				
PUNTAJE ESPERADO						62	PORCENTAJE %				
PUNTAJE OBTENIDO						60	96 %				

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se 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 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 protegidos.	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 limpiadoras o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o arcos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se 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 sellados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 5100/2005 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen).	1

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen listeros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) adecuados 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 (jiricas, 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 realizada 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 para la preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú # 11: Huevo Revuelto, frijoles con plátano, arroz blanco, tajadas de plátano, ensalada de tomate y cebolla y jugo de piña.
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 razón preparada in situ.	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 entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, en 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 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 sustancia 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 loca, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	N.O	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo).	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	N.O	
61	Se evidencia aporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A.	PUNTAJE OBTENIDO	N.A.	PORCENTAJE %	
------------------	------	------------------	------	--------------	--

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como básculas, cucharas, ciles 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	Vence agosto 2023
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Adriana E. Lara S.	NOMBRE:	Milsson Susan Rache
CARGO:	Profesional PAE-SET.	CARGO:	EGOPUM
FIRMA:	ADRIANA LARA	FIRMA:	Milsson Rache
TELEFONO:	3144418271	TELEFONO:	3227199565
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



Institución Educativa y Sede:		I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR SANTIAGO DE TUNJA - SEDÓN INFANTIL			Ciudad: TUNJA			Almuerzo: Jornada Mañana Jornada Tarde													
Operator:		FURADESO			Fecha visita: 08-05-2023			Hora de servicio: 9 am													
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																					
Proteico: carne blanca																					
Huevo	17	17	57	53	53																
Leguminosa	11	11	22	20	23																
Cereal: Arroz	17	17	62	59	65																
Cereal: Pasta																					
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	11	11	42	40	41																
Arepal/ Arepuela																					
Verdura fría o caliente	17	17	55	56	58																
Jugo			209	202	212																
Lecche líquida / polvo																					
¿Cumple con la minuta patrón?			SI <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>																	
¿Cumple con el menú establecido?			SI <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>																	
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			SI <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A <input checked="" type="checkbox"/>																
Observaciones:			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?									SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A <input checked="" type="checkbox"/>			

Observaciones:

QUIEN ATIENDE LA VISITA: Y. B. Vera su su Paché CARGO: Economista
QUIEN REALIZA LA VISITA: Adriana E. Lopez CARGO: Regional PAE SET

FIRMA: [Firma]
FIRMA: [Firma]

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

Institución Educativa y Sede: I.E. ESCUELA NORMAL REPUBLICA DE SAN JAGO DE TUNJA	ETC: TUNJA	MUNICIPIO: TUNJA	Fecha Verificación: 09-05-2023
Dirección: CEDE PUEBLO FINCA	Hora de Inicio:		Hora de Terminación:
Operador: FUPA DEJO	No. Contrato / Convenio: 606 de 2023		Fecha de inicio de atención: 31-01-2023
Reporta casos de atención prioritaria: SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria: N.A.		
Visita verificación técnica: 57	Visita verificación de ETA: NO	Visita SPOR: NO	
No. de Visita: N°1 <input type="checkbox"/> N°2 <input checked="" type="checkbox"/> N°3 <input type="checkbox"/> N°4 <input type="checkbox"/> N°5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos: 256 + 64 = 320	Nivel Preescolar: <input checked="" type="checkbox"/>	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro): <input checked="" type="checkbox"/>
		Nivel Secundaria (Grado 4to. 5to): <input type="checkbox"/>	Nivel Media (8 y 11): <input type="checkbox"/>
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA: NO	
		CONCEPTO EMITIDO: NO	
PUNTAJE ESPERADO: 62	PUNTAJE OBTENIDO: 57	PORCENTAJE %: 92%	

CONCEPTO FINAL

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

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en plás, estibas y/o canastillas, cajas 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. Disponen de SUCESOS y demás normas que lo respaldan, adhiriendo a sus condiciones.	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 tableros sanitizados y en buen estado (plástico lavable y resistente) adhiriendo a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en los diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma adecuada y controlada para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y esterilización de los utensilios de manera permanente posterior a cada uso de alimentos por cada proceso. La esterilización debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua y sustancias químicas autorizadas para estos efectos.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios limpios, desechables, etc. y 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 actualizados los utensilios para el servicio (tableros, moldes, etc.).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y lista de preparación establecida (Si en caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	0	Menú # 12: cecito frito, guiso de pollo, arroz al pilón, papa cocida, ensalada de espinaca, lechuga, tomate y zanahoria. Presentar soporte de intercambio de cecito frito por arroz cocido.
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	3
		PORCENTAJE %	
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la atención correcta en buen estado, de color claro (alimento a granel) y limpio, cubre el cabello, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para evitar contaminación.	1	
29	Se evidencia después de los elementos de higiene personal (globo desinfectante, toallas desechables o servilletas sin trazo, guantes higiénicos, guantes de manipulación, guantes de acero, paños, etc.). Se evidencia remoción de arengas.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido en caso de ser hombre o con accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Tener en la carpeta la certificación médica del manipulador de alimentos Jorge Galindo.
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitación en línea con los requisitos correspondientes y reportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador cuenta 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	Tener en la carpeta el certificado de los cursos de manipulación de alimentos de Jorge Galindo.
34	El personal que al comedor escolar ingresa con la debida atención (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el auto publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

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 residuos).	1	
39	Las máquinas primas chufles (línea termo ventilada, horchales y helados se lavan y desinfectan antes de su preparación. El consumo en agua preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (jabones, desinfectantes, paños de frotar, escobas, fregonas, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipientes (a) de almacenamiento de agua según normatividad vigente. Además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
44	Se cuenta con recipientes sujetos, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia reportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa calificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12
			PORCENTAJE %
			100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE: PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, cartillas, etiquetas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (SI aplica).	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, cartillas, etiquetas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (SI aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la detección completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en franco con su respectivo cronograma y reportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para homologación vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el control (SOAT, Revisión técnico-médica y licencia de tránsito, etc).	N.O	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveros e maíces de aseo).	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los vehículos según propuesta presentada por el operador o se presume homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del control.	N.O	
61	Se evidencia reporte de remisión de entrega de viveros por parte del operador con la información requerida y actualizada.	N.O	
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	N.A.	PUNTAJE OBTENIDO	N.A.
			PORCENTAJE %

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tenedores, cucharas, ciles y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de los líquidos y desinfectados.	1	
63	Los recipientes donde se los provee los alimentos a los alumnos de derecho son de material lavable y bien desinfectados.	1	
64	El equipo y material con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de alumnos de derecho.	1	
65	El operador cuenta con utensilios de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existe un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, lista de vida de los equipos, consignas de mantenimiento, 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 exámenes de incendios con fechas vigentes de seguro ubicado en un lugar adecuado.	1	Vence en Agosto de 2023.
69	Existe listado de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normativa vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

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

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

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

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

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Adriana C. Lara S	NOMBRE:	Sofia Paola Medina
CARGO:	Profesional PAE-SET	CARGO:	Manipulador de Alimentos
FIRMA:	ADRIANA LARA	FIRMA:	Sofia Paola
TELEFONO:	3124918271	TELEFONO:	3112735037

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



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

¡Vamos a Aprender!

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



Institución Educativa y Sede:		I.E. ESCUELA NORMAL SANTIAGO DE TUNJA SEDE PAE-ET PUNZON		Ciudad:		TUNJA										
Operador:		TUPADESO		Fecha visita:		04-05-2023										
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	YES. focinada				40	38	39									
Proteico: carne blanca																
Huevo																
Leguminosa	gardenzo				26	25	25									
Cereal: Arroz	arroz al pimentón				77	74	73									
Cereal: Pasta																
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, Plátanos)	papa cocinada				59	57	60									
Arepas/ Arepuela																
Verdura fría o caliente	ensalada de espinaca, lechuga, tomate y cebolla				62	60	65									
Jugo	papaya				203	211	208									
Leche líquida (polvo)																
¿Cumple con la minuta patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input type="checkbox"/> No <input 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:

QUIEN ATIENDE LA VISITA:
Adriana E. Caba S.

QUIEN REALIZA LA VISITA:
Gofica Roche.

CARGO:
PROFESIONAL PAE-SET

CARGO:
PROFESIONAL PAE-SET

FIRMA:
Gofica Roche

FIRMA:
ADRIANA CABA



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. GONZALO SUAREZ RENDON SEDE CENTRAL		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	10-05-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	1:00 am			Hora de Terminación:				
Operador:	FUJADESO		No. Contrato / Convenio	306 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	31-01-2023			
Reporte casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A.							
Visita verificación técnica	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A.		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 (5to a 8vo)	Nivel Medio (9o y 10)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1068	X		X	X	X
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	14-04-2023							
			CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE 91.5							
PUNTAJE ESPERADO	67		PUNTAJE OBTENIDO	57		PORCENTAJE %	98%				

CONCEPTO FINAL

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, malicia 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 evite 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. Existen mamparas en buen estado y sin grietas.	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y no garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comunican al exterior se encuentran protegidas.	1	Los pisos se encuentran manchados pero este ya no quita con los productos utilizados para limpiar.
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.	NA	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o arcos de fácil limpieza y mantenimiento a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza predominantemente en plásticos, 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 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 (Kardex) y rotación de productos - FEPS.	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 sellados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 1703/2010 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen libros actualizados y en buen estado (material legible y resistente) adjuntos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en los diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones higiénicas 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 (servilletas, cucharas).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú # 13: Chuleta de pollo asado, arroz amarillo, puré de papa, verduras salteada, sorkete de mango.
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS -GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a púrpura) y limpio, cubre el cabello; estas 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 disposición de los elementos de higiene personal (gel de desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, jabón líquido, guantes de manipulación, guantes de asno, pañuelos). Se evidencia rotación de envase.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido en uno de (pelo u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (solo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soporte de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (bata/blusa, calza y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fechas de vencimiento (contratadores, modo de preparación, empleo y uso).	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y desinfectan antes de su preparación o consumo en todas las etapas en frío, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con alimentos y productos de origen (derivados, desmenuzados, platos de sopa, salsas, helados, etc.) Estos productos de uso, se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y etiquetados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de uso.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (S aplica).	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (S aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de uso y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización aptos y acorde a los parámetros establecidos por el control (SGAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	N.O	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viajes o raciones de uso)	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los vehículos según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del control)	N.O	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de vietas por parte del operador con la información requerida y actualizada.	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A.	PUNTAJE OBTENIDO	N.A.	PORCENTAJE %	
------------------	------	------------------	------	--------------	--

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tallas, 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 recinto y mesas con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la cantidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	0	Se solicita tener una granadera en el restaurante de la I.E.
67	Existe un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, hoja de vida de los equipos, programas de mantenimiento, responsables).	1	

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

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

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	No se evidencia el soporte del conformación CAE.
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se encuentra el formato.
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 el ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	0	Se solicita poner el buzón de sugerencias en el restaurante escolar.

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

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

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

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se solicita realizar diariamente la toma de temperaturas

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Adriana E. Lara S.	NOMBRE:	Maria Rodriguez
CARGO:	Profesional PAE-SET	CARGO:	Economista
FIRMA:	ADRIANA LARA	FIRMA:	Maria Rodriguez
TELEFONO:	314418271	TELEFONO:	3142576922
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
 PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
 VERIFICACIÓN DE GRAMALES
 COMPLEMENTO RACION PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

PAE
 Aprende
 Aprende

Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:		Ciudad:		Alimentos consumidos por día											
Operador:		10-05-2013		TUNJA		A											
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PRIMARIA 1		PRIMARIA 2		MEDIA											
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	PREESCOLAR			BÁSICA											
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3						
Protéico: carne roja		13															
Protéico: carne blanca	Yogurt de fello apañado	13	38														
Huevo																	
Leguminosa																	
Cereal: Arroz	arroz amarillo	13	55	58	57												
Cereal: Pasta																	
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Pure de papa	13	40	44	47												
Aceite/ Anqueña																	
Verdura fría o caliente	Verdura Batizada	13	52	55	53												
Jugo	pebete de mango	13	101	203	110												
Leche ligada (pavo)																	
¿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 type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		SÍ <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		SÍ <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		SÍ <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		SÍ <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		SÍ <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>	
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?		SÍ <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		SÍ <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		SÍ <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		SÍ <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		SÍ <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		SÍ <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>	
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		Observaciones:													

QUIEN ATIENDE LA VISTA: Maria Rodriguez FIRMA

QUIEN REALIZA LA VISTA: Adriana E. Carrera FIRMA

CARGO: Coordinadora
 CARGO: Profesora PAE-ST

INSTITUCIÓN EDUCATIVA Y SEDE:		MUNICIPIO:		FECHA VERIFICACIÓN:	
I.E. GUSTAVO ROJAS PUNILLA SEX CLUB DE LEON		TUNJA		11-05-2023	
DIRECCIÓN:		HORA DE INICIO:		HORA DE TERMINACIÓN:	
		9:00 am			
OPERADOR:		Nº. CONTRATO / CONVENIO:		FECHA DE INICIO DE ATENCIÓN:	
FURAPESO		306 de 2023		31-01-2023	
REQUISITOS DE ATENCIÓN:		IDENTIFICA LA CAUSA DEL USO DE ATENCIÓN PRIORITARIA:		VISTA SPQR:	
SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		N.A.		NO	
VISTA VERIFICACIÓN TÉCNICA:		VISTA VERIFICACIÓN DE ETA:			
SI <input checked="" type="checkbox"/>		N.O			
Nº. DE VISITA:		Nº. TOTAL DE TÍTULOS DE DERECHO ACADÉMICO:		Nº. DE TÍTULOS DE DERECHO ACADÉMICO:	
Nº1 <input checked="" type="checkbox"/> Nº2 <input type="checkbox"/> Nº3 <input type="checkbox"/> Nº4 <input type="checkbox"/> Nº5 <input type="checkbox"/>		351		X	
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA:		FECHA DE VISITA:		CONCEPTO FINALES:	
		16-02-2023		FAVORABLE 92.5%	
PUNTAJE ESPERADO:		PUNTAJE OBTENIDO:		PORCENTAJE %:	
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 área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicada en un lugar alejado de focos de contaminación: metales y aguas estancadas.	1			
2	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	1			
3	El área de almacenamiento temporal de los productos industrializados cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.	1			
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evite acumulación de suciedad, contaminación, formación de hongos y moho, en cualquier tiempo, y se garanticen las condiciones higiénico-sanitarias.	1			
5	La zona de evacuación de aguas, se genera en buen estado y se garantiza las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas, cerrillos y juntas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1			
6	Los sanitarios están contruidos en material impermeable, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Están limpios y en buen estado y sin gresas.	1			
7	Las alfombras y alfombras, se encuentran en buen estado, protegidas (redes, fundidos, e limpias).	1			
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionan y no se encuentran instalaciones eléctricas expuestas.	1			
9	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o arcos de fácil limpieza y mantenimiento a la limpieza y a manipulación.	1			
10	Cumplan con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1			
11	Cumplan tener instalaciones en buen estado (material lavable e impermeable), aberturas, e instalaciones de agua y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicadas en el área temporal de almacenamiento y entrega.	1			
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en bales, cajas y/o canchales, cumpliendo requisitos con vista y línea limpia del almacenamiento. Disposición de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección e higienización de los bales.	1			
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1			
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kardex para productos industrializados).	1			
15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza e implementa entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	NA			
16	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normalidad sanitaria vigente. Reseñados 01/02/2023 y demás normas que la modifique, adicionen o sustituyan.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100
CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
17	El producto líquido suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normalidad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1			
18	El desarrollo del control suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normalidad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1			
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normalidad sanitaria y validadas en el plan de aseguramiento del control de entrega final y con grado de madurez óptima para el consumo.	NA			
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normalidad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1			
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
21	En el establecimiento educacional se encuentra publicado en un lugar visible el código de menú y la lista de intercambios publicados por la ETC.	1			
22	Cumple cumplimiento de la minuta de acuerdo al código de menú, en su caso contrario, presentar el informe de adaptación por parte de la ETC, del cambio realizado.	1			
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en recetas industrializadas por nivel de escolaridad.	1			
TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la técnica correcta de lavado de manos (de color claro, detergente a granel y tiempo, cubren palma, dorso, entre dedos con las yemas de los dedos, pulgares, muñecas y dedos de la otra mano, secando con toallas desechables).	1	
25	Se evidencia atención de los alimentos de higiene personal (bata desechable, guantes desechables y mascarilla desechable).	1	
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (pelo corto, limpio y sin ornamentos, uñas cortadas, sin uso de joyas o otros accesorios o maquillaje).	1	
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores, identificación escrita (para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitación en Higiene con su respectivo cronograma y registros de su implementación.	1	
29	El personal manipulador cuenta con formación en educación sanitaria, programas educativos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulador de alimentos (al menos a un año) y se cuenta con registros por certificado.	1	
30	El personal cuenta al comer evitar ingerir con la mano, alcohol (depósitos, café y té).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
32	El cumplimiento de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aula habilitada en un lugar limpio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100
CONDICIONES DE BANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, los cuales se encuentran actualizados en las actividades.	1	
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia, concentración y tiempo con todas las superficies (compartimentos, fondo de preparación, empuje y vajillas).	1	
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (desinfectante, desinfectante, alcohol, jabón, etc.). Estos productos de aseo se almacenan en un área ventilada, identificada, protegida y se encuentran debidamente rotulados y fechados. Se evidencia registro de entrega de elementos de aseo.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades.	1		
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y se cuenta con el abastecimiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y registros 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	
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos se tienen registros actualizados de las actividades.	1		
39	Se cuenta con recipientes adecuados, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio adecuado para la recolección temporal de residuos sólidos.	1		
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades realizadas y controladas.	1		
42	Los establecimientos y/o alimentos se encuentran libres de insectos y/o roedores por plagas.	1		
43	Se evitan fuentes de las actividades de fumigación e insectización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia requerida.	1		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
44	El operador cuenta con inventario de manijas y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	1		
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE				
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente recipientes, canchales, estibas de material sanitario etc. y cumple con la normatividad vigente (B-001).	N.O		
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canchales, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (B-001). Se tienen registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O		
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O		
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tienen el aviso de "Transporte de Alimentos".	N.O		
49	El personal transportador cuenta con la capacitación y adecuada según normatividad vigente.	N.O		
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O		
51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en Función con su respectivo cronograma y reportes de su implementación.	N.O		
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vehicular y accesorios a los permisos establecidos por el Comité (SICAT, Revisión técnico-mecánica, licencia de tránsito, etc.).	N.O		
53	Los vehículos cuentan con concepto de higiene sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O		
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (frecuencia y días de entrega de viveros e insumos de aseo).	N.O		
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la suscripción del contrato).	N.O		
56	Se evidencia soporte de recepción de entrega de suministros alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizado.	N.O		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
57	Existen estromos de emergencia con fechas vigentes de rescate ubicados en un lugar adecuado.	1		
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos esenciales requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1		
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
59	El conector escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAC actualizada.	1		
60	Se evidencia soporte de confirmación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1		
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de las niñas de derecho atendidas en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se evidencia el formato	
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con las niñas de derecho.	1		
63	Se valida el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender los SPQR en el comedor escolar.	1		

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIENESTAR			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
04	Cumplir con protocolo de bioseguridad Covid-19 y ser diligentes en la aplicación de los protocolos	1	
TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIENESTAR			
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:	Aliciana E. Lara	NOMBRE:	Gloria Vargas
CARGO:	Profesional PAF	CARGO:	Autónoma
FIRMA:	Aliciana Lara	FIRMA:	Gloria Vargas
TELEFONO:	314410277	TELEFONO:	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



Institución Educativa y sede:												CIUDAD:					
Operador:												FECHA VISITA:					
												HORARIO DE ENTREGA:					
												Unidad Educativa: Unidad (Indicador)					
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Menú programado	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Lácteo (todos los días)	Leche Estera					201	205	203									
Derivados del cereal (todos los días)	Panque tradicional					40	42	40									
Frutas (3 veces/semana)																	
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	Panclim de leche					20	20	21									
¿Se cumple minuta patrón?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>											¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>		
¿Se cumple con el menú programado?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>											¿Los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>		
¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	N.A. <input checked="" type="checkbox"/>											¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAE?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	N.A. <input checked="" type="checkbox"/>

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Gloria Vargas CARGO: Programadora FIRMA: Gloria Vargas
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Adriana E. Lora CARGO: Profesional PAE FIRMA: Adriana Lora

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

Institución Educativa y Sede: **IE. Libertador Bolívar sede San Fernando** ETC: **TUNJA** MUNICIPIO: **TUNJA** Fecha Verificación: **17-06-2023**

Dirección: **San Francisco** Hora de Inicio: Fecha de Inicio de atención: **31-01-2023**

Operador: **FUPADESO** No. Contrato / Convenio: **506 de 2023**

Reporta casos de atención prioritaria: SI NO Identifique la causal del caso de atención prioritaria: **N.A.**

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: **268** Nivel: Preescolar **N.O** Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do, 3ro) **N.O** Nivel Primaria (Grado 4to, 5to) **X** Nivel Secundaria (8to a 11to) **N.O** Nivel Media (10 y 11)

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA: FECHA DE VISITA: **N.O** CONCEPTO EMITIDO: **N.O**

PUNTAJE ESPERADO: PUNTAJE OBTENIDO: PORCENTAJE %

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, ruidos 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	Las techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente de fluidos líquidos y desinfección. Están limpias en buen estado y en grías.	1	
7	Los pisos se encuentran limpios en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comunican al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Las alfombras y alfombrillas, 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 electricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran sellados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	NA.	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o rejillas de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y 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	A bolsa de leche no se evidencia ni lote, ni fecha de vencimiento; se solicita reposición.
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kardex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperatura entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	0	La nevera necesita mantenimiento puesto que congela mucho

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 1109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen libros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) adheridos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente evitando el contacto de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios limpios, cucharas, etc.; según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
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 lista de preparación establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú # 7B: Carne Asada, arroz con papa, papa en salsa de pimentón, ensalada de espinaca, lechuga y manzana, y jugo de tomate de árbol.
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado de color claro (plátano a gris) y limpio, calzado cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada in situ.	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, pañoleta). 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 primaria, 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, cofia y bata).	1	
35	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra 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 máquinas 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 instrucciones justificadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con alimentos y productos de aseo (desinfectantes, jabón de toza, escobas, fregonas, 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 elementos de aseo.	1	
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
44	Se cuenta con recipientes adecuados, identificados, de material sanitario, con tapa y boca plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	
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	72	PUNTAJE OBTENIDO	72
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE, PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-médica y licencia de tránsito, etc).	N.O	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periódicas y días de entrega de víveres a insumos de aseo).	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	N.O	
61	Se evidencia soporte de recepción de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	N.O	
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A.
		PORCENTAJE %	

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
62	Los utensilios tales como tazas, cucharas, platos y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fluidos lipídicos 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 vasos y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	0	1. Se solicita mantenimiento de la nevera, ya que se encuentra con el lado de emergencia. 2. Se solicita mantenimiento para el calentador debido a que no se encuentra en funcionamiento.	
67	Existe un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables).	1		
TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
68	Existen estornos de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Vacío en Enero de 2023	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente ubicado en un lugar adecuado.	0	Se encuentra vacío	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %
CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1		
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	No se evidencia el soporte.	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se encuentra el formato de registros y control de asistencia.	
73	En la Institución Educativa, y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1		
74	Existe el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1		
TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades.	1		
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD				
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %
			100%	
ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
En constancia firman:				
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	Alexandra E. Cera S. -	NOMBRE:	Lic. Angela María Vargas	
CARGO:	Operacional PAE-SET	CARGO:	Supervisora FOFADSO	
FIRMA:	ALEXANDRA CERA	FIRMA:	[Firma]	
TELEFONO:	344418271	TELEFONO:	3107596492	
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:		NOMBRE:		
CARGO:		CARGO:		
FIRMA:		FIRMA:		
TELEFONO:		TELEFONO:		



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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
PAE
Alimentos Aprender

Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:		Ciudad:		Hora de servicio:		Alimentos por servir								
I.E. LIBERTADOR SIMÓN BOLÍVAR SEDE SAN FRANCISCO.		17-05-2023		TUNJA.		A										
Operador:		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja	Carne con papa							55	58	59						
Proteico: carne blanca																
Huevo																
Leguminosa																
Cereal: Arroz	Arroz con papa				90	93	98									
Cereal: Pasta	Papa en salsa				58	56	60									
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, Plátanos)																
Arepas/ Arepuela																
Verdura fría o caliente	Verdura de espinaca				68	70	71									
Jugo	Jugo de mango				210	210	213									
Leche líquida (polvo)																
¿Cumple con la minuta patrón?		Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>		
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (Si aplica)		Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>		

Observaciones

QUIÉN ATIENDE LA VISTA: Maria Emilia Perez CARGO: Profesional PAE

QUIEN REALIZA LA VISTA: Maria E. Perez CARGO: Profesional PAE



ACTA DE VERIFICACIÓN DE BODEGA DE ALMACENAMIENTO DEL OPERADOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR-PAE

Operador:	FUNDACION PAE A EL DESARROLLO SOCIAL "LUZ DEL SUR"	Municipio:	TUNJA	Fecha de Verificación:	19-05-2023
Dirección:	Carretera 18N-20-25 Milagro	Hora de Inicio:	9:30 am	Hora de Terminación:	2:00 pm
No. Contrato / Convenio:	506 de 2023	Representante Legal del Operador:	Nelson Acosta Becerra	Número de Identificación:	7'164.181
No. de raciones contratadas:	18.850	Complemento AMPM PAE Regular:	Complemento AMPM AJ: <input type="checkbox"/> Almacén PAE Regular: <input checked="" type="checkbox"/> Almacén AJ: <input type="checkbox"/> Paquetes Alimentarios RPC: <input type="checkbox"/>	Visita SPQR:	<input type="checkbox"/>
Visita verificación técnica:	<input checked="" type="checkbox"/>	Visita verificación de ETA:	<input type="checkbox"/>	ÚLTIMA VISITA AUTORIZADA COMPETENTE:	0 SANITARIA
No. de Visita:	N°1 <input type="checkbox"/> N°2 <input type="checkbox"/> N°3 <input checked="" type="checkbox"/> N°4 <input type="checkbox"/> N°5 <input type="checkbox"/>	FECHA DE VISITA:	13/01/23	CONCEPTO ENTREGA:	90% TAJCA 61E

PUNTAJE ESPERADO	67	PUNTAJE OBTENIDO	65	PORCENTAJE %	97%
CONCEPTO FINAL					

Verificar el cumplimiento de los siguientes aspectos según corresponda con los criterios de evaluación

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

1. CONDICIONES INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	
1	La edificación está ubicada en un sitio seco, no inundable, alejado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc.	1	
2	La edificación está construida de manera que protege e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes.	1	
3	La bodega tiene mecanismos de protección a prueba de vectores (roedores, insectos, entre otros). Las puertas de ingreso están protegidas entre el borde inferior y el piso la cual impide el ingreso de plagas y veredas protegidas con arcos.	1	
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen resacas en buen estado y sin grietas.	1	En visita anterior se había dejado observado la humedad de la pared (10-03-2023), se evidencia observado el hallazgo.
6	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	
7	Los sillones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
9	Las instalaciones son proporcionales a los volúmenes de los productos terminados manejados por el operador disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal y traslado de productos.	1	
10	Los servicios sanitarios están ubicados en un sitio separado y en cantidad suficientes, están limpios y se encuentran dotados con los elementos requeridos para la higiene personal de los manipuladores (jabón líquido antibacterial, alcohol, toallas desechables, equipos automáticos para el secado de manos, papeleras y letreros educativos al lavado de manos).	1	
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) relativos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas de la bodega.	1	

TOTAL CONDICIONES INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100%

2. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES
12	El almacenamiento de las materias primas (a temperatura ambiente), se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiere cada alimento.	1	
13	El almacenamiento de las materias primas (a temperatura de refrigeración y/o congelación), se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiere cada alimento. Se cuenta con registros diarios de verificación de control de temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación.	1	
14	Se lleva un control de entrada, salida y rotación de los productos.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil aptos para el consumo (fecha de vencimiento vigente).	1	
16	Los alimentos se encuentran separados entre sí, según sus características y el área de almacenamiento de los productos se encuentra debidamente identificada. Las áreas de la bodega se encuentran debidamente identificadas y separadas.	1	
17	Los paquetes de los productos almacenados, se encuentran libres de humedad y no se encuentran rotos.	1	
18	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública son almacenados bajo las condiciones exigidas y se encuentran debidamente rotulados.	1	
19	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente en pilas, estibas, canastillas o recipientes de material sanitario. Los insumos o productos terminados son almacenados ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales y se	1	

20	El almacenamiento y aplicación de las cajas cumple con la altura que evita el deterioro o daño del envase y embalaje. Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las mismas.	1	
21	El traslado de pilas de productos es adecuado y no representa peligro para la integridad física del personal manipulador o del personal externo que ingresa a la bodega.	1	
22	Las cajas no sobrepasan el nivel del borde de la estiba, del anaquel o estantería donde se encuentran almacenadas.	1	
23	Existe rotación de los alimentos almacenados, primero en entrar, primero en salir.	1	
24	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original (Cuando aplique).	1	
25	Los productos no conformes o devueltos por fecha de vencimiento, defectos de fabricación, son almacenados en un área separada e identificada y se llevan registros de control actualizados.	1	
26	Se cuenta con fichas técnicas en medio físico de cada uno de los productos almacenados.	1	
27	El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente Resolución 5109 de 2005 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	1	
28	Las frutas, verduras y/o enlatados almacenados se encuentran sin daño físico o deterioro (Si aplica).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	17	PORCENTAJE %	100%
-------------------------	----	-------------------------	----	---------------------	------

3. CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES
29	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises), limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y elementos de protección personal según normatividad legal vigente.	1	
30	Se cuenta con registros de entrega de dotación y elementos de protección personal del manipulador de alimentos.	1	
31	El personal manipulador adopta Buenas Prácticas Higiénicas (lavado y desinfección de manos, uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores Certificado médico de aptitud para manipular alimentos (no mayor a un año) y se evidencia soporte en forma física.	1	
33	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
34	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	0	Se solicita tener acreditación en formación en educación sanitaria, BPMs y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos del Jefe de bodega Jhon Leonardo Alvarez.
35	El personal externo a la bodega ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	

TOTAL CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	
-------------------------	---	-------------------------	---	---------------------	--

4. CONDICIONES DEL PLAN DE SANEAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES
36	Se implementa un programa de limpieza y desinfección y se llevan registros actualizados que indique la periodicidad de los mismos (áreas, equipos, superficies, personal manipulador y alimentos).	1	
37	Se implementa un programa de control de plagas y roedores y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas y correctivas.	1	
38	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	
39	Se implementa un programa de control de agua y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas y correctivas.	1	
40	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	

41	Se implementa un programa de control de residuos sólidos y líquidos, se llevan registros actualizados de las actividades que indique periodicidad de los mismos.	1	
42	Los productos químicos empleados para la limpieza y desinfección están rotulados y almacenados en áreas o estantes aislados y cuenta con fichas técnicas y hojas de seguridad de estos productos.	1	

TOTAL CONDICIONES DEL PLAN DE SANEAMIENTO

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

5. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES
43	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).	1	
44	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.	1	
45	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseó y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección de los vehículos.	1	
46	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de tránsito, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Licencia de conducción, revisión técnico-mecánica (Si aplica)).	1	
47	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	1	
48	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad sanitaria competente.	1	
49	Los alimentos de diferente naturaleza y conservación se transportan debidamente envasados, protegidos y se evita la contaminación cruzada.	1	
50	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseó)	1	
51	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador. (Si se presenta homologación el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	1	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

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

6. CONDICIONES ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES
52	Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos, grietas, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos.	1	
53	Se implementa un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos con registros actualizados de las actividades (Hoja de vida de los equipos, cronograma, responsables de actividades de mantenimiento, etc).	0	Dejar en físico el documento del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.
54	Cuentan con un inventario de equipos y utensilios perteneciente a la bodega.	1	
55	Los utensilios y equipos de la bodega se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
56	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica de los procesos con el fin de evitar contaminación cruzada y facilita su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.	1	

TOTAL CONDICIONES ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

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

7. CONDICIONES VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES
57	Se implementa un programa de capacitaciones continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos y contiene: metodología, duración, cronograma con temas específicos, responsables, formatos de control y seguimiento, materiales y ayudas según labor realizada y evaluaciones.	1	

Existen avisos sobre condiciones de almacenamiento de alimentos	1	
---	---	--

TOTAL CONDICIONES VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

8. CONDICIONES VERIFICACIÓN COMPRA DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES
59	Los alimentos almacenados corresponden a la modalidad de entrega según sea el caso establecidos por la ETC.	1	
60	La compra de alimentos perecederos se hace máximo para cinco (5) días.	1	
61	Se evidencia que remisiones y facturas corresponden a los alimentos efectivamente entregados.	1	
62	Se realiza y se registran las compras locales mensuales de alimentos a productores del territorio.	1	

TOTAL CONDICIONES VERIFICACIÓN COMPRA DE ALIMENTOS

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

9. CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES
63	Existen manuales y soportes referentes a salud ocupacional.	1	
64	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicados en lugares adecuados.	1	Vence 05-2026
65	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normalidad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

10. CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES
66	Existe un mecanismo para atender las SPQR del personal manipuleador y administrativo (Indique cuál).	1	Existe botón de sugerencias para atender las SPQR.
67	Ha participado y existen soportes de los Comités de Alimentación Escolar y Mesas Públicas a los cuales fue convocado.	N.O.	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades. Existen avisos sobre recomendaciones de bioseguridad covid-19	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLES

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA:

NOMBRE:	Adriana Elizabeth Lara S.	NOMBRE:	Albeiro Bejaral Valencia
CARGO:	PROFESIONAL CAE-SET	CARGO:	CAE-SET
FIRMA:	ADRIANA LARA	FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:	3144418271	TELEFONO:	3222748527

QUIEN ATIENDE LA VISITA:

NOMBRE:	Diana María Fongora A.	NOMBRE:	JUAN LEONARDO A.
CARGO:	Supervisora	CARGO:	COORDINADOR MOVES
FIRMA:	[Firma]	FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:	312949880	TELEFONO:	3204578678



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

Alm. Aprende



Versión No.2 09/2022

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

Institución Educativa y Sede:	I.E. SILVANO RODRIGUEZ ETC. SEDE MANZANARES.		MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	24-05-2023
Dirección:			Hora de Inicio:	9:30 am	Hora de Terminación:	
Operador:	FUPAPESO		No. Contrato / Convenio:	506 de 2023	Fecha de inicio de atención:	31-01-2023
Reporta caso de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A.		
Visita verificación técnica	SI		Visita verificación de ETA	NO		
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1754
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	13-02-2023		
PUNTAJE ESPERADO			CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE	92.5	
PUNTAJE OBTENIDO			CONCEPTO FINAL	FAVORABLE	95%	

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 bacas de inmundicia, mulchales 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 moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Los paredes están contruidas en material resistente, impermeables al agua, de fácil limpieza y desinfección. Existen muros en buen estado y sin grietas.	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes 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 lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o 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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas canchales con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que le 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 modifican, adicionan o sustituyen.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen listeros actualizados y en buen estado (patente visible y reservante) situados a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Las procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones básicas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma sucesiva y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente evitando el 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 (pinceles, 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 educacional 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 estandarizado (Si es caso contrario presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú # 3: Pollo Guisado, frijoles con papa, arroz blanco, papa cocida, ensalada verde, fruta: melón (porque la licuadora está dañada).
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 calor diario (diferente o grues) y limpio, cubrebo cabeza deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en él.	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 acero, 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 pinyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores/s certificación médica (solo 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 primaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

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 preestablecida en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (desinfectantes, sanitizantes, jabón de boca, escovas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

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

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

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	La I.E. no cuenta con Botiquín en el restaurante escolar.

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 informe de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reuniones actualizadas.	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se encuentran los formatos de registros de control de asistencia de los titulares de derecho.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1	

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

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

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:	Adeirana E. Lara S.	NOMBRE:	Zulma Roche
CARGO:	Profesional PAE-SET.	CARGO:	Escopame
FIRMA:	ADEIRANA LARA	FIRMA:	Zulma Roche
TELEFONO:	314418271	TELEFONO:	3227807495
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



Institución Educativa y Sede:		I.E. SILVINO CENTRAL (MANGAYABE?)			Ciudad:			TUNJA								
Operador:		Fecha visita:			Hora de servicio:			Municipio: Parroquia Matriz: Parroquia Tejería:								
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	3												60	65	63
Huevo																
Leguminosa	Frijoles con pepino	3												112	124	126
Cereal: Arroz	Arroz blanco	3												143	145	140
Cereal: Pasa																
Tubérculo: (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa sudada	3												80	83	89
Aceite/ Arepuela																
Ventura fría o caliente	Sneakada Verde	3												95	93	92
Jugo	Fruta melón															
Leche líquida (polvo)																
¿Cumple con la minuta patrón?		SI	NO													
¿Cumple con el menú establecido?		SI	NO													
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI	NO													
¿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				

Observaciones: La licitadora se encuentra dañada así que se entrega fruta melón

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: **Palma Pacheco** CARGO: **Economista**

QUIÉN REALIZA LA VISITA: **Adriana C. Lara S.** CARGO: **Profesional PAE**

FIRMA: **[Firma]** FIRMA: **[Firma]**



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. SILVINO RODRIGUEZ SEDE EL DORADO		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	25-05-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	9:00 am		Hora de Terminación:					
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	S06 de 2023		Fecha de Inicio de atención:		31-01-2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A							
Visita verificación técnica	SI <input checked="" type="checkbox"/>		Visita verificación de ETA	N.O		Visita SPQR		N.O			
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 11to)	Nivel Medio (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	173		X	X		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA								
			CONCEPTO EMITIDO								
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO			PORCENTAJE %					
CONCEPTO FINAL											

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

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 garantice la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y 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 sillones y banquetes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o arcos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, 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	Las productas 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 temperatura 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 1109-2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
20	Existen libros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) relativos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1		
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y 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 mano y la lista de intercambios realizados por la ETC.	1		
25	Se tienen estacionados los utensilios para el lavado (utensilios menores).	1		
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y lista de preparación evaluado. Si en caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio (refritos).	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 aseó, pañuelos). Se evidencia rotación de entrega.	1		
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1		
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (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 acciones de su implementación.	1		
33	El personal manipulador cuenta 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 que al comedor escolar ingresa con la debida protección (zapatos, cofia y bata).	1		
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1		
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1		
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 100
CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1		

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 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 e productos de aseo (detergentes, saponificantes, jabón de fresa, aceites, jabones, etc.). Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente resguardados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de alimentos de aseo.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, carcasillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, carcasillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en FICSA con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos preestablecidos para inspección vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el centro (SCAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	N.O	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo).	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los vehículos según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	N.O	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE %	
------------------	-----	------------------	-----	--------------	--

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tenedores, 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 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	Existe un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, razonables.)	1	

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	No cuentan con extintor
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente ubicado en un lugar adecuado.	0	No cuentan con botiquín

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

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

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

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

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

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Adriana E. Lag S.	NOMBRE:	Esperanza Gonzalez Martinez
CARGO:	Profesional PAE	CARGO:	Coordinadora
FIRMA:	ADRIANA ELAG	FIRMA:	Esperanza G.M.
TELEFONO:	3114418271	TELEFONO:	3102545974

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



Institución Educativa y Sede:	Fecha visita:		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
	Operador:	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
IS SIMONO RODRIGUEZ S/D E L DOBADO	FURACOSO		47	39	42									
Prebiótico: carne roja	Pollo Picoado													
Proteico: carne blanca	1													
Huevo														
Leguminosa														
Cereal: Arroz														
Cereal: Pasta	espagueti		77	75	79									
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, plátanos)	Papa Dorada		44	42	40									
Avesal/ Areguada														
Verdura fría o caliente	lechuga, tomate y pepino		70	72	77									
Jugo	Sugo de naranja		202	210	209									
Lече líquida / polvo														
¿Cumple con la minuta patrón?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>		
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>			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"/> N/A <input type="checkbox"/>		

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Esperanza GM. CARGO

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Adriana E. Lara S. CARGO

Observaciones: Esperanza GM. FIRMA

Adriana E. Lara S. FIRMA



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

Alma y los Aprende



Version No.2 03/2022

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

Institución Educativa y Sede:	I.E. SILVINO RODRIGUEZ SEDE CENTRA		ETC:	UNJA	MUNICIPIO:	UNJA	Fecha Verificación:	26-05-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	9:20 am		Hora de Terminación:					
Operador:	FURADESO		No. Contrato / Convenio:	506-de-2023		Fecha de Inicio de atención:		31-01-2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria								
Visita verificación temática	SI		Visita verificación de ETA			Visita SPQR					
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
				1	1	1754		X	X	X	X
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	13-02-2023							
			CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE 92.5							
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	59		PORCENTAJE %	95%				
CONCEPTO FINAL											

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, malicia 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 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 contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen miasmos 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 sistemas 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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Disponen de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kardex) 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 temperatura 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. Rotación FIFO/FEFO y demás normas que lo modifiquen, adición o sustracción.	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) ubicados a la realización de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) señaladas 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 estándares-casos los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú # 5: Pollo a la naranja, arroz fidees, papa en castillos, ensalada de tomate y zanahoria y cebolla y fruta melón porque la licuadora se encuentra dañada.
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 (cortado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normalidad legal vigente) y demás elementos de protección necesarios para razón preventiva en sí.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (gel de desinfección, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papeles). 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 (visto 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 que atiende al comedor escolar ingresa con la debida higiene (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la 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 (composiciones, modo de preparación, empleo y riesgos)	/	
39	Los materiales primos crudos tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan sin desinfectar antes de su preparación y consumo en platos preparados en sitio, con sustancias autorizadas por la normalidad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	/	
40	Cuentan con alimentos y productos de alto riesgo (alimentos deshidratados, platos de frío, quesos, helados, etc.) Estos productos de alto riesgo se almacenan en un sitio separado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia rotación de tiempo de alimentos de alto riesgo.	/	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE, PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, refrigeración, congelación, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normalidad vigente (SI aplica)	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normalidad vigente (SI aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normalidad vigente.	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fidejo con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para modificación vigente y acorde a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-médica y licencia de tránsito, etc)	N.O	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveros e resumos de aseo)	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución conforman a los requisitos según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	N.O	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveros por parte del operador con la información requerida y actualizada.	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A.	PUNTAJE OBTENIDO	N.A.	PORCENTAJE %	
------------------	------	------------------	------	--------------	--

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los servicios tales como mesas, sillas 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 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	la licuadora está dañada
67	Existe un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento responsables)	1	

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normativas vigentes, ubicado en un lugar adecuado.	0	No tienen botiquín.

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

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

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

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

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

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Adriana E. Lara	NOMBRE:	Zulma Kache
CARGO:	Profesional PAE-ST	CARGO:	Economista
FIRMA:	ADRIANA LARA	FIRMA:	Zulma Kache
TELEFONO:	3109418271	TELEFONO:	3227807405
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES
COMPLEMENTACIÓN PREPARADA EN SITIO - ALMUERZO



PAE

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:									Ciudad:						Atención:			
Operador:		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			Hora de servicio:		Atención:	
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	Almuerzo	Comida Materna	Jornada Tarde	
Proteico: carne roja																				
Proteico: carne blanca	Pollo a la naranja																			63 66 62
Huevo																				
Leguminosa																				
Cereal: Arroz	Arroz																			140 143 140
Cereal: Pasta	Figas																			
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátano)	Papa en Cascas																			81 84 87
Arepas/ Arepuela																				
Verdura fría o caliente	Ensalada de tomate, zanahoria y cebolla																			
Jugo	Jugo de melón, sandía, piña, naranja																			93 95 97
Lleche líquida / polvo																				
¿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 checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			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"/>			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 checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			
¿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"/> N.A. <input type="checkbox"/>			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>			No <input type="checkbox"/>			

Observaciones

QUIÉN ATIENDE LA VISTA: Zylna Roche CARGO: Coordinadora Profesional PAE FIRMA: [Firma]

QUIÉN REALIZA LA VISTA: Adriana Elvira CARGO: Coordinadora FIRMA: [Firma]

QUIÉN REALIZA LA VISTA: Zylna Roche CARGO: Coordinadora FIRMA: [Firma]



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

Aprender



Versión No. 2 03/2022

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

Institución Educativa y Sede:	L.E. Antonio José Sandoval sede La Colorada		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	19-05-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	9:30 am			Hora de Terminación:				
Operador:	FORADESO		No. Contrato / Convenio	(9:30 am) 506 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	31-01-2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	No							
Visita verificación técnica	Si		Visita verificación de ETA	No		Visita SPGR	No				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		X				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	03-05-2023		CONCEPTO EMITIDO		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS 835			
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO			PORCENTAJE %					

CONCEPTO FINAL

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, moho y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable no absorbente de fácil limpieza y desinfección. Existen moshos 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 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 aluminacon se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejilla de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y 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 temperatura 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 1176/2008 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen termómetros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) sujetos 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 accesorial 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 mediciones).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación estandarizado. (Si es caso contrario presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú # 6: filete de Perico, lenteja, arroz con zanahoria, papa al vapor, con cilantro, ensalada de lechuga, manzana, kiwi y queso, jugo de mango.
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS-GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, cubado cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para la labor desempeñada en ella.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, guante higiénico, guantes de manipulación, guantes de ater, pañete). 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 o 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 apto al comedor escolar ingresa con la debida rotación (fajateos, cofa y sala).	1	
35	El menú 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 relación).	1	
39	Las nuevas primas analizadas tales como verduras, hortalizas y frutas de bajo pH desinfectadas antes de su preparación o consumo en agua 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 (desinfectantes, desodorizantes, jabón de toallas, jabón, 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

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

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE: PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes sanitarios, evitar el material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (S aplica).	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (S aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	N.O	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y día de entrega de víveres o insumos de aseo).	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los planificados según propuesta presentada por el operador (a se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	N.O	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE %	
------------------	-----	------------------	-----	--------------	--

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás utensilios están limpiados con materiales sanitarios, referentes a la comisión de fácil lavable 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 espacio y montaje 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 menús, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1		
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1		
67	Existe un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, lista de vida de los equipos, programas de mantenimiento, responsables).	1		
TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	No cuentan con extintor.	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normativa vigente ubicado en un lugar adecuado.	0	No cuentan con botiquín.	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE % 0%
CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1		
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	No se evidencia el soporte de conformación del C.A.E.	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se encuentra el formato de registro del control de asistencia de los titulares de derecho.	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1		
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1		
TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 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:	Adriana B. Lara O.		NOMBRE:	
CARGO:	Profesional (AE-SEI).		CARGO:	
FIRMA:	ADRIANA LARA		FIRMA:	
TELEFONO:	344410271		TELEFONO:	
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:			NOMBRE:	
CARGO:			CARGO:	
FIRMA:			FIRMA:	
TELEFONO:			TELEFONO:	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

Alumnos Aprendiendo

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



Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:			Ciudad:			Almuerzo					
		I.E. ANTONIO JOSÉ SANDOVAL S.E. LA COLOMADA			21-05-2013			TUNJA					
Operador:		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			MEDIA					
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Protéico: carne roja													
Protéico: carne blanca													
Huevo	HUEVO PERICO	Nº 6	53	56	55								
Leguminosa	Lenteja	Nº 6	20	18	21								
Cereal: Arroz	arroz con zanahoria	Nº 6	58	60	62								
Cereal: Pasta													
Tubérculos (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa al vapor con cilantro	Nº 6	24	40	43								
Arepas/ Arepuela													
Verdura fría o caliente	Salsita de eschigamontana, apio y queso.	Nº 6	53	55	55								
Jugo	de mango.	Nº 6	210	208	215								
Leche líquida /polvo													
¿Cumple con la minuta patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N.A. <input checked="" type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input checked="" type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input checked="" type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input checked="" type="checkbox"/>		
Observaciones:		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE? <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input checked="" type="checkbox"/>											

QUIÉN ATIENDE LA VISTA: Sandra Figueire FIRMA
 QUIÉN REALIZA LA VISTA: Adriana E. Lara FIRMA

CARGO: Alimentos
 CARGO: Profesora PAE-F

CARGO: Alimentos
 CARGO: Profesora PAE-F

CARGO: Alimentos
 CARGO: Profesora PAE-F



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. JULIUS SIEBEE				ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	30-05-2023		
Dirección:					Hora de inicio:	10:45 am.		Hora de Terminación:				
Operador:	FUPADESO				No. Contrato / Convenio	506 de 2023		Fecha de inicio de atención:	31-01-2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input checked="" type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria							
Visita verificación técnica	SI <input checked="" type="checkbox"/>				Visita verificación de ETA		No		Visita SPQR		No	
No. de Visitas:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:		Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9to)	Nivel Medio (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	625		X	X	X	X	X

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA	18-04-2023			
				CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO 79%			
PUNTAJE ESPERADO	61		PUNTAJE OBTENIDO	59		PORCENTAJE %		(79) 96%

CONCEPTO FINAL

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y 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.	?	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	✓	

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecida. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú # 7: Pollo dorado, arroz con verduras, papa en chupe, ensalada de espinaca, lechuga, manzana mango y sorbete de mango.
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

CONDICIONES DE SANIAMIENTO

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 cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos médicos y se llevan registros actualizados de las actividades.	1.0	
39	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de transporte y se llevan registros actualizados de las actividades.	1.0	
40	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de calefacción y se llevan registros actualizados de las actividades.	1.0	
41	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de refrigeración y se llevan registros actualizados de las actividades.	1.0	
42	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de ventilación y se llevan registros actualizados de las actividades.	1.0	
43	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de iluminación y se llevan registros actualizados de las actividades.	1.0	
44	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de sonido y se llevan registros actualizados de las actividades.	1.0	
45	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de aire acondicionado y se llevan registros actualizados de las actividades.	1.0	

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, equipo y riesgos).	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y 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 lava, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente cobiertos y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el auto de "Transporte de Alimentos".	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión teórico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	N.O	

58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rúms (periodicidad y días de entrega de rúms e insamce de asno)	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	N.O	
61	Se exhibe soporte de comisión de entrega de rúms por parte del operador con la información requerida y actualizada	N.O	
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A
			PORCENTAJE %

1 100 %

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 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.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	
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.	0	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

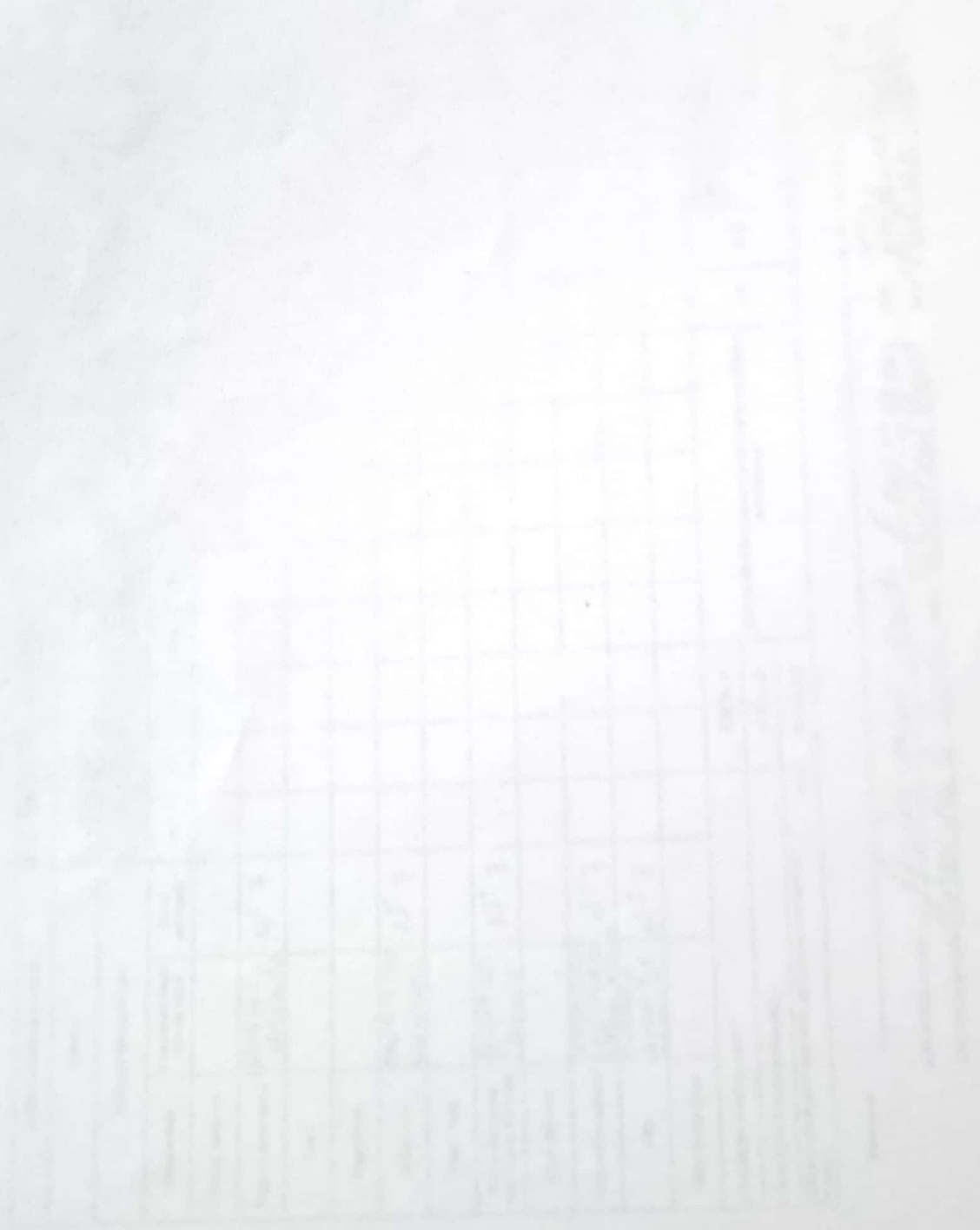
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Adriana E. Lopez S.	NOMBRE:	Adriana Garbino
CARGO:	Profesional PAE-DET.	CARGO:	
FIRMA:	ADRIANA LOPES	FIRMA:	<i>[Handwritten Signature]</i>
TELEFONO:	3144418271	TELEFONO:	3016657209
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	





PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VERIFICACIÓN DE GRAMALES
COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN MITO-AHUERZO

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
PAE
Aprender

Institución Educativa y Sede:		Ciudad:		Hora de servir:		Mesa:										
LE JUJUS SIEBERE		TUNJA		30-05-2023		A										
Operador:		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA					
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja																
Proteico: carne blanca	Pollo dorado N° 7													66	62	65
Huevo																
Leguminosa																
Cereal: Aroz	Arroz con verduras N° 7													144	142	146
Cereal: Pasta																
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa en Chupe N° 7													83	81	80
Aceite/ Arepuela																
Verdura fría o caliente	ensalada de espinaca con zanahoria y mango N° 7													93	92	90
Jugo	Jugo de naranja N° 7													205	210	216
Lече líquida / polvo																
¿Cumple con la minuta patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A <input type="checkbox"/>					
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A <input type="checkbox"/>					
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		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 checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A <input type="checkbox"/>					

Observaciones:

QUIEN ATIENDE LA VISITA: Adriana Cortez Escobar
QUIEN REALIZA LA VISITA: Adriana E. Lopez Profesional PAESET

FIRMA: [Signature]
FIRMA: [Signature]