



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

Institución Educativa y Sede:	IE GSR sede central	ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	02-05-2023
Dirección:	CL 19 #15-52	Hora de Inicio:	8:40 AM			Hora de Terminación:	11:45 AM
Operador:	FUPAPEO	No. Contrato / Convenio	506 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	31-01-2023

Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
Visita verificación técnica	SI	Visita verificación de ETA	
		Visita SPQR	

No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		1077	82	0	198	549

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	
PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	54
CONCEPTO FINAL		CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE 91.5%
		PORCENTAJE %	87.1%
		CONCEPTO FINAL	ACEPTABLE

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	73	PUNTAJE OBTENIDO	73	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realice ordenadamente en pilas, estibas y 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	se tienen estibas, estantes y canastillas que protegen los insumos primos del contacto directo con el piso
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	

16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos. PEPS	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente: Resolución 5108/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	0	se debe hacer selección de los materiales plásticos de la OLPJ en la bodega y entregar en conestillo (no bolsos ni lonas)

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83.33%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	se preparo para el día de hoy el menú 6
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	falta certificado médico de una de los manipuladores de alimentos
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 al entrar al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario se entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Se entrega el complemento alimenticio desde las 8:40 AM solo en la mañana

36 Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio. **1** se tienen 5 manipuladores de alimentos en la UA

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
 PUNTAJE ESPERADO **9** PUNTAJE OBTENIDO **8** PORCENTAJE % **88.88%**

CONDICIONES DE SANEAMIENTO
 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada in situ, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	Falta 4 bolsas de basura - 2 limpiadores - toallas de manos 30 paquetes 15 garrafas de hipoclorito de 2000ml

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y/o 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 **22** PUNTAJE OBTENIDO **21** PORCENTAJE % **91.66%**

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	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 base con su respectivo cronograma y reportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador acredita formación en educación o en servicios, principios 3 a cinco de Buenos Prácticas de Manufactura y en 8 días higiénicos en manipulador o en alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	N.O	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo).	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	N.O	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	se debe hacer mantenimiento al sistema de filtro de agua (OTENO)
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	5	PORCENTAJE %	83.33%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

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 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	Falta acta 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	se deben llevar al día los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho del mes de mayo.
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	7	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA			FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE	
Acciones de mejora N 19, 31, 40, 71 y 72			Inmediato	operador fupDPESO	
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
se debe cumplir con los acciones de mejora a la mayor brevedad					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No se presento alguna observacion por parte de quien atiende la visita					
En constancia firman:					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	David Ricardo Buitik Jr		NOMBRE:	Miguel Quintero Polido	
CARGO:	profesional P.F.E. SEM		CARGO:	Especialista	
FIRMA:	<i>[Firma]</i>		FIRMA:	<i>[Firma]</i>	
TELEFONO:	3719176232		TELEFONO:	3123949124	
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:			NOMBRE:		
CARGO:			CARGO:		
FIRMA:			FIRMA:		
TELEFONO:			TELEFONO:		



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

P.A.E.

Almuerzo Aprender

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



Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:			Ciudad:			Hora de servicio:			Muestreo		
TT 6572 sede central		02-05-23			Turij						Almuerzo Formada Mañana Formada Tarde		
Operador:		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
FURAPESO		M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Componente	Preparación según ciclo de menú												
Proteico: carne roja	Menu entregado												
Proteico: carne blanca													
Huevo	si 6												
Leguminosa	lenteja 6												
Cereal: Arroz	si 6												
Cereal: Pasta													
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	papa 6												
Arepas/ Arepuela													
Verdura fría o caliente	fría 6												
Jugo	Morpo si 6												
Lleche 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 checked="" type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>												
		¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?						¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?					
		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>						SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>					

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISTA: Marina Quintan CARGO: Económica FIRMA: [Firma]

QUIÉN REALIZA LA VISTA: David Rovito R CARGO: PAE-SET FIRMA: [Firma]



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

Institución Educativa y Sede:	INEM Americas	ETC:	Tunjo	MUNICIPIO:	Tunjo	Fecha Verificación:	02-05-2023
Dirección:	Calle 9 # 12-60	Hora de Inicio:	2:30 PM	Hora de Terminación:	4:30 PM	Fecha de Inicio de atención:	
Operador:	FUPDES	No. Contrato / Convenio:	506 - 2023				
Reporte 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. de Visita:	N°1 <input checked="" type="checkbox"/> N°2 <input type="checkbox"/> N°3 <input type="checkbox"/> N°4 <input type="checkbox"/> N°5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	462	Nivel: Preescolar:	67	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro):	237
				Nivel Primaria (Grado 4to, 5to):	164	Nivel Secundaria (8to a 9no):	-
				Nivel Media (10 y 11):	-		

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	Febrero 13 de 2023
PUNTAJE ESPERADO	52	CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE 96.5%
PUNTAJE OBTENIDO	49	PORCENTAJE %	94.27%
CONCEPTO FINAL		ACEPTABLE	

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, humedad y aguas estancadas.	1	
2	El área de almacenamiento temporal de los productos industrializados cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y productos.	1	
4	Los techos están diseñados o 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	Techos con Rastio de hollin y humedad
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre pisos y puertas que comunican al exterior se encuentran protegidas.	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen misiones en buen estado y sin grietas.	1	
7	Los vidrios y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla) funcionando y limpios.	1	
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
9	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o anillos 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 letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) avisos de señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) 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 adecuadamente en gales, estibas y/o canchales, canchales recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Disponen de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso.	1	se tienen mesones y canchillos que puntajar los componentes de la RZ del contacto directo con el piso
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	mojella dulce UNICE 11/05/23 Marca HENZ Y asociados SAS Bocadoillo Combinado UNICE 12/09/23 la sablosvia
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Rápidos para productos industrializados).	1	leche intrín FU 17 Jul 23
15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	NA	
16	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5106/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto, hecho suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	Leche el tiempo de 200 ml UHT L099 25A6031703
18	El producto del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	0	Mogallo dulce de 40,30 y 70g marca KENZ Y ASOCIADOS SAS NSA-0073716-2023 (faltó ficha técnica)
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se asegura fresca y con grado de madurez apta para su consumo.	1	
20	El agua suministrada cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas 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	4	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE %	75%

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el costo de menú y la lista de intercambios aceptados por la ETC.	1	
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al costo de menú. En caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado.	1	se entrega para el día de hoy el menú 6
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en razón industrializado 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 dotación completa en buen estado de: gorro, bata o vestido a juego y zapatos, calzados cerrados, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para función industrializada.	1	
25	Se evidencian dotados de los elementos de higiene personal: jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, paño higiénico, guantes de manipulación, guantes de aterciopelados.	1	
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada: uñas cortas, limpias y sin esmalte; cabello recogido, sin uso de alfileres u otros accesorios ni maquillaje.	1	
27	Se evidencian para cada uno de los manipuladores certificados médicos (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 soportes de su implementación.	1	
29	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	
30	El personal tiene el comprobante escolar ingresado con la debida dotación (bata, gorro y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación de servicios.	1	Se tiene una manipulación de alimentos en la unidad aplicativa para los 2 niveles.
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización emitida por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el menú publicado en un lugar visible.	1	Se entrega en la mañana 9:15 y en la tarde a los 3:25.

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
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	se llevan al día registros de las actividades
34	Se utiliza productos de limpieza y desinfectante de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentración, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (desinfectantes, jabones, toallas, etc.). Estos productos de aseo se almacenan en un área ventilada, identificada, protegida y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia también la 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 llevan registros actualizados de las actividades.	1	se llevan al día registros de las actividades
37	Se garantiza la inspección y desinfección periódica de tanques y recipientes (c) de almacenamiento de agua según normatividad vigente. Además de existir un procedimiento representativo de limpieza y desinfección de tanques y recipientes y se cuenta con verificaciones de las actividades.	1	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	se llevan al día registros de las actividades
39	Se cuenta con recipientes sulfonados identificados de manejo sanitario, con tapa y brida plástica ubicados en un sitio adecuado para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
40	Se aplica la separación en situ 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 llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	se llevan al día registros actualizados de las actividades.
42	Los 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 mesitorio de manejo 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 transportador 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	
46	El transportador 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	
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso 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 fuerza con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	N.O	
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el contrato (SGAT, Revisión técnico-mecánica, licencia de tránsito, etc.).	N.O	
53	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O	
54	Se de cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo).	N.O	
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (o se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	N.O	
56	Se evidencia soporte de emisión 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	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

57	Existen acciones de acuerdo con fichas vigentes de manejo ubicado en un lugar adecuado	1	
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normativas vigentes 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 comité escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
60	Se evidencian copias de confirmación del comité de alimentación escolar y/o actas de reuniones actualizadas	0	falta Acta de confirmación del PAE
61	Se diligencia oportunamente los registros de control de asistencia de los estudiantes de quienes asisten en el comedor escolar de la institución Educativa	0	se deben llevar al día los firmatos de control de asistencia de los futuros de mayo
62	En la institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los menús de dietético	1	
63	La visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de Mejora N. 78.60461	Inmediata	Operador FUPADESO

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

se debe cumplir a la mayor brevedad con las acciones de mejora

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presenta alguna observación por parte de quien atiende la visita

En consistencia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE: David Ricardo Duarte P	NOMBRE: Yarely Solina e
CARGO: Profesional PAE-SET	CARGO: Educadora
FIRMA: <i>[Firma]</i>	FIRMA: <i>[Firma]</i>
TELEFONO: 3178476232	TELEFONO: 3143940743
QUIEN REALIZA LA VISITA	QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE:	NOMBRE:
CARGO:	CARGO:
FIRMA:	FIRMA:
TELEFONO:	TELEFONO:



Institución Educativa y sede:		INEM sede: Ameyros						CIUDAD			Tunja						
Operador:		FUPAPESO						Fecha Visita:			07-05-2023						
Horario de Entrega:		Jornada Mañana, Jornada Tarde						M1			M2						
M3		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA						
M1		M2		M3		M1		M2		M3		M1		M2		M3	
Componente	Menú programado	Menú entregado		M1		M2		M3		M1		M2		M3			
Lácteos (todos los días)	Leche entera Purito	6				1099		1159		1149							
Derivados del cereal (todos los días)	Mogollón Dulce	6				459		429		439							
Frutas (3 veces/semana)	—	—															
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	Bonito Combinado	6				289		269		269							
¿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"/>		¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAE?		SI <input checked="" type="checkbox"/>		NO <input type="checkbox"/>									

Observaciones

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Sorely Hobuco C. CARGO: Ejecutor

QUIÉN REALIZA LA VISITA: David Ricardo Avila CARGO: PAE-SET

FIRMA

FIRMA



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

Institución Educativa y Sede:	IE TIASOL sede Contorno 0		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	03-05-23			
Dirección:	Calle 19 # 16-51		Hora de Inicio:	8:20 AM			Hora de Terminación:	70:45AM			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio:	506 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	31-01-23			
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	SE		Visita verificación de ETA	-			Visita SPQR	-			
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	219	0	219	0	0	0
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	03 de mayo de 2023							
PUNTAJE ESPERADO			CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO 88.1%							
62			PUNTAJE OBTENIDO	54							
CONCEPTO FINAL			PORCENTAJE %	87.7%							
ACEPTABLE											

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, materia 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 masones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas	1	
8	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado	1	
12	Cuenta con áreas exclusivas 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	73	PUNTAJE OBTENIDO	73	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y 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	se tienen estibas y canastillas que protegen los materias primas del contacto directo con el piso.
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 -PEPE	0	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 51082005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	88.88%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si en caso contrario presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	7	se entregó por el día de hoy el menú B
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, papelería). Se evidencia remisión de entrega	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalto, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
35	El 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	

55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fajas con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NO	
56	El personal transportador acredita formación en nutrición o en asistencia, principios o a su vez de Buenas Prácticas de Manufactura y por lo menos higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NO	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para mantenimiento vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	NO	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo).	NO	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	NO	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
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 n. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables).	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
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 confirmación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las IPQI en el comedor escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

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

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora: 16, 37, 40, 41, 43, 46, 71, 72	Inmediato	Operados: FUPADESO

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se debe cumplir con las acciones de mejora a la mayor brevedad.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presenta ninguna observación por parte de quien atiende la visita

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Jenifer Yesenia Reyes Predrahita
CARGO:		CARGO:	economista
FIRMA:		FIRMA:	Jenifer Reyes P.
TELEFONO:		TELEFONO:	321 963 7967
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	David Ricardo Orozco Rodriguez
CARGO:		CARGO:	Profesional PAF-SET
FIRMA:		FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:		TELEFONO:	278476232



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

Ministerio de Educación Nacional
P.A.E. Aprende

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:			Ciudad:			Hora de servicio:			Muestra						
ITGSR sroc Centenario		03-05-2023			Tunjó			Muestra			Muestra						
Operator:		FUPAPESO			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA						
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA					
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3			
Proteico carne roja	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Proteico carne blanca	Pollo Guisado	8	33	32	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Huevo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Leguminosa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Cereal: Arroz	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Cereal: Pasta	Cañabios en salsa	8	68	65	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Platano car. to	8	48	46	50	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Arepa/ Arepuela	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Verdura fría o caliente	Tarrote en cascos	8	60	61	53	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Jugo	Maracuyá Jugo	8	200	200	200	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Lecche líquida /polvo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
¿Cumple con la minuta patron?			Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?				Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?				Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N.A <input checked="" type="checkbox"/>
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Observaciones:												
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>													

QUIEN ATIENDE LA VISITA: Jean Carlos Reyes P. FIRMA

QUIEN REALIZA LA VISITA: David Ricardo Duarte R. FIRMA

CARGO: Economista CARGO: Profesional PAE-SE7



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

Institución Educativa y Sede:	Z6 G27 sede Central		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	04-05-2023			
Dirección:	calle 34 # 77-00		Hora de Inicio:	8:20 A.M		Hora de Terminación:	11:00 A.M				
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio:	506 de 2023		Fecha de Inicio de atención:	31-01-2023				
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria		-		-				
Visita verificación técnica	SI		Visita verificación de ETA		-		-				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	449	-	-	-	379	730
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO		-				
PUNTAJE ESPERADO	57		PUNTAJE OBTENIDO	48		PORCENTAJE %	95%				
CONCEPTO FINAL			BUENO								

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 ubicado en un lugar alejado de focos de humedad, marea y aguas estancadas.	1	
2	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	pisos con baldosa partido y cuarteado
6	Las paredes están contruidas en material resistente impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen masones en buen estado y sin grietas.	1	
7	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado protegidos (tralla) funcionando y limpios.	1	
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o aneos 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 letreros actualizados y en buen estado (material visible y resistente) alusivos a señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en el área temporal de almacenamiento y entrega.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	77	PUNTAJE OBTENIDO	77	PORCENTAJE %	700%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

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 canastillas, canecas, recipientes con tapa o otra forma de almacenamiento. Dispone de estantes de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	0	Se debe entregar el complemento alimenticio en canastillas no en cajas de carton
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	Leche entera el decreto ven 28 Julio 23 Charoabrita La Hireda ven 16 05 23
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (rúbricas para productos industrializados).	1	
15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	N.A	
16	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente: Resolución 5109/2005, y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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

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	Leche entera de 200 ml marca el Nido L 710 RSAE031703
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	Chorobotina marca la Huerta VEN 760523 L 270423 NSA-005239-2018
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	1	Fruta en Buen Estado de Madurez con apto por el consumo
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	N.A	
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 educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizados por la ETC	1	
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	se entregó el día de hoy el menú 9
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad	0	hoy que hacer reposición de 20 unidades de 1 Chorobotina de 20gr, Dijo: otra de reposición
TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	66.66%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador posee la dotación completa, en buen estado de color claro (diferente a gris) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada	1	
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 papetera)	1	
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (Uñas cortas limpias y sin esmalte, cabello recogido sin uso de joyas u otros accesorios o maquillaje)	1	
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soporte de su implementación.	1	
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria (propósito 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 certificados	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (gafetes, cofia y bata)	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	hoy 2 manipuladores de alimentos en la unidad aplicat. 29
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	se da inicio a la entrega del complemento alimentario a las 9:50 AM
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
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección con procedimientos escritos se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades
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 (desinfectantes desinfectantes, escritas, trapeos, etc.) Estos productos de asno se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia retención 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 llevan registros actualizados de las actividades.	7	se tienen registros actualizados de las actividades.
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	7	
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 llevan registros actualizados de las actividades.	7	se tienen registros actualizados de los de los actividades
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados de material sanitario, con tapa y boca plástica ubicados en un sitio exclusivo para la recepción temporal de residuos sólidos.	7	
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	7	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7	se tienen registros actualizados de los actividades.
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia e daño causado por plagas.	7	
43	Se evidencian reportes de las actividades de fumigación y desinfección por parte de una empresa calificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	77	PUNTAJE OBTENIDO	77
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	7	
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7
		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, canastillas, 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, 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	
47	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 del vehículo.	N.O	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	N.U	
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 físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	N.O	
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SGAT, Revisión técnico-mecánica, licencia de tránsito, etc.).	N.U	
53	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.U	
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseó).		
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).		
56	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	
		PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

57	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente ubicado en un lugar adecuado	1	

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

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	se deben llevar al día los formatos de control de asistencia de lunes a viernes de mayo
62	En la Institución Educativa y sede se promueve 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	

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

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

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora N. 22473467	Inmediato	Operador FUPAPESO

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

se debe cumplir a la mayor brevedad con las acciones de mejora,

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presentó alguna observación por parte de quien atiende la visita

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David Ricardo Quispe R	NOMBRE:	Sackline Torres
CARGO:	PAE - SET	CARGO:	economista
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	Sackline Torres
TELEFONO:	2-78471237	TELEFONO:	3702473246
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Claudio Torres
CARGO:		CARGO:	economista
FIRMA:		FIRMA:	Claudio Torres
TELEFONO:		TELEFONO:	3123442041



Institución Educativa y sede:	ERP sede Central		Ciudad:	Tunja
Operador:	FUPADESO	Fecha Visita:	04-05-23	Horario de Entrega: Mañana: Tarde: Noche: Mañana: Tarde: Noche:

Componente	NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
	Menú programado	Menú entregado		M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Lácteos (todos los días)	Leche entera	9														209	275	276
Derivados del cereal (todos los días)	Chocolateiro	9														720	710	105
Frutas (3 veces/semana)	pera	9														720	150	135
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"/>	¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAE?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

Observaciones: _____

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Sackeline Torres CARGO: ECONOMA FIRMA: Sackeline Torres

QUIEN REALIZA LA VISITA: David Duarte CARGO: PAE-SI FIRMA: David Duarte



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

Institución Educativa y Sede:	IE STE SOTE CANIO JUVENIL		ETC:	Tunjo	MUNICIPIO:	Tunjo	Fecha Verificación:	03-05-23			
Dirección:	C/O 3 N 59-82		Hora de Inicio:	72:30 PM			Hora de Terminación:	4:45 PM			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506-04 2023			Fecha de Inicio de atención:	31-07-2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria		—						
Visita verificación técnica	S:		Visita verificación de ETA		—			Visita SPQR			
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	700	55	0	727	368	150
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	20 de febrero 2023							
			CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE 92.5%							
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	59		PORCENTAJE %	98.2%				
CONCEPTO FINAL			BUENO								

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 (a rea de preparación, a rea de almacenamiento, a rea de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1	los manipuladores de alimentos tienen un sanitario dentro de la unidad aliment. va.
4	Las reas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que 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 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	73	PUNTAJE OBTENIDO	73	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pias, estibas y canastillas, cercas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso	1	se tienen estibas y canastillas que protegen los mate
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 temperaturas de -18 ° C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

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

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

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Se preparo para el día de hoy el menú B
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 aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en frío con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	

36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	0	faltan -3 limpiadores -3 elipol (litro de 2000ml) -3 toallas de manos
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia emisión de entrega de elementos de aseo	0	se debe tener emisión de elementos de aseo en la unidad aplicativa
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la 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	10
		PORCENTAJE %	83.3%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	NO	—
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	NO	—
51	Los vehículos que se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	NO	—
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	NO	—
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	NO	—
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	NO	—

55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fiso con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NO	—
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NO	—
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	NO	—
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	—
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo).	NO	—
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presente homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	NO	—
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	—

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
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.	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES	
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen registros actualizados de las actividades		1		
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA			FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE	
Acciones de mejora N.º 38,40,72			Inmediato	Operados FUPADESO	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
Se debe cumplir con las acciones de mejora a la mayor brevedad.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No se presenta ninguna observación por parte de quien atende la visita					
En constancia firman:					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:			NOMBRE:	Jini Shirley Lopez Castellanos	
CARGO:			CARGO:	Ecóloga	
FIRMA:			FIRMA:	<i>Jini Shirley Lopez</i>	
TELEFONO:			TELEFONO:	3212566709	
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:			NOMBRE:	David Ricardo Duarte Rodriguez	
CARGO:			CARGO:	Profesional PAE-SET	
FIRMA:			FIRMA:	<i>David Duarte</i>	
TELEFONO:			TELEFONO:	321947032	



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VERIFICACIÓN DE GRAMALES
COMPLEMENTO RACION PREPARADA EN BIDO ALMUERZO

Alim. Aprende

PAE

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:			Ciudad:			Hora de servicio:											
Operator:		Z E S J E S D C Centro Juvenil			03-05-23			Tunjá											
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA					
Preparación según ciclo de menú		M1			M2			M3			M1			M2			M3		
Componente	Menú entregado																		
Proteico: carne roja	-																		
Proteico: carne blanca	Pollo 600.000	8									53			52			48		
Huevo	-																		
Leguminosa	-																		
Cereal: Arroz	-																		
Cereal: Pasta	Conchito en salsa	8									120			723			779		
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Plátano Picado	8									60			62			59		
Arcap: Arepuela	-																		
Verdura frita o caliente	Tomate en salsa	8									77			73			77		
Jugo	Majareño Jugo	8									200			220			270		
Lleche 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 checked="" type="checkbox"/> N.A. <input checked="" type="checkbox"/>																	
¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?																	SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
¿En caso de que haya cambios en el horario de servido, están aprobados por el CAE?																	SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N.A. <input checked="" type="checkbox"/>		

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISTA: Jhi López CARGO: Económica FIRMA: Jhi López

QUIÉN REALIZA LA VISTA: David al Duarte CARGO: Profesional PAE SET FIRMA: David al Duarte



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

Institución Educativa y Sede:	ZERS Olaya Arriba 9		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	04-05-23			
Dirección:	Vareda Olaya Arriba 9		Hora de Inicio:	1:06 PM			Hora de Terminación:	3:55 PM			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	31-01-23			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—							
Visita verificación técnica	SI		Visita verificación de ETA	—			Visita SPQR	—			
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (5to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	139	12	73	54	0	0
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	22 de Mayo de 2023							
PUNTAJE ESPERADO			CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE 99%							
PUNTAJE OBTENIDO			62	PUNTAJE OBTENIDO	55	PORCENTAJE %	88.70%				
CONCEPTO FINAL			ACEPTABLE								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	73	PUNTAJE OBTENIDO	73	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	Se tienen estantes, estibas y canastillas que protegen las materias primas del contacto directo con el piso
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 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 Resoluto n. 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Eximen utensilios actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones o primas 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 (prizas, 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 al 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 guías de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	se preparo para el día de hoy el menú
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 la preparación en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
35	El complemento alimenticio es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	

36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas (4 crías (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	- faltan 1000 ml de hipoclorito, 3 limpiadores y un paño de de toallas de mano
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la 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.	0	
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	0	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	75%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	NO	←
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NO	←
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NO	←
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	NO	←
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	NO	←
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NO	←

55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NO	—
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NO	—
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SDAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	NO	—
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	—
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo).	NO	—
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	NO	—
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	—

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tábricas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	0	falta hacer mantenimiento a la licudadora de mesa (botón)
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	falta un rayador y un colador.
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en el residual o n. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables.)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
6	4	66.6%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
2	2	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 confirmación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1			
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE		
Acciones de mejora N° 40, 42, 48, 64, 66, 71, 72		inmediato	Operador: FUPADESO		
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
Se debe cumplir con las acciones de mejora a la mayor brevedad					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No se presenta ninguna observación por parte de quien atiende la visita					
En constancia firman:					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:		NOMBRE:	Nancy Yolanda Flores		
CARGO:		CARGO:	Económica		
FIRMA:		FIRMA:	<i>Nancy Flores</i>		
TELEFONO:		TELEFONO:	3124666816		
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:		NOMBRE:	David Ricardo Duarte Rodriguez		
CARGO:		CARGO:	Profesional PAE-SET		
FIRMA:		FIRMA:	<i>David Duarte</i>		
TELEFONO:		TELEFONO:	371847832		



Institucion Educativa y Sede:		RS sede Quinto Avenida			Fecha visita:			04-05-23			Ciudad:			Tunja			
Operador:		FUPADESO			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BASICA			MEDIA			
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BASICA			MEDIA			
Componente	Preparacion segun ciclo de menu	Menu entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3			
Proteico: carne roja	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Proteico: carne blanca	Chulito de pollo	9	32	29	32												
Huevo	—	—	—	—	—												
Leguminosa	—	—	—	—	—												
Cereal: Arroz	Arroz frito	9	58	50	53												
Cereal: Pasta	—	—	—	—	—												
Tuberculos- (papa, yuca, ñame, plátanos)	Papa frita	9	35	36	34												
Arepas/ Arepuela	—	—	—	—	—												
Verdura fria o caliente	Verdura saltada	9	48	46	40												
Jugo	Jugo de Cusquano	9	203	205	207												
Leche liquida /polvo	—	—	—	—	—												
¿Cumple con la minuta patron?			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"/> DNA <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menu establecido?			SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Estos cambios estan aprobados por la Supervision del PAE? (si aplica)			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>								

Observaciones:

QUIEN ATIENDE LA VISITA: Nancy Florez CARGO: Economista FIRMA: [Signature]
 QUIEN REALIZA LA VISITA: David A. Quiralta CARGO: Profesional prof-SFT FIRMA: [Signature]



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

Institución Educativa y Sede:	ZE INEM CENTRAL				ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	09-05-23	
Dirección:					Hora de Inicio:	8:20 AM		Hora de Terminación:	11:45 AM		
Operador:	FUPADESO				No. Contrato / Convenio	506 de 2023		Fecha de Inicio de atención:	31-07-2023		
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria						
Visita verificación técnica	52				Visita verificación de ETA			Visita SPQR			
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7350	0	0	0	900	450
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA					FECHA DE VISITA	28 de marzo de 2023					
PUNTAJE ESPERADO					PUNTAJE OBTENIDO	CONCEPTO EMITIDO					
61					56	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO 81%					
					PORCENTAJE %	92%					
CONCEPTO FINAL					ACCEPTABLE						

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	la unidad aplicadora tiene servicio de sanitarío dentro de la UA
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesorías en buen estado y sin grietas.	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con áreas exclusivas 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	73	PUNTAJE OBTENIDO	73	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permite la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	se tienen estantes y canastillas que protegen los materiales primos del contacto directo con el piso
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 -PEPE	0	Kardex desactualizado
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18 °C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83.33%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	se preparo para el día de hoy la minuta 12
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papietas). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios y ámbitos 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 aseo al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y tate).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	se da inicio a la entrega a las 8:20 AM solo se presta el servicio en horas de la mañana

36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permite la adecuada prestación del servicio	7	1046 manipuladoras en la unidad operativa
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100.00
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.	7	se llevan registros actualizados de las actividades
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)	7	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en frío o preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	7	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	hace falta entregar 9 limpienes que son parte de los elementos de aseo de este periodo
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	7	se llevan registros actualizados de las actividades
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la 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.	7	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	7	se llevan registros actualizados de las actividades
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	7	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	7	se llevan registros actualizados de las actividades
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	7	
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	7	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11
		PORCENTAJE %	91.66%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	N.O	—
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	—
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y 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.U	—

55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y aportes 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 por lo menos 10 cursos en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	N.O	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	N.O	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	N.O	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	N.O	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	0	La ficha técnica de visibilidad se encuentra en mal estado (a rescolada) se debe cambiar
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	0	No se encuentra el acta 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	Se dejan llevar al día los formularios de control de asistencia de los titulares de derecho de Mayo
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	2	PORCENTAJE %	40%
------------------	---	------------------	---	--------------	-----

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

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de m, 010 76,40, 70 71,72	Inmediata	Optimizar FUPADESU

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

se debe cumplir a la mayor brevedad con las acciones de mejora

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se tienen observaciones por parte de quien atiende la visita

En constancia firman:

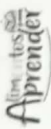
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David N. Ovate Rodriguez	NOMBRE:	Sando Paolo Matamoros Ramirez
CARGO:	PAE-SET	CARGO:	Economia
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	3118436232	TELEFONO:	5144506995

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



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VERIFICACIÓN DE GRATALES
COMPLEMENTO MACÓN PREPARADA EN BITO-ALBERCERO



Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:			Ciudad:			Hora de servicio:			Muestra				
INERA sede Centro		09-05-23			Tunjá			Muestra			Muestra				
Operador:		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA				
PREESCOLAR		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA				
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1			M2			M3			M4			
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	
Protéico: carne roja	Carne de res	12										55	54	53	
Protéico: carne blanca															
Huevo															
Leguminosa	garbanzo	12													
Cereal: Arroz		12										130	138	140	
Cereal: Pasta															
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	papa	12										82	90	90	
Arepas/ Arepuela															
Verdura fría o caliente	brindido de espinaca	12										95	95	90	
Jugo	Jugo de Naranja	12										200	200	200	
Lecche líquida (polvo)															
¿Cumple con la minuta patrón?															
¿Cumple con el menú establecido?															
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)															
¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?															
¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?															
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 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:

QUIÉNA ATIENDE LA VISITA: Sandra Matamoros CARGO: Coordinadora
 QUIEN REALIZA LA VISITA: David Ricardo Driok R. CARGO: PAE-SET

FIRMA: [Signature]
 FIRMA: [Signature]



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

Institución Educativa y Sede:	IE LSB sscot Bdl. VAF					ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	08-05-23
Dirección:						Hora de Inicio:	8:20 AM		Hora de Terminación:	11:45 AM	
Operador:	FUPADFSO					No. Contrato / Convenio	506 de 2023		Fecha de Inicio de atención:	31-01-2023	
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>					Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
Visita verificación técnica	SI <input checked="" type="checkbox"/>					Visita verificación de ETA					
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		198	47	151	0	0
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA	=				
PUNTAJE ESPERADO						PUNTAJE OBTENIDO	57				
CONCEPTO FINAL						PORCENTAJE %	82.25%				

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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	hay mesones y canastillas que protejan los materias primas del contacto directo con el piso
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 temperaturas de -18 °C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Se preparó para el día de hoy el menú 11
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 ambos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para recién preparado 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 asepsia, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año.	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal a cargo del comedor escolar ingresa con la debida dotación (lápices, cota y bota).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	

36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permite la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Si llevan registros actualizados de las actividades
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 sitio o preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	Faltan 3 ejemplares de los elementos de aseo de este periodo
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Se llevan registros actualizados de las actividades
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	Se llevan registros actualizados de las actividades
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	Si llevan registros actualizados de las actividades
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia aportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11
		PORCENTAJE %	91.66%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	1	
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.	1	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	0	Falta registro de limpieza y desinfección actualizado del vehículo de placas BEP 376
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	1	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente		
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	0	Falta certificado médico de aptitud para manipular alimentos del conductor y auxiliar

55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación	0	No se encuentra el plan de capacitación dentro del vehículo de placas BEP 376
56	El personal transportador acredite formación o educación sanitaria, primarios o a través de Buenas Prácticas de Manufactura y si a veces haga cursos en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	0	No se encuentran certificados de capacitación dentro del vehículo de placas BEP del conductor y el auxiliar.
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	1	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	0	No se cuenta con el concepto higiénico sanitario del vehículo de placas BEP 376.
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	0	No se encuentra el plan de rutas.
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	1	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada	0	Falta remisión de entrega de viveres dentro del vehículo de placas BEP 376

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	41.66%
------------------	----	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
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	0	Lo ficho de visibilidad del PAE se encuentra desactualizada
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	0	No se encuentra acta de conformación del Comité
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 lleva al día el registro de control de asistencia de mes de Mayo
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	2	PORCENTAJE %	40%
------------------	---	------------------	---	--------------	-----

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

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

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora N° 40, 51, 54, 55, 56, 58, 59 61, 70, 71, 72		inmediato	Operador FUPADESO

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se debe cumplir con las acciones de mejora a la mayor brevedad

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presenta ninguna observación por parte de quien atiende la visita

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Sandra Suarez Potiño
CARGO:		CARGO:	Economista
FIRMA:		FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:		TELEFONO:	3132203660
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	David Ricardo Quispe Rodriguez
CARGO:		CARGO:	profesional PAT-SIT
FIRMA:		FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:		TELEFONO:	5778476232



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

¡Vive tus aprendizajes!

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



Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:			Ciudad:			Hora de servicio:			Almuerzo: Jornada Mañana Jornada Tarde						
ESB sede Bolívar		FUTAPISO			08-05-23			Tunjá			X						
Componente	Preparación según ciclo de menú	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	Huevo Revuelto	11	35	30	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Leguminosa	Arroz	11	20	21	23	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereal: Arroz	Arroz	11	50	52	46	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereal: Pasta	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, Plátano)	Plátano	11	35	34	42	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Arepas/ Arepueña	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Verdura fría o caliente	En Salado Papa cocida	11	40	50	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Jugo	Piño	11	200	200	230	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Leche líquida (polvo)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
¿Cumple con la muestra 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 type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (Si aplica)		SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

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

SI NO

¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?

SI NO

Observaciones:

QUIEN ATIENDE LA VISITA: Sandra Suarez P CARGO: Economista FIRMA: [Firma]
 QUIEN REALIZA LA VISITA: David A. Colorado Quintana CARGO: PROFESOR DEL PAE-SEI FIRMA: [Firma]



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

Institución Educativa y Sede:	IE GARCÍA Soto Kennedy		ETC:	Turja	MUNICIPIO:	Turja	Fecha Verificación:	76-05-23			
Dirección:			Hora de Inicio:	8:20 AM			Hora de Terminación:	11:30 AM			
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 type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria								
Visita verificación técnica			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 9to)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	200	39	88	73	-	-
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA								
			CONCEPTO EMITIDO								
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	58		PORCENTAJE %	93.54%				
CONCEPTO FINAL					Acceptable						

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, 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	Los 2 manipuladores de alimentos utilizan un sanitario que es de la VA
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	Techos con acastro de hollín y humedad.
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas.	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y manejo evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anillos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidros 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	Se tienen estantes estibas canastillas y estibas que protegen los materias primas del contacto directo con el piso
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	

16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos -PEPS	0	
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 n.º 5108/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83.33%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Se prepara para el día de hoy el menú 17
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 aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	

36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la 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 aplicó la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11
		PORCENTAJE %	91.66%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	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 fresco con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NO	—
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificaciones.	NO	—
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	NO	—
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	—
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo).	N.O	—
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	N.O	—
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NO	—

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
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.	0	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	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
Acciones de mejora p ^o 16, 40, 70, 72		Inmediato	Operador FUPADESU

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se debe cumplir con las acciones de mejora a la mayor brevedad.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presenta ninguna observación por parte de quien atiende la visita

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David Ricardo Quire R	NOMBRE:	Carolina Cardon Lopez
CARGO:	Profesional PAF-SFM	CARGO:	Economista
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	Carolina Cardon Lopez
TELEFONO:	77842832	TELEFONO:	3138259377
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:			Ciudad:			Hora de servicio:			Muestra:					
IE GORP SAKE KENEDY FUPA PESO		16-05-2023			Tunjo			Muestra Muestra Muestra			M1 M2 M3					
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA					
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3			
Protector: carne roja	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Protector: carne blanca	17	30	35	32	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Huevo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Leguminosa	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Cereal: Arroz	17	80	81	73	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Cereal: Pasta	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, Plátanos)	17	46	49	32	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Arepas/ Arepuela	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Ventura fría o caliente	17	60	55	52	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Jugo	17	202	230	215	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Lleche líquida (polvo)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
¿Cumple con la minuta patron?		Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Observaciones:											
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE7 (si aplica)?		Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>														

QUIÉRA ATENDE LA VISTA: Carolina Córdón CARGO: Economista FIRMA: Carolina Córdón

QUIÉN REALIZA LA VISITA: David Ricardo Dorte CARGO: Profesional PRE-SEM FIRMA: David Ricardo Dorte



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

Institución Educativa y Sede:	INSST SMOE CONTROL	ETC:	Tunjá	MUNICIPIO:	Tunjá	Fecha Verificación:	16-05-23
Dirección:	AV Norte UPTC	Hora de Inicio:	2:00 PM	Hora de Terminación:	4:25 PM		
Operador:	FUIR PESO	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				Visita SPQR	
No. de Visita:	N°1 <input checked="" type="checkbox"/> N°2 <input type="checkbox"/> N°3 <input type="checkbox"/> N°4 <input type="checkbox"/> N°5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	2260	Nivel: Preescolar:	0	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro):	245
				Nivel Primaria (Grado 4to, 5to):	453	Nivel Secundaria (6to a 9no):	1057
				Nivel Media (10 y 11):	505		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	07 de Mayo de 2023				
PUNTAJE ESPERADO	57	CONCEPTO EMITIDO	98.5%				
PUNTAJE OBTENIDO	49	PORCENTAJE	96%				
CONCEPTO FINAL		BUENO					

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 ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
4	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	
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
6	Las paredes, estrián contruidas en material resistente impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas.	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 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.	1	
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) situados a su finalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en el área temporal de alistamiento 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 canastillas, canecas respaldadas con tapas u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	se tienen estibas y canastillas que protegen los productos del contacto directo con el piso
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 (Kárdex para productos industrializados).	1	
15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	NA	
16	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resaltando: 5106/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	0	Se debe hacer selección en la logística de los componentes de la RI, no se debe transportar el caja de café

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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

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 establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	Leches saborizadas de frías	
18	El derivado del cerse suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	Pan de queso	
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez apta para su consumo.	1	Mango de mas de 100 gramos de mas de 100 gto para consumo	
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	N.A		
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS				
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %		
CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el todo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1		
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al todo de menú (Si en caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Se entrego para el dia de hoy el menu 17	
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad.	1		
TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %		
3	3	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, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	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 aseó, pañuelos).	1		
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1		
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1		
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1		
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, antropología o la socio de Sumos. Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1		
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapachinos, cofia y bata).	1		
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación de servicio.	1	Hay 2 manipuladores de alimentos en la mañana y 2 en la tarde	
32	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1		
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %		
8	8	100%		
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.	1	Se llevan registros actualizados de las actividades	
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 aseó (detergentes, desinfectantes, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseó se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseó.	1		

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	1	
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 llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de actividades
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	1	
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	se llevan registros actualizados de actividades
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/o 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 UTENSILIOS Y MENAJE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados	1	
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, 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, 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	
47	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 del vehículo	N.O	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso 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 físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	N.O	
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el contrato (SGAT, Revisión técnico-mecánica, licencia de tránsito, etc.)	N.O	
53	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	N.O	
54	Se de cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveros e insumos de aseó)	N.O	
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los flotas según proyección 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 remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada	N.O	
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—
		PORCENTAJE %	—
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

57	Existen exhibidores de menús con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1
58	Existe botiquín 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 DE GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del FAE 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	Se debe llevar al día los formatos de control de Asistencia de los titulares de derecho de Mayor
62	En la Institución Educativa y sede se promueve 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	

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de Mejora N 16461	inmediato	0,2112001 FUPRDESO

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se debe cumplir a la Mayor Dureza con las acciones de Mejora

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presenta alguna observación por parte de quien atiende la visita

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David Ricardo Quinteros	NOMBRE:	Balbeth Rode
CARGO:	Profesional PPL-SET	CARGO:	Maestras
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	978946237	TELEFONO:	3214335933
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

P.A.E.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES
COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA



Institución Educativa y sede:		ZÉ NSS+ sede Central						CIUDAD			Tunja						
Operador:		FUTAPESO						Fecha Visita:			76-05-23						
Horario de Entrega:		Jornada Mañana - Jornada Tarde															
NIVEL DE ESCOLARIDAD											MEDIA						
Componente	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA							
	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3					
Lácteo (todos los días)	Menú entregado			Menú entregado			Menú entregado			Menú entregado			Menú entregado				
Derivados del cereal (todos los días)	77			77			77			209 210 217							
Frutas (3 veces/semana)	77			77			77			72 74 70							
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	77			77			77			130 150 160							
¿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 checked="" type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>

Observaciones: -

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Balpta Roche CARGO: Manipuladora FIRMA Balpta Roche

QUIEN REALIZA LA VISITA: David Arredondo CARGO: Profes. 3m / PAE SE7 FIRMA David Arredondo