



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. RURAL DEL SUR - SEDE RUNTA ABAJO		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	04/05/2023			
Dirección:	Vereda Runta Abajo.		Hora de Inicio:	8:10 A.M.			Hora de Terminación:	12:45 P.M.			
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2023			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria		---						
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA		---		Visita SPQR	---			
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Medio (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(352)* Por Remisión	---	---	---	269	83

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	22/03/2023 (Secretaría de Protección Social de Tunja)	
PUNTAJE ESPERADO		61	PUNTAJE OBTENIDO	44
CONCEPTO FINAL		ACEPTABLE		
PORCENTAJE		72,13%	FAVORABLE	

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, mareas y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (mesa de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	Las instalaciones sanitarias no funcionan, se evidencia falta de baño. Si se utiliza se solicita actualizar avisos, utilizar jabón líquido para manos y baba para la papelera.
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Se evidencia techo en teja eternit de difícil limpieza y desinfección, falta pintura y limpieza en general.
6	Las paredes están construidas en material sólido, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mamparas de buen estado y sin grietas.	1	Se evidencia tachita a la vista y baldosa hasta la mitad de la pared.
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Abertura entre piso y paredes que comprometa el cubrir se encuentran protegidos.	1	En baldosa en buen estado.
8	Los cielos y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	EL Sifón se encuentra en funcionamiento.
9	Existen tanques y recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las trampas o dispositivos se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones obstruidas o sucias.	No.	no se evidencia bombillos con protección en el área de preparación de alimentos.
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con áreas exclusivas para la limpieza y desinfección de los utensilios y manejo adecuado contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se expongan con el ambiente exterior, están protegidas con malla o rejillas de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	Se evidencia vidrios de las ventanas en buen estado y protegidos con arcego.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11
PORCENTAJE %	84,61%		

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de las materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas, palets, 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 evidencia almacenamiento de los insumos y materias primas en canastillas plásticas en buen estado sobre estibas y canastillas de base, se evidencia algunas canastillas sucias.
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1). CADERA, LOTE: 25D230A, Fecha Registro: 25/04/23, Fecha Emisión: 27/04/23, F.Vto: 27/10/23, Empleado por: SMT S.A. (Sociedad de Alimentos S.A.S) 2). Fecha de Emisión: (DOLLA FIESTA), LOTE: 1013A28, VENCE: 27/06/23, RSADONT13603. Ultimo Registro: V.I. Cridas
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPG.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	0	-REFRIGERACIÓN: 09/05/2023 T° = --- • Se evidencia descongelada la nevera, las manipuladoras manifiestan que si para descongelar la carne, se solicita dejarla en refrigeración.
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	0	-CONGELACIÓN: 09/05/2023 T° = --- • No se evidencia Formas de registro del congelador en Mayo.
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normalidad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACION Y SERVIDO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afianzados a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	Se evidencia publicado avisos publicados sobre BPM y procedimientos de áreas. No se evidencia aviso de producto no conforme.
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 PREPARACION Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	Se solicita estandarizar los utensilios medidores para el servicio de los alimentos y utilizar los platos medidos.
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecida. (Si es caso contrario, presentar el soporte de sustitución por parte de la ETC del cambio realizado)	0	Menú No. 9 (Ver cuadro anexo)
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	(Ver cuadro anexo).

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, cuando cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normalidad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada in situ.	1	Se evidencia al personal manipulador en dotación completa. Acta de entrega de dotación: 06/02/2023. Falta Acta entrega de dotación de Yuri Molano.
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de uso, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	Ultima Remisión de Entrega: ABRIL/2023.
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	

31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	1). Yuri Uchano: 04/04/2023 2). Blanca Lucia Jimenez: 20/04/2023.
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en función con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Bases Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	0	NO se evidencia certificado de capacitación del 25/03/2023 de la manipuladora Yuri Uchano.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (lupabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizado por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el mismo publicado en un lugar visible.	0	Hora de entrega de los complementos alimentarios: se solicitó verificar horario de servicio para - comedores: 11:00 → 12:00 P.M. → Ingresan los grados: 11 = / con el fin de garantizar el grado de servicio.
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	Se evidencian 2 manipuladoras de alimentos.

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77,77%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	0	último Registro: Martes 14 de febrero No. 1), se evidencia atrasado no se evidencia programa ajustado se solicita reforzar LyD del Estante donde almacenar los EPP, se evidencia otros registros. Se solicita realizar LyD de las puertas de ingreso, LyD de las sillas del comedor comedor comedor.
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 bazu, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	última Remisión de entrega: (Marzo) Abril 2023, se solicita otra par de guantes para el aseo, 3 Limpiadores, se solicita a 1500, se evidencia deteriorada y para cambio.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	0	último Registro: 02/05/2023. Se evidencia atrasado
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	última fecha del proceso de LyD del tanque de agua potable: 03/04/2023. Válido: 02/10/23. Falta llegar los certificados por parte de la Empresa: MULTISERVICIOS CE-CHI.

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	último Registro: Martes (Semana No. 1). No se evidencia programa ajustado de los residuos reciclables. No se evidencia ubicación de contenedor con bolsa verde y negra. No se evidencia avisos de señalización.
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	
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.	0	último Registro: 02/05/2023. Se evidencia atrasado.
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia aspectos de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	última fecha del proceso de fumigación: 03/04/2023. Válido: 02/10/2023. Falta llegar certificado de la fumigación.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	58,33%
------------------	----	------------------	---	--------------	--------

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, cassettes, cubetas 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, cassettes, cubetas 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 aseó y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	No.	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No.	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No.	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No.	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	No.	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	No.	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	No.	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No.	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseó)	No.	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	No.	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
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	0	No se encuentra firmado y actualizado, se solicita revisar el inventario.
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	Se solicita revisión de la estufa de 03 puertas ya que está ahumando, y la estufa de 2 puertas (entre los 2 pisos).
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	0	último Registro: Semana No. 1 (Cinco mayo). No se evidencia soporte de los mantenimientos preventivo de equipo según el Programa, mantenimientos correctivos de los equipos.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Fecha de vencimiento: FEB/2023
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	Faltan elementos en el botiquín de primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia copia de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	No se evidencia soporte de la Ración del CAE. → Si se evidencia soporte Acta de Reunión de fecha: 23/03/2023.
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	Último Registro: --- No se evidencian Registros de control de asistencia de los titulares de derecho.
73	En la Institución Educativa y sede se poseen y se consumen alimentos saludables con los títulos de derecho.	1	Mediante cursos de desarrollo de Hábitos Saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Se evidencia publicado un buzón de sugerencias.

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	0	Último Registro: 02/05/2023 Se evidencia aviso sobre protocolos de bioseguridad. Se evidencia pasados los firmados de bioseguridad COVID-19.

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejoras I-Toms No. 3, 5, 10, 14, 17, 18, 20, 25, 26, 27, 28, 33, 35, 37, 40, 41, 42, 43, 44, 46, 48, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 75.	Inmediato	Coordinador: FUPADESO, personal manipulado, sede Colombia

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El día Martes 02/05/2023, el operador llevó la levadora industrial para averiguar se dio. Se solicitó diligenciar de forma correcta la marca de la proteína en el formato de control de materias primas. No se evidencia formato de producto no conforme. Se solicitó agregar la firma de leche para el CMAN No. 16, ya que la semana pasada llegó tarde la firma de leche y después del servicio. Se solicitó ir gustando dentro de las preparaciones el arroz, leche en polvo, azúcar, margarina que está vencidas, la harina de trigo de la trucka de palm. Se solicitó mostrar levantados del piso los huevos, frijoles, requesones. Se evidencian en la Ración "Se prepara una Ración para 20 personas" OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"no se presentan observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Karin Julieth Zamora Nov.	NOMBRE:	Wari Zeid Toledo S.
CARGO:	Equipo PAE- Tropa	CARGO:	Economista
FIRMA:	Karin Zamora	FIRMA:	Wari Zeid Toledo
TELEFONO:	3084409367	TELEFONO:	320992132
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Blanca Jimenez
CARGO:		CARGO:	Economista
FIRMA:		FIRMA:	Blanca Jimenez
TELEFONO:		TELEFONO:	3115431211

Institución Educativa y Sede:		Ciudad:			MuzPA.											
Operador:		Fecha visita:			04/05/2023											
Institución Educativa y Sede:		Ciudad:			MuzPA.											
Operador:		Fecha visita:			04/05/2023											
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja	---															
Proteico: carne blanca	Pollo hervido								64g	63g				50g		
Huevo	---															
Leguminosa	---															
Cereal: Arroz	Arroz Blanco								106g	104g				133g		
Cereal: Pasta	---															
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, Plantano)	Papa a la francesa								46g	40g				4g		
Arepas/ Arepuela	---															
Verdura fría e caliente	Viveres saladas (Chicharrita, zanahoria, tomate)								68g	65g				57g		
Jugo	Pajotas de la Sierrona (Utrero de naranja o arandino)								67g					70g		
Lleche líquida (polvo)	---															
¿Cumple con la minuta patrón?		SI	No													
¿Cumple con el menú establecido?		SI	No													
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI	No													

¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE? SI No N.A.
 Visitar horario de grado en 2023 antes, muchos y nuevos, ya que no coinciden los veredes. (33 estudiantes).
 ¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados? SI No
 FIRMA: QUE MOLANO S. CARGO: ECONOMO
 FIRMA: Paola García CARGO: Equipo PAE-Paja
 Observaciones: NO se usaron' dicho de la preparación del arroz, la incorporación de los fideos del menú No. 9, se soltó el arroz, para y viveres.
 QUIEN REALIZA LA VISITA: Paola García



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

Institución Educativa y Sede:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SILVINO RODRÍGUEZ - SEDE GORDÓN		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	04/05/2023			
Dirección:	CL. 12A 5-66 Barrio Gordón		Hora de Inicio:	2:15 P.M.		Hora de Terminación:	4:40 P.M.				
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUNDABESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 506 JE 2023		Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023				
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	-----							
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA	-----							
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(304)* Por Remisión	43	181	80	-----	-----

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

FECHA DE VISITA: 09/03/2023 (Secretaría de Protección Social de Tunja)
CONCEPTO EMITIDO: 95,5% FAVORABLE

PUNTAJE ESPERADO: 47 PUNTAJE OBTENIDO: 40 PORCENTAJE: 85,10%

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 aislamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de humedad, moho y aguas estancadas	1	Se ubica el área de almacenamiento en el salón de áreas de los docentes de la sede educativa
2	El área de aislamiento 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 evite acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias	1	Se evidencia vahos de humedad en las tejas e juntas, falta pintura y limpieza en general.
5	Los pisos se encuentran limpios sin grietas en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comunican al exterior se encuentran protegidas	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente de fácil limpieza y desinfección. Existen moho en buen estado y sin grietas	1	Se evidencia baldosa hasta la mitad de la pared, en algunas áreas se evidencia signos de humedad y desprendimiento de pintura.
7	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla) funcionando y limpios	1	
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	No.	No funciona las instalaciones eléctricas.
9	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o mosquetera de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	Se evidencia ventana en buen estado en el área de almacenamiento.
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	NA.	
11	Existen señeros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) ausivos a señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en el área temporal de aislamiento y entrega	1	Se evidencia quitos sobre señalización de áreas y BPM.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canchales, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que no permita la exposición, limpieza, desinfección y funcionamiento en el caso	0	Se evidencia almacenamiento del complemento alimentario en cajas de cartón, se evidencia bandejas sucias, con tierra y polvo. Se realiza el aislamiento y entrega en cajas de cartón.
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1). LECHE ENTERA UHT (CREO), L. 099, VEN: 07/JUL/23, F.F. 09/ABR/23, RSM-031A03. 2). FLOCOTORTICA (LA HUERTA), L. 27.04.23, VEN: 06/05/23, NISA-005439-2018.
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kardex para productos industrializados)	1	Último Registro: gruvus (Semana No. 7), se solicita cambio

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto <u>leche</u> suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
19	La fruta suministrada se lava y <u>desinfecta</u> 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	
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	NA.	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	Se evidencia publicado un ciclo de menús y la lista de intercambios establecida por la ETC.
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	MENÚ No. 9 - Leche Entera UHT - Chocolate - Fruta: Pera
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad.	1	Ver (adjunto anexo).

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS- GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la 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	Se evidencia a la manipuladora de alimentos con dotación completa. Fecha de entrega de dotación: 13/02/2023.
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de uso, pañuelos).	1	Fecha entrega: ABRIL 2023.
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 sanitaria (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	- Mary Yasmín González (02/09/2022)
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 de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	Se evidencia manipuladores de capacitación de fecha: 04/04/2023 y 25/03/2023.
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los complementos Alimentarios: 3:30 P.M. // 9:00 A.M.

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 7/10/23 (Semana No. 1)
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se evidencia la Ficha técnica del producto en polvo marca 3D.
35	Cuentan con electrodomésticos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia rotación de entrega de elementos de aseo.	1	Última entrega: Entrega Mes de Abril 2023, Falta 1 Limpieza por remisión de la entrega de Insumos de aseo.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 04/05/2023. Se solicita ajustar Programa Capacidad del tanque de agua potable.
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.	No.	Última Ficha de LyD del tanque de agua potable: --- El agua llega dividida, no hay tanque de almacenamiento de agua potable. No se realizó el proceso.

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: --- No se evidencia el Formato. Se solicita ajustar Programa de residuos sólidos reciclados y residuos líquidos.
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 04/05/2023
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
43	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última Fecha del proceso de fumigación: 04/04/2023, por la Empresa: MULTISERVICIOS CE-CHI. Válido: 03/10/2023.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	72,72%
------------------	----	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	1	Se evidencia Formato diligenciado de elementos y/o utensilios del área de almacenamiento de productos industrializados.

TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	No.	
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	No.	
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	No.	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No.	
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No.	
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No.	

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

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
57	Existen editores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Fecha de vencimiento: --- Es de la Sede Educativa el extintor de incendios.
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	Es de la Sede Educativa. El botiquín de primeros auxilios.

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

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	No se evidencia soporte de la Revisión del CAE.
61	Se diligencia el desarrollo los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	Último Registro: --- No se evidencia Registros de control de asistencia de los Alumnos de dicho.
62	En la Institución Educativa y sede se promueven hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Durante curso de Diálogos de Hábitos Saludables publicado en el día de almacenamiento.
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Se evidencia botón de sugerencias, en un lugar visible.

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

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 04/05/2023. Se evidencia avisos de protocolos de bioseguridad.

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Avisos de Mejora Items No. 4, 6, 8, 11, 34, 36, 38, 57, 58, 60, 61.	inmediato	Cooperativa FUPADESO, manipuladora de alimentos, Sede Educativa.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se evidencia diligenciado el Formato de Control de materias primas. • Se solicita alinear soporte de la compra de la compra-muestra del día de hoy en la Sede de almacenamiento de alimentos. • Se solicita a la manipuladora realizar limpieza en el área de almacenamiento en la medida de la sede ya que presta también servicio. • Se evidencia Remisión de receipt de los complementos alimentarios de fecha: 04/05/2023.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presentaron observaciones.

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Kevin Guillermo Ravelo Cruz	NOMBRE:	Mary Yasmín González
CARGO:	Equipo PAE Sede Sede	CARGO:	Economista
FIRMA:	Kevin Ravelo	FIRMA:	Mary González
TELEFONO:	3014419767	TELEFONO:	3219922358
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



Institución Educativa y sede:		I.E. SILVANO RODRIGUEZ - SEDE JORDÁN												Ciudad:	PUNTA						
Operator:		FUPADESO												Horario de Entrega:	04/05/2023						
Fecha Visita:		04/05/2023												Horario de Entrega:		Jornada Mañana Jornada Tarde 3:30 P.M.					
Componente	NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA					
	Menú programado	Menú entregado	Menú No. 9	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3			
Lácteo (todos los días)	Lente Blanca UHT (Normal) (CREMEE)	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g		
Derivados del cereal (todos los días)	Chocobonitas (Cereal) (40g) (Café)	40g	40g	40g	40g	40g	40g	40g	40g	40g	40g	40g	40g	40g	40g	40g	40g	40g	40g		
Frutas (3 veces/semana)	Pera	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g	200g		
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---		
¿Se cumple minuta patrón?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido?																SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
¿Se cumple con el menú programado?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	¿Los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados?																SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	N.A. <input type="checkbox"/>	¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAE?																SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/> N/A X

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Mary Gonzalez CARGO: SCOPAD

FIRMA Mary Gonzalez

QUIEN REALIZA LA VISITA: Kevin Quiñones CARGO: Empa PAE-Propia

FIRMA Kevin Quiñones



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. GUSTAVO RUIZ PINILLA - SEDE KENNEDY.		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	08/05/2023.			
Dirección:	CALLE 25 No. 13-16.		Hora de Inicio:	8:00 A.M.			Hora de Terminación:	12:40 P.M.			
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2023.			Fecha de Inicio de atención:	31/07/2023			
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	X		Visita verificación de ETA	---		Visita SPQR	---				
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Asociados:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9no)	Nivel Medio (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

FECHA DE VISITA: --- -- -- (Falta el Acta de la visita, si realizaron)
CONCEPTO EMITIDO: --- -- --

PUNTAJE ESPERADO	73	PUNTAJE OBTENIDO	62	PORCENTAJE %	85,0%
------------------	----	------------------	----	--------------	-------

CONCEPTO FINAL

ACEPTABLE

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, cruce y aguas subterráneas.	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	Se evidencia servicio sanitario en buen estado. Se solicita actualizar avisos de bioseguridad, ubicar bolsa en la papetera.
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y combinados de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Techo en baja altura, falta limpieza y pintura en general. Se evidencia coque con polvo, sucia.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Están en buen estado y sin grietas.	1	En baldosa hasta la mitad de la pared, se evidencia en algunas áreas desprendimiento de pintura.
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Abstracción entre piso y paredes que contribuyan al reducir se encuentran protegidos.	1	Se evidencia en baldosa en buen estado.
8	Los pisos y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	El Sifón está funcionando
9	Existen tanques y recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Los tanques o recipientes se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Solo tanque con 1 bombillo funcionando, no se evidencia protegido.
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	NA.	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se abren hacia el exterior, están protegidas con malla o rejilla de fácil limpieza y accesibles a la limpieza y la manipulación. Las vidrieras de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	Se evidencia ventanas con vidrieras en buen estado.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, coneras 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 fámigación, si es el caso.	1	Se evidencia almacenamiento de los insumos y materias primas en canastillas/plásticos en buen estado sobre estibas de base canastillas de base.
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1). PECHUGA MARINADA (POLLO FIESTA), LOTE: 20231242, VENGE: 02/NOV/23 RSAD01128003 2). CENTRO PIERNA (COMERCIALIZADORA DE CARNES D&N SAS, F. VEO: 04-11-23 3). LECHE EN POLVO ENTERA (COSMOLAC) (330), L. 940123, VEN: 04-04-24, RPA-0007502-2019.
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPIS.	0	Último Registro: --- No se evidencia diligenciado de la semana pasada el Kárdex.
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	0	-REFRIGERACIÓN: 05/05/2023 ! El termómetro se lo llevaron el viernes, cambio de pila. T° = ---
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	0	-CONGELACIÓN: 05/05/2023 ! El termómetro lo llevaron el viernes, cambio de pila. T° = ---
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5108/2005 y demás normas que la modifiquen, adiciones o sustituyan.	0	Se evidenció Permiso Sanitario vencido en el rotulado del aceite marca Ideal. (PSA-000043-2015), vencido: 19/09/2023.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	33,33%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE PREPARACION Y SERVIDO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afijos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), utilizados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	Falta aviso de área de Vortex, área de lavado, se evidenció desactualizado el aviso de grupo sanitario, zona de descaque.
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 eficiencia (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	Se solicita utilizar la balanza medidora para la ensalada.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	Se evidencia publicado el ciclo de menú y la lista de intercambios establecido por la ETC.
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecida. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	MENÚ No. 11 (VER ANEXO CUADRO)
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	VER CUADRO ANEXO

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, calzado cerrado. Estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en frío.	1	Se evidencia el personal manipulador con dotación completa, Acta de entrega de dotación: 13/04/2023. Se solicita utilizar el delantal de tela.
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de uso, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	Última Remisión de Entrega: ABRIL 2023 (Hace 15 días) No se evidencia bolsa para la papetera del baño.
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 (epi para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	1). Pelymy Carolina Córdoba = 27/09/2023 2). Luz Yanet Martínez = 27/09/2023.
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soporte de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	Se encuentran certificados de capacitación de fechas: 04/02/2023 y 25/03/2023.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el auto publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los complementos Alimentarios: 9:45 A.M - 10:45 A.M
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: Lunes (Semana No. 2) de Agosto, se solicita realizar Lyd de las puntas de congelador, nevera, estante, etc. insuflar de 11500. Entregar de los comederos y área de preparación.
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 faja, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	Última Remisión de entrega: ABRIL 2023.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Lunes (08/09/2023).
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	Última fecha del proceso de Lyd del tanque de agua potable: 31/03/2023, Validez: 30/09/23. Fecha allegar certificado.

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: Semana No. 2 (DIL 03-12 de Mayo 2023), se solicita ajustar el proceso del manejo de residuos variables (Acrílico), se solicita diligenciar de forma completa se solicita ajustar Programa, manejo de residuos sanitarios.
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 05/05/2023
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última fecha del proceso de fumigación: 31/03/2023, Validez: 30/09/2023. Fecha allegar certificado.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83,33 %
------------------	----	------------------	----	--------------	---------

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, cestas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NA.	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	1	Se realiza verificación del vehículo de placa: 505780. Se evidencia transporte de pollo y carne en canastillas plásticas sobre estiba plástica de base. Se solicita allegar diligenciado de forma completa el registro de temperatura del fumoling.
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.	1	Último Registro: 08/05/2023
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	1	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	1	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	1	1) Juan Vladimir Cárdenas = 08/03/2023 2) Javier Andrés Guerrero = 02/03/2023
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	0	
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.	1	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	1	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	1	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	0	No se da cumplimiento al Plan de Rutas presentado por el contratista.
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si no presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	1	
61	Se evidencia reporte de revisión de entrega de viveres por parte del operador con la información registrada y actualizada.	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	76,92%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como platos, 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	Se evidencia deteriorada la canoa plástica de 120L, fiambralder plásticos, canicas.
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	Se evidencia sin firmas el inventario de Equipos y/o Alimentos
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	0	Se solicita revisión de las estibas ya que están abimando, revisión de la lavadora de mesa, lavadora industrial, cambio y/o revisión del fumoling (Celia), y olla express no fumoling (Crapa).
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	0	Último Registro: --- No se evidencia formato de registro. No se evidencia soporte del mantenimiento convertido a la lavadora. No se evidencia diligenciado las Hojas de vida de los equipos. Se solicita revisar Programa afijado.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen etiquetas de advertencia con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	Fecha de vencimiento: OCTUBRE/2023.
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	Se custodia botiquín de primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	Se solicita ajustar los cupos.
71	Se evidencia soporte de conformación del menú de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	
72	Se diligencian debidamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	último Registro: --- No se evidencia Registros de control de asistencia de los titulares de derecho.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante avisos de Hábitos saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender los SPQR en el comedor escolar.	1	Mediante buzón de sugerencias.

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: 08/09/2023. Se evidencia avisos publicados de Protocolos de bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora ítem No. 3, 5, 70, 71, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100.	Inmediato	operador: FUPADESO, personal manipuleador, sede Educativa

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se evidencia diligenciado el Formato de control de materia prima. No se evidencia Formato de producto no conforme. Se solicita volver al apoyo de la dirección del Hipocampo. Se evidencia en la Remisión del 05/05/2023, (Se adjunta a Resolución para Campesinista y este proceso no lo está realizando, no se evidencia en la Remisión, el intercambio de laure tengo por parte de R.O. Vinagre por Litón). El contrato se llevó al registro para el amparo de la Manos Industrial de la sede Educativa, (sean visitando la Manos Industrial de la sede Club de Niños).

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

no se presentan observaciones.

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	María Guileth Parada Lora	NOMBRE:	Carolina Cordon Lopez
CARGO:	Equipo PAE - Ruta	CARGO:	Economía
FIRMA:	María Parada	FIRMA:	Carolina Cordon Lopez
TELEFONO:	3024417767	TELEFONO:	3138259377
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Luz Janet Cortinez
CARGO:		CARGO:	Economía
FIRMA:		FIRMA:	Luz Janet Cortinez
TELEFONO:		TELEFONO:	3728555303



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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL
P.A.E.
¡Vamos a Aprender!

Institución Educativa y Sede: J. E. GUSTAVO ROJAS - SEDE KENNEDY Ciudad: TUNJA

Operador: FUPADESO Fecha visita: 08/05/2023

Horario: 9:45 A.M.

Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3			
Proteico: carne roja	---	---															
Proteico: carne blanca	---	---															
Huevo	Huevo Revuelto		39g*	28g*		29g											
Leguminosa	Frijoles		35g			35g											
Cereal: Arroz	Arroz Blanco		46g*	45g*		78g											
Cereal: Pasta	---																
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papadas de Plátano.		10g*	18g*		29g*											
Arroz/Avepuebla	---																
Verdura frita o caliente	Fritada Uchilla, tomate, ñame		54g	56g		48g*											
Jugo	Jugo de Fresa		184g*	177g		178g											
Leche líquida / polvo	---																

¿Cumple con la minuta patrón? SI No

¿Cumple con el menú establecido? SI No

¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica) SI No N.A

¿En caso de que haya cambios en el horario de servido, están aprobados por el CAE? SI No N.A

Observaciones: Se solicita retirar el plato de huevo, plátano, papada y el jugo.

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Caro Urb. Cordon I CARGO: Economía FIRMA: Eduardo Brochini, Cordon

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Lucía Gallego Barrios Ave. CARGO: Grupo P.A.E. Tunja FIRMA: Lucía Gallego



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. RURAL DEL SUK - SEDE BARÓN GALLERO		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	11/05/2023			
Dirección:	Vereda Barón Gallero		Hora de Inicio:	8:40 A.M.			Hora de Terminación:	12:40 P.M.			
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2023			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---							
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA	---							
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(31)* Por Remisión	2	17	12	---	---

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

FECHA DE VISITA: ---
CONCEPTO ENTREGA: ---

PUNTAJE ESPERADO: 61 PUNTAJE OBTENIDO: 51 PORCENTAJE %: 84,0%

CONCEPTO FINAL

ACEPTABLE

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, mareas y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionales.	NA.	
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 humedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Se evidencia falso techo en el área de preparación de los alimentos, se evidencia lámparas sueltas y en algunas áreas despendidas.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muros en buen estado y sin grietas.	1	Se evidencia en algunas áreas de las paredes los despendimiento de pintura. Boludos hasta la mitad de la pared en el área de preparación.
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Abertura entre piso y paredes que convienen al taller se encuentran protegidas.	1	Se evidencian en baldosas, en algunas áreas con rastros de óxido. Se evidencia pintura con presencia de óxido y deterioradas.
8	Los cielos y domos, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Se evidencia 03 sistemas, se encuentran en buen estado.
9	Existen tanques y recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para obtener como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Los tanques o instalación se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Se evidencia 2 Lámparas que funcionan en el área de preparación, no están protegidas.
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se encuentran con el ambiente exterior, están protegidas con malla o rejilla de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Las vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	0	Se evidencia 2 ventanas en buen estado, protegidas con arcos, en el área de preparación. Se evidencia 2 vidrios partidos y sin protección en el área de almacenamiento.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO: 13 PUNTAJE OBTENIDO: 11 PORCENTAJE %: 84,60%

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, conoconas con tapa o otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	Se evidencia almacenamiento de los insumos y materias primas en canastillas plásticas algunas se encuentran sucias. Almacenamiento de producto terminado encima de estanterías en buen estado.
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1). PECHUGA DE POLLO MARINADA (AVICAMPO), LOTE L-13074, VENGE: 14/MAR/24, RSA701219604. 2). CREMA DE LECHE (POMAR), L.F.F.06/ABR/2023, VAP: 05/JUL/2023, RSA-000573-2015. 3). LECHE EN POLVO ENTERA (COSMOIAC) (330g), L. 01/02/23, VAP: 01-07-24, RSA-0007502-2019.
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - FEPS.	1	Último Registro: jueves.
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	1	REFRIGERACIÓN: Nueva Gris = 3.9°C 7° = 4.7°C (01/05/2023) Nueva Blanca = ---
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -15°C y se tienen registros de control actualizados.	1	CONGELACIÓN: Nueva Blanca = -4.3°C • Se ha un registro de control de temperaturas de congelación. 7° = -18.2°C (01/05/2023) Nueva Gris = -2.2°C
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.	0	Se solicita a la manipuladora de alimentos conservar dentro del empaque original de pollo, se evidencia al bato plástico. Se evidencia sobre vegetal marca IDEAL con el Premio Sanitario Unido (PSA-000043-2015).
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5
		PORCENTAJE %	83,33%

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afijos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en los diferentes áreas del comedor escolar.	1	Hecho aviso de día de longitud, (Nueva).
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (platos, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	Se solicita utilizar las cucharas medidora de la ensalada.
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100,0%

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizados por la ETC.	0	La lista de intercambios publicada no corresponde a la establecida por la ETC.
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	MENÚ No. 14 (Ver Cuadro Anexo)
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	Ver Cuadro Anexo.
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE %	75,0%

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisos) y limpio, cuando estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	Se evidencia al personal manipulador con dotación completa. Nota de entrega de dotación: --- No se evidencia acto de entrega de abastecimiento de la manipuladora.
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	Última Remisión de Entrega: ABRIL/2023.
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (narices 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	- Ana Yamile Ramirez = 30/01/2023.
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en Saneamiento con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación o educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	Se evidencian certificados de capacitación de fechas: 04/02/2023 y 25/03/2023.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en su lugar visible.	1	Hora de entrega de los complementos Alimentarios: 10:30 AM* / 10:00 AM → Aviso publicado en el comedor escolar.
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100,0%

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 07/05/2023. Se solicita verificar LyD a la puerta de ingreso al comedor Escolar y retirar las telanetas. Se solicita verificar LyD del contenedor encima del área de almacenamiento. No se evidencia tishis plásticas.
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 escheras, platos, vasos tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de lazo, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	Última Remisión de entrega: ABRIL DE 2023. Se acabaron las esponjas verdes, sólo queda 1 bolsa negra, falta cubeta del detergente en polvo. Se solicita organizar y limpiar las tanques donde almacenan las sábanas, hay trapeo en uso.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 01/05/2023, se solicita diligenciar la hora en el formato.
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	Última fecha del proceso de LyD del tanque de agua potable: 03/04/2023. Por parte de la Empresa Multiservicios CE-CHI, válido: 02/10/2023 (Se evidencia certificación).

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 07/05/2023, semana No. 2. Se solicita diligenciar de forma completa el formato.
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	No se evidencia ubicación de tanque con bolsa blanca y verde.
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 01/05/2023
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia asientos de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última fecha del proceso de fumigación: 03/04/2023, por parte de la Empresa Multiservicios CE-CHI. Válido: 02/10/2023. (Se evidencia certificación).

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83,33%

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tápatas, 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	Se evidencia Formato de Inventario de Equipos y/o Utensilios: FERRERO/2023
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	La manipuladora expresa que los equipos están funcionando correctamente.
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	0	Último Registro: Sistema No. 2 (8-12 del Mayo 2023), no se evidencia diligenciadas las Hojas de vida de los equipos. No se evidencia soporte del mantenimiento preventivo de los equipos.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Fecha de vencimiento: Marzo 2022
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No hay botiquín de primeros auxilios en el comedor escolar.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	No se evidencian soporte de la Revisión 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	ultimo Registro: --- No se evidencian Registros de Control de asistencia de los Titulares de derecho.
73	En la Institución Educativa y cada se promueven hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante curso de Triálogo de Hábitos Saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPOR en el comedor escolar.	1	Mediante ubicación de botón de sugerencias.

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	ultimo Registro: 11/05/2023 Mediante cursos sobre Protocolos de bioseguridad, se sobrecarga mediante curso de Ruta de transición (logos actualizados).

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora ítems No. 5, 6, 7, 10, 13, 14, 18, 19, 20, 23, 24, 27, 28, 37, 40, 41, 43, 44, 47, 68, 69, 71, 72, 75.	Inmediato	Operador: FUPADESO, personal manipulador, Institución Educativa.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se evidencia diligenciado el formato de control de materias primas (Se solicita verificar temperatura de la proteína). • Se solicita verificar un frasco para el ácido verde. • Se evidencia parte el día Mañana (Sección No. 2) días Abril 11 Formato de Lista de Ingreso. • Se solicita allegar formato de producto no conforme (para cuando aplique). • Se evidencia Remisión de entrega del mercado de fecha: 05/05/2023 (Ítems No. 01, 02, 03, 04 y 05).

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones

En constancia firmar:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Karin Rubeth Bonacho Cruz	NOMBRE:	Ana Yamile Ramirez Rubio
CARGO:	Equipo PAE - JVP/2	CARGO:	Economista
FIRMA:	Karin Bonacho	FIRMA:	Ana Yamile
TELEFONO:	3124419767	TELEFONO:	3123331345
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

Institución Educativa y Sede:		I.E.R.S. - SEDE BARÓN CALERO			Ciudad:			TUNJA			
Operador:		FUPADESO			Fecha visita:			11/05/2013			
Almuerzo:		Almuerzo:			Hora de servicio:			Almuerzo			
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Proteico: carne blanca	Pollo Asado (Picado)	---	22g*	24g*	---	41g	42g	---	---	---	---
Huevo	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Leguminosa	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Cereal: Arroz	Arroz Blanco	---	85g	92g	---	98g	98g	---	---	---	---
Cereal: Pasta	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Tubérculos (papa, yuca, ñame, plátanos)	Papa a la francesa	---	22g*	30g*	---	47g	46g	---	---	---	---
Avena/ Avena	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Ventura fría o caliente	Ensalada (Pepino, manzana, fresa, dátil)	---	52g*	48g*	---	49g*	52g*	---	---	---	---
Jugo	Sorbet de Arroz	---	281g	251g	---	256g	248g	---	---	---	---
Lече líquida (polvo)	Lече en polvo para el sorbet	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
¿Cumple con la minuta patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			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"/>	¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, estén aprobados por el CAE?			SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A <input checked="" type="checkbox"/>					
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI <input checked="" type="checkbox"/>									

Observaciones: Se solicita mejorar gramaje de Salsada para los grades 1º, 2º y 3º del pollo
 QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Aro y Amile Camier CARGO: Economista FIRMA: [Firma]
 QUIEN REALIZA LA VISITA: Lucia Patricia Barchi CARGO: Experto PAE-Tunja FIRMA: [Firma]

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

Institución Educativa y Sede:	I.E. INEM CARLOS ARTURO PORRES - SEDE AMÉRICAS		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	18/05/2023			
Dirección:	Cl. 9 No. 15-60 Barrio Américas		Hora de Inicio:	9:00 A.M.			Hora de Terminación:	12:19 P.M.			
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 506 DE 2023			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023			
Reporta casos de atención prioritaria:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	-----							
Visita verificación técnica	<input checked="" type="checkbox"/>		Visita verificación de ETA	-----							
No. de Visita:	N°1 <input type="checkbox"/>	N°2 <input type="checkbox"/>	N°3 <input checked="" type="checkbox"/>	N°4 <input type="checkbox"/>	N°5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Medio (10 y 11)
						462 (CPOV Remisión)	68	230	164	-----	-----

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

FECHA DE VISITA	15/02/2023	(Sanitaria de Protección Social de Tunja)
CONCEPTO ENTREGADO	FAVORABLE (96.75%)	
PORCENTAJE	%	75,0%
ACEPTABLE		

PUNTAJE ESPERADO	48	PUNTAJE OBTENIDO	36
------------------	----	------------------	----

CONCEPTO FINAL

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicada en un lugar alejado de focos de contaminación molar y aguas estancadas	1	
2	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos	1	
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias	1	Falta limpieza y pintura del techo y de la techumbre a la vista, techo en teja terril.
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas	1	En baldosa en buen estado.
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente de fácil limpieza y desinfección. Existen fisuras en buen estado y sin grietas	1	Se evidencia en algunas áreas pared cuarteadas. En baldosa hasta la mitad de la pared.
7	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla) funcionando y limpios	1	No se evidencia drenajes, el sifón está funcionando.
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	No se evidencia bombillos protegidos.
9	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejilla de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación	1	Se evidencia vidrios de las ventanas en buen estado.
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente en buen estado y funcionamiento	NA.	
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) abusos o señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en el área temporal de alistamiento y entrega	1	Falta acceso de área (tabla de dosificación del detergente).

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en plás, sacos y/o canchales, canchales supefitos con tapa o con forma de almacenamiento. Drenaje de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso	1	Se evidencia almacenamiento de los complementos Alimentarios en Canchales plásticos en buen estado para la entrega.
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	1. LECHE ENTERA UHT (CREMED) L. 123, VEN: 15/11/2023, F. F. 03/11/2023, R. SAE 031103 2. TORTA CON SABOR ARTIFICIAL A BARRANO (HENY Y ASOCIADOS SAS), LOTE: 1135237, VEN: 29/05/2023, NTA-0001333-2022
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados)	1	ultimo Registro: 18/05/2023 (Semana No.3 del 15-19 de mayo 2023).

15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	NA.		
16	Los productos que se encuentren empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	0	No se evidencia Información Nutricional en el rotulado del panificado. Se evidencia 2 rotulados diferentes (venta con sabor artificial a banana y venta con sabor a banana).	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 60,0%
CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1		
18	El derivado del queso suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	La Notificación Sanitaria NSA-001888-2023, sobre el producto con el nombre Venta artificial a banana, no se evidencia la venta con sabor a banana.	
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.	NA.		
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.	1	Dulce con leche paneleta con leche con coco (LA SABROSOVA), L: 12.04. P:20g, VEN. 12.09.23.	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 75,0%
CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	Se evidenció publicado el ciclo de menú y la lista de intercambios establecidos por la ETC.	
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	MENU No. 20 (ver cuadro anexo)	
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad.	0	Ver cuadro anexo (Se solicitó reposición del panificado). (30 unidades).	
TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 66,66%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, cubierto cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Se evidencia a la manipuladora de alimentos con dotación completa. Acta de entrega de dotación: 13/02/2023.	
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, pañuelos)	0	última entrega: no han entregado papel higiénico, guantes para el disco, ABRIL/2023.	
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).	0	Se evidencian uñas largas a la manipuladora de alimentos.	
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	- Yurely Cholina: 12/09/2023	
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en Ración con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1		
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	Falta certificado de capacitación del 04/02/2023. (BPM).	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1		
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1		
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de Entrega de los Complementos Alimentarios: 9:15 A.M.	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 77,77%

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: Semana No.3 (Jueves), no se evidencia programa ajustado como se solicitó en visita anterior.
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	No se evidencia la Ficha técnica del desinfectante en polvo marca 3D.
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia también de entrega de elementos de aseo.	1	Última entrega: ABRIL 2023

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: 18/05/2023. No se evidencia programa ajustado, como se solicitó en visita anterior.
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	NA.	Última Fecha de LxD del tanque de agua potable: --- El área de almacenamiento de los complementos alimentarios no cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua llega directamente del acueducto.

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: Semana No.3 (del 15-19 de mayo 2023). No se evidencia Programa ajustado, como se solicitó en visita anterior.
39	Se cuenta con recipientes adecuados, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	0	Último Registro: --- No se evidencia formato diligenciado.
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
43	Se evidencia reportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última Fecha del proceso de fumigación: 31/03/2023. No se evidencia certificado de fumigación. Por la empresa Multiservicios CE-CHI!

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	54.54%
------------------	----	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

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

TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100.0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente; recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NA.	
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación; recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NA.	
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA.	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NA.	
49	El personal transportador cuenta con la obtención completa y adecuada según normatividad vigente.	NA.	
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA.	

51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y reportes de su implementación.	NA.	
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica, licencia de tránsito, etc.)	NA.	
53	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NA.	
54	Se de cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveros e insumos de agua)	NA.	
55	Los vehículos de transporte y distribución correspondientes e los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador hace autorización por parte de la supervisión del contrato)	NA.	
56	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
57	Existen ordenes de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Fecha de vencimiento: --- No se evidencia existencia de incendios.
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No se evidencia botiquín de primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	No se evidencia soporte de la Comisión del CAE.
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atención en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	ultimo Registro: --- No se evidencian Registros de Control de asistencia de los titulares de derecho.
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante aviso publicado de hábitos saludables.
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Mediante ubicación del botón de suprimidos.

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES DE PROTOCOLO 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	ultimo Registro: 18/05/2023. Mediante avisos sobre Protocolos de bioseguridad publicados.

TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Revisión de mapas ítems No. 4, 6, 8, 11, 16, 18, 23, 25, 26, 29, 33, 34, 36, 38, 41, 43, 57, 58, 60, 61.	Mediata	Capatista: FURADESO, personal manipulador de alimentos, Sede Educativa.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se evidencia el Formato de Control de materia primas (12/05/2023 grupo humana No. 3). • No se evidencia actualizando el Formato de lista de Menú 8PM dictaminado por parte de la Supervisora (Semana No. 4, mes abril, (diferentes)). • Se evidencia evidencia de la firma de los contramuestras del día de hoy (18/05) pedagoga de almacenamiento. • No se evidencia firma del titular de la manipuladora de alimentos. • Se evidencia Revisión de trabajo de los manipuladores industrializados de fecha: 18/05/2023.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presentan observaciones.

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Karla Githel Zamora	NOMBRE:	Yonel de la Cruz G.
CARGO:	Equipo PAE - Trivia	CARGO:	Equipo
FIRMA:	[Firma]	FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:	302449767	TELEFONO:	3143890743.
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

Institución Educativa y sede: I. E. INEM - SEDE AMÉRICAS CIUDAD: BOYACÁ

Fecha Visita: 18/05/2013

HORARIO DE ENTREGA: Jornada Mañana: Jornada Tarde: 9:15 A.M.

Operador: FUPADESO

Componente	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Lácteo (todos los días)	216g	201g	214g	211g	208g	209g	209g	200g	208g						
Derivados del cereal (todos los días)	33g	35g	37g	52g	39g	50g	37g*	40g	38g						
Frutas (3 veces/semana)															
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	21g	20g	21g	34g	36g	35g	30g	34g	33g						

¿Se cumple minuto patrón? SI NO

¿Se cumple con el menú programado? SI NO

¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? SI NO

¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido? SI NO

¿Los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados? SI NO

¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAE? SI NO N.A.

Observaciones: • Toma en favor a banco -> 41g, 39g, 38g, 34g, 38g, 38g, 41g, 36g, 39g, 38g, 41g, 40g, 40g, 36g, 36g, 36g, 40g, 36g, 38g, 36g, 37g = 3776g.
Se solicita reposición de unidades de repuesto para los grados 4, 5 y 6.

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Yoncho AG. CARGO: E. e. e. FIRMA: Yoncho AG.

QUIEN REALIZA LA VISITA: Karen Sanchez CARGO: Suplen PAE - Boyacá FIRMA: Karen Sanchez

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

Institución Educativa y Sede:	I. E. ANTONIO JOSÉ SANDOVAL - SEDE CENTRAL		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	23/05/2023			
Dirección:	D.G. 66C RE-36 Barrio Los Uchiruas		Hora de Inicio:	8:29 A.M.			Hora de Terminación:	19:15 A.M.			
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 506 DE 2013			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2013			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---							
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA	---			Visita SPQR	---			
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(990)* Por Permiso	---	248	166	393	184

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

FECHA DE VISITA: 14/01/2023 (Secretaría de Protección Social)
CONCEPTO EMITIDO: 94,5% FAVORABLE.

PUNTAJE ESPERADO	47	PUNTAJE OBTENIDO	36	CONCEPTO FINAL	ACEPTABLE.
------------------	----	------------------	----	----------------	------------

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación: maleza y aguas estancadas	1	
2	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumple con las condiciones higiénico-sanitarias	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mismo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos	1	
4	Los techos están diseñados y perforados de manera que se evita acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias	1	
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comuniquen al exterior se encuentran protegidas	1	En baldosa en buen estado.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente de fácil limpieza y desinfección. Estas muros en buen estado y sin grietas	1	Se evidencia en algunas áreas desprendimiento de pintura.
7	Los afijos y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla, funcionamiento y limpios	No.	No cuenta con rejilla en el área de almacenamiento.
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	2 Lámparas en buen estado.
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla o rejilla de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y manipulación	1	No hay ventanas. en el área de almacenamiento de los complementos alimentarios. no hay aberturas.
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	Na.	
11	Existen manuales actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) relativos a conservación de alimentos y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en el área temporal de almacenamiento y entrega	1	Se evidencia cambio de los cursos de señalización de los vehículos (logos, direcciones), falta aula de área de lavado, área de entrega, área de insumos de aseo, desinfección del hospital de todo.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en piales, estibas y/o canastillas, canecas, recipientes con tapa o otros tipos de almacenamiento. Después de estar lavados de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la respiración, desinfección y fumigación si es el caso	1	Se evidencia almacenamiento de los complementos alimentarios en canastillas plásticas en buen estado, sobre estiba plástica y canastillas plásticas de base.
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan ningún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	1) LECHE ENTERA UHT (CRECER), L. N.S. VEN: 05/AGO/23, F.F. 03/MAY/23, R.SAE 031A03. 2) GALLETAS CON SABOR VAINILLA (LA HUERTA), LOTE: 06-09-21, VENGE: 15-06-23, N.S.A-005097-2018. 3) GALLETA CON LECHE (LA SABOROSA), L. 42-04, VENGE: 02-09-23, R.SAE 031A03.
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados)	1	Ultimo Registro: 04/05/2023 (Semana No. 23-26 de mayo de 2023)

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	Se evidencia publicado el ciclo de menú y la lista de intercambios.
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú No. 1 (Ver anexo)
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad.	1	(Ver anexo).

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gases) y limpio, cubierto cuando estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Se evidencia a las manipuladoras de alimentos con dotación completa. Hora de entrega de dotación: 14/02/2023
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, pañuelos)	0	Última entrega: ABRIL 2023. Falta 1 paquete de toallas desechables según requisitos de la última entrega, papel higiénico (no han entregado).
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).	0	Se evidencian uñas largas de la manipuladora de alimentos Srta. Paola Saavedra.
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (solo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	1). Mariela Arias = 18/07/2022 2). Paola Saavedra = 31/01/2023.
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	Se recibieron certificados de capacitación del mes de Febrero y Marzo de 2023
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipulaciones de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de Entrega de los Complementos Alimentarios: 8:44 A.M., hoy hay Izada de Bandera, la entrega por lo general es a las 9:15 A.M.

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77,77%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Martes (Semana No.4). No hay Verbenas, no hay mesas. (Ajustar Programa de LyD)
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	No se evidencia la Fichas técnicas del detergente en polvos marca 3D.
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	Última entrega: ABRIL/2023. Falta entrega de 11 Hipodermis de todos 1 paquete de toallas desechables, Cuchara medidora del detergente, papel higiénico.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 23/05/2023
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	NA.	Última Fecha de LyD del tanque de agua potable: --- No hay tanque de almacenamiento de agua potable en el día de almacenamiento.

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Martes (Semana No.4), se solicita diligenciar de forma completa se solicita ajustar programa de manejo de residuos verticales.
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	No se evidencia ubicación de tanque con boca negra.
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integral de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 23/05/2023
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
43	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	0	Última Fecha del proceso de fumigación: --- Se evidencia Stricker pero no se evidencia la Fecha, no se evidencia certificado de fumigación.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	63,63%
------------------	----	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	0	Fecha: --- No se evidencia Formato de Inventario de Equipos y/o Elementos.

TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, caravanas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (si aplica).	No.	
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, caravanas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	No.	
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	No.	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No.	
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No.	
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No.	

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

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
57	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Fecha de vencimiento: SEP/2020, se evidencia vencido.
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No se evidencia Botiquín de primeros auxilios.

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

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	Se solicita ajustar No. de copias suministradas.
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	Se evidenció oficio de fecha: 09/05/2023 (graduado de conformación del CAE.
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	Último Registro: --- No se evidenció Registros de control de asistencia de los titulares de derecho.
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	0	No se evidenció aviso de Diálogo de Hábitos Saludables.
63	Es visible el momento que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Urbante ubicación de un buzón de sugerencias en el área de entrega

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2
PORCENTAJE %		40,0%	

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Existe un protocolo de Bioseguridad Covid-19 y se tienen registros actualizados de las actividades	1	Último Registro: 23/05/2023 → Falta aviso de protocolos de bioseguridad, falta actualización

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de Mejora Items No. 6, 7, 10, 25, 26, 33, 34, 35, 38, 39, 43, 44, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 64,	Inmediato	Contactos: FUPADESO, personal manipulador, Institución Educativa.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se debe tener allegar soporte de la toma de la contramuestra del día de hoy en la bodega de almacenamiento. • Se evidencia diligenciar el Formulario Control de materias primas (Semana No. 4 del 23-24 de mayo de 2023). • Se evidencia diligenciar el Formulario de lista de chequeo BPM (Semana No. 3, mes Mayo 2023).

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"No se presentaron observaciones"

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Maria Julieth Barreto Cruz	NOMBRE:	Mariela Arias Suarez
CARGO:	Equipo PAE- Tropa	CARGO:	Economía
FIRMA:	Maria Barreto	FIRMA:	Mariela Arias Suarez
TELEFONO:	3034419767	TELEFONO:	3143315185
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Paula Andrea Jarameda Montenegro
CARGO:		CARGO:	Economía
FIRMA:		FIRMA:	Paula Andrea Jarameda
TELEFONO:		TELEFONO:	314292572

Institución Educativa y sede: I.E. ANTONIO JOSÉ SANDOVAL GÓMEZ - SEDE CENTRAL
Operador: FUPADESO
Ciudad: PAYTA
Fecha Visita: 23/05/2023
Horario de Entrega: Jornada Mañana: Jornada Tarde: 8:44 a.M.

Componente	Menú programado	Menú entregado	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Lácteos (todos los días)	Leche Estera UHT (CREMADO) * NORMAL					214g	202g	200g	200g	209g	209g	209g	215g	200g	213g	208g	
Derivados del cereal (todos los días)	Galletitas con sabor a vainilla (LA TIGRETTA) (240g, 30g, 300g)					55g	50g	45g	55g	83g	83g	85g	113g	113g	110g	103g	
Frutas (3 veces/semana)						*											
Aduzcas y dulces (2 veces/semana)	Pan de Azúcar (leche) (160g, 30g, 40g)	Menú No. 1				20g	20g	30g	30g	44g	40g	44g	49g	49g	43g	41g	

¿Se cumple mínima parición? SI NO
 ¿Se cumple con el menú programado? SI NO
 ¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? SI NO N/A

Observaciones: Se aprobó los intercambios realizados por el docente FUPADESO Equipo Escuela PAE - República de Colombia.

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Paula Andrea basevera **CARGO:** Economi
QUIEN REALIZA LA VISITA: Kevin Jairo Sanchez **CARGO:** Equipo PAE - Payta

FIRMA Paula Andrea Basevera
FIRMA Kevin Jairo Sanchez



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. GUSTAVO ROJAS PINILLA - SEDE PORVENIR					ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	24/05/2023	
Dirección:	Vanda Porvenir					Hora de inicio:	8:30 A.M.			Hora de Terminación:	12:50 P.M.	
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"					No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2023			Fecha de inicio de atención:	31/01/2023	
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>					Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---					
Visita verificación técnica	X					Visita verificación de ETA	---					
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9to)	Nivel Media (10 y 11)	
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		(25)* Por Remisión	8	10	7	---	---
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA	---					
PUNTAJE ESPERADO						62	CONCEPTO EMITIDO					
PUNTAJE OBTENIDO						54	PORCENTAJE %					
CONCEPTO FINAL						87,096 %						
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						ACEPTABLE						

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, malos olores y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (mesa 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	Se evidencia servicio sanitario en funcionamiento. Falta en avisos y elementos de higiene personal.
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Los paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muros en buen estado y sin grietas.	1	Se evidencia desprendimiento de pintura en algunas áreas del comedor escolar.
7	Los pisos de circulación limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Alcantarales entre piso y paredes que convienen al cubrir se encuentran protegidos.	1	En baldosas se evidencia deteriorado por el uso.
8	Los techos y domos, se encuentran en buen estado, protegidos (reja), funcionamiento y limpieza.	NA.	No se evidencia hifón en el área de producción. No se evidencia daños.
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de capacidad higiénico-sanitaria, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Los interruptores o iluminación se encuentran protegidos y funcionando y se encuentran instalaciones eléctricas expuestas.	1	No se evidencia protección en los bombillos en el área de producción.
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y vajilla evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejas de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Las vidrieras de las ventanas utilizadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	Se evidencia vidrieras de la ventana en buen estado en el área de preparación de los alimentos.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canavillas, caneacas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la exposición, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	Se evidencia almacenamiento de los insumos y materias primas en legumbres en buen estado, entregados en buen estado.
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1). PECHUGA DE POLLO MARINADA (AVICAMPO), LOTE-L23030, VENUE: 29/ENE/24, RMT 01 9604. 2). ARROZ SAN RAFAEL (500g), LOTE 22042023, VENUE: 22/04/2024, NSA-0009000-2020 3). LEÑE EN POLVO ENTERA (CORAZONAS) (380g), L. 070213, VENUE: 01-01-24, RMT 007502-2019
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos -PEPS.	0	Último Registro: Se evidencia Kárdex incompleto (Vitaras)*
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	REFRIGERACIÓN: T° = -1.3°C ; Último Registro: 23/05/2023
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	CONGELACIÓN: T° = -14.0°C ; Último Registro: 23/05/2023
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que le modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen <u>libros</u> 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	No se evidencia libro de día de lavado, libro de longgarion, instalaciones sanitarias, día de vestier.
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 <u>utensilios</u> de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La <u>desinfección</u> 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	Se evidencia utilizar la cuchara medidora de la ensalada y elavoz.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC	0	La lista de intercambios no corresponde a la establecida por la ETC.
25	Se tienen estandarizados los <u>utensilios</u> para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y <u>guía</u> de preparación establecidos. (Si es caso contrario, presentar el soporte de <u>autorización</u> por parte de la ETC del cambio realizado).	0	MENÚ No. 3 (Ver Anexo anexo)
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	(Ver Anexo anexo)

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador <u>utiliza</u> la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, calzado cerrado <u>ambos</u> deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	Se evidencia en la manipuladora de alimentos con dotación completa. Acta de entrega de dotación: 16/02/2023
29	Se evidencia dotación de los elementos de <u>higiene</u> personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de uso, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	Última Remisión de Entrega: Abril 2023 (Para 28 días calendario Escolar)
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	

31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	- Barbara Flores = 20/01/2023
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	Se evidencia Plan de capacitación y cronograma.
33	El personal manipulador recibe formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	Se evidencian certificados de capacitaciones del 04/02/2023 y 25/03/2023.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, coifa y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizado por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los complementos Alimentarios: 10:40 A.M. Se evidencia el aviso del horario de entrega.
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: Martes (Semana No.4) Se solicita y realizar LyD mañana de la mañana, se evidencia sujeción. Se solicita ajustarlo y/o cambiando (se evidencia que presto servicio el día lunes futuro).
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	La Filtro técnica del Blanqueador que se encuentra en la especificación, no guarda relación con el producto que la manipuladora está utilizando.
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de toza, esponjas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	última Remisión de entrega: Falta entregar Hipoclorito, ya se acabó, remanga, cubre medidora del detergente. Se solicita cubrir y organizar los insumos de aseo. Se solicita avisar el aviso de señalización.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Exista un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: 23/05/2023. Se solicita avisar la hora de la verificación de la toma de la muestra de agua.
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipientes (o) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	última fecha del proceso de LyD del tanque de agua potable: 01/04/2023, se evidencia etiqueta publicada, validez: 30/09/23. Se evidencia certificado.

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: Martes (Semana No.4). No se evidencia Programa ajustado en la Rotación de Residuos Orgánicos, residuos vegetales, residuos sanitarios.
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	último Registro: 23/05/2023
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	última fecha del proceso de fumigación: 01/04/2023, válidos: 30/09/2023. Se evidencia certificado.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	53,33%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

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 línea 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 acorde a los parámetros establecidos por el conato (SOAT, Revisión técnico-médica y licencia de tránsito, etc)	No.	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No.	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	No.	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	No.	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	Se evidencia que faltan mesalados, el tolador y el rallador estar deteriorados, la licuadora propia de la sede educativa no la utiliza porque es muy pesada.
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	La gramina no funciona, se solicita cambio de la pila, no prende.
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	0	Último Registro: Semana No. 4 (del 23 a 27 de mayo 2023). No se evidencia programa ajustado, actualizado (cronograma). No se evidencian diligenciadas las Hojas de vida de los equipos.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen estíteres de exámenes con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	Fecha de vencimiento: OCTUBRE/2023
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	Se evidencia Botiquín de Primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	Se solicita ajustar (ajustar) copias en la Ficha técnica de visibilidad del PAE.
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	último Registro: --- NO se evidencian Registros de Control de asistencia de los titulares de derecho.
73	En la Institución Educativa y sede se promueven hábitos alimentarios saludables con los títulos de desecho.	1	Mediante aviso de Deséchelos de Hábitos saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Mediante ubicación de un buzón de sugerencias

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	último Registro: 23/09/2023. Falta avisos de protocolo de bioseguridad (sólo se evidencia uso obligatorio de tapabocas).

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora ítems No. 3, 6, 7, 10, 16, 20, 23, 24, 26, 37, 38, 40, 41, 43, 66, 67, 70, 71, 75.	Inmediato	Coordinadora: FUPADESO, personal manipulador, Sede Educativa.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se evidencia Formato de Control de materias primas incompleto los registros, no se evidencian registros de esta semana.
 • No se evidencia relacionado los intercambios en los alrededores del comedor. • Se solicitó ubicar el aviso de lavado de manos en el servicio sanitario y ubicar: jabón líquido de manos y toallas desechables. • Se solicitó entregar el Desinfectante suministrado por el operador, ya que está utilizando Blanqueador marca: Hipoclorina original.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presentan observaciones.

En constancia firmar:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Maria Guilhera Barreto Cruz	NOMBRE:	Barbara Florez Vargas
CARGO:	Equipo PAE - Tropa	CARGO:	Economía
FIRMA:	Maria Barreto	FIRMA:	Barbara Florez Vargas
TELEFONO:	302449767	TELEFONO:	3212808346
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

Institución Educativa y Sede: I.E. GUSTAVO ROYAS - SEDE PORVENIR Ciudad: TUNJA

Operador: FUPADESO Fecha visita: 24/05/2023 Hora de servicio: 00:40 P.M.

Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3			
Protéico: carne roja	---	---															
Protéico: carne blanca	<u>Pulso hervido</u>		<u>26g*</u>			<u>19g*</u>	<u>28g</u>				<u>47g</u>						
Huevo	---	---															
Leguminosa	<u>Frijoles</u>		<u>47g</u>			<u>57g</u>	<u>56g</u>				<u>35g</u>						
Cereal: Arroz	<u>Arroz Blanco</u>		<u>76g</u>			<u>109g*</u>	<u>102g</u>				<u>95g</u>						
Cereal: Pasta	---	---															
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, plátano)	<u>Papa hervida en agua</u>		<u>50g</u>			<u>60g</u>	<u>60g</u>				<u>60g</u>						
Aceite/Aguapanela	---	---															
Verdura fría o caliente	<u>Ensalada verde (lechuga, espinaca, pepino)*</u>		<u>45g</u>			<u>33g*</u>	<u>45g</u>				<u>78g</u>						
Jugo	<u>Jugo de tomate de árbol</u>		<u>33g</u>			<u>236g</u>	<u>236g</u>				<u>249g</u>						
Lече líquida (polvo)	---	---															

¿Cumple con la minuta patrón? SI NO N.A

¿Cumple con el menú establecido? SI NO N.A

¿Estos cambios están aprobados por la Supervisora del PAE? (si aplica) SI NO N.A

¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados? SI NO N.A

¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, estén aprobados por el CAE? SI NO N.A

Observaciones: La manipulación de alimentos preparada en la institución vendió con Zanahoria y mangos, Espinaca → No usó papas, papas, calabaza y lechuga.

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Barbara Flores Vargas CARGO: Escozoma FIRMA: Barbara Flores

QUIÉN REALIZA LA VISITA: María Angélica Sánchez CARGO: Equipo PAE-Tunja FIRMA: María Angélica Sánchez