



ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
RACION PREPARADA EN SITIO ALMUERZO

Institucion Educativa y Sede:	IE Gustavo Rojas Pinilla 9 Sede Florencia		ETC:	Tunga	MUNICIPIO:	Tunga	Fecha Verificación:	31-05/2023			
Dirección:	Vda Florencia		Hora de Inicio:	8:30am			Hora de Terminación:	11:30am			
Operador:			No. Contrato / Convenio	506			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO							
Visita verificación técnica	51		Visita verificación de ETA	NO			Visita SPQR	NO			
No. de Visita:	Nº1 <input type="checkbox"/>	Nº2 <input checked="" type="checkbox"/>	Nº3 <input type="checkbox"/>	Nº4 <input type="checkbox"/>	Nº5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	33		No se evidencia Acta de Saneamiento					

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	59	CONCEPTO FINAL	FAVORABLE
------------------	----	------------------	----	----------------	-----------

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los hechos están deshechos y contenidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, también los fogones y meses, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	0	
6	Las paredes están construidas en material resistente impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Están mesadas en buen estado y sin grietas.	1	
7	Las pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comunican al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y monile evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o alambres de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		PORCENTAJE %	92,3%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en plás, estibas, y/o canastillas, cestas 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 luminación si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se lleva actualizado el control de entradas y salidas (Kardex) y monedea de produccion - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución S/0392/2005 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
		CONDICIONES DE PREPARACION Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	Existen laveros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) adecuados a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1			
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (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%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMIALES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible, el dato de menú y la lista de intercambios realizados por la ETC.	1			
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (Utensilios medidores)	1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1			
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones, de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	0	Si se cumple, pero se tiene problema con la remisión del H200ai son 224Lb y envía 2Lb.		
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMIALES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
28	El personal manipulador verifica la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, cuando corren, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para cada preparación en sitio.	1			
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, pipietera). Se evidencia remisión de entrega.	1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1			
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y reportes de su implementación.	1			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (lunetas, correa y bata)	1			
35	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el sitio publicado en un lugar visible	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SAQUEO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1			

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia, estabilidad y cantidad con las que (temperatura, concentración, modo de preparación, empleo y rotación)	1			
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1			
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de toza, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia emisión de entrega de elementos de aseo	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de sus actividades	1			
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (a) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	1			
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1			
44	Se cuenta con recipientes suficientemente 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					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1			
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1			
48	Se auditan soporte de las actividades de limpieza y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EMPACADO)					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, camastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	NA			
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, camastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperatura de almacenamiento	NA			
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	NA			
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	NA			
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	NA			
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	NA			
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en riesgo con sus respectivos cronogramas y soportes y/o certificaciones de su implementación	NA			
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, primeros auxilios de Bajas Prácticas de Manipulación y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificaciones	NA			
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el control (SOA, Revisión técnico-mecánica y técnica de tránsito, etc)	NA			
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	NA			
59	Se da cumplimiento a plan de rutas, periodicidad y días de entrega de vienes a insumos de aseo)	NA			
60	Las vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NA			
61	Se evidencia soporte de emisión de entrega de vienes por parte del operador con la información requerida y actualizada	NA			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO 6 PUNTAJE OBTENIDO 6 PORCENTAJE % 100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO 2 PUNTAJE OBTENIDO 2 PORCENTAJE % 100%

CONDICIONES GESTION SOCIAL

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

TOTAL CONDICIONES GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO 5 PUNTAJE OBTENIDO 4 PORCENTAJE % 80%

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO 1 PUNTAJE OBTENIDO 1 PORCENTAJE % 100%

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Se recomienda mejorar los siguientes ítem.
27, 72
5
Inmediato COPA DESO.
Inmediato Alcalda.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 95.1% de los ítem evaluados, por lo que se recomienda al Operador mejorar en la entrega del Azúcar. ya que no se está cumpliendo con el gramaje establecido de 1000g forma Actualizar el registro control de Asistencia de los Titulares del derecho.
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firmar:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Jeanet Espinosa Garza	NOMBRE:	Doris Adriana Luis Albg.
CARGO:	Administradora PAE	CARGO:	Manipuladora de Alimentos.
FIRMA:	<i>Jeanette</i>	FIRMA:	<i>Doris Adriana Luis Albg</i>
TELEFONO:	3444743353	TELEFONO:	31233279282
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	

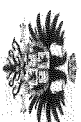
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



Institución Educativa y Sede:			IE Gustavo Rojas Pinilla Sede Florencia						Ciudad:			Tunja														
Operador:			FUPADESO			Fecha visita:			3-05/2023			Hora de servicio:			<table border="1"> <tr><td>Almuerzo:</td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Jornada Mañana:</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Jornada Tarde:</td><td></td><td></td></tr> </table>			Almuerzo:		X	Jornada Mañana:			Jornada Tarde:		
Almuerzo:		X																								
Jornada Mañana:																										
Jornada Tarde:																										
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA											
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3									
Proteico: carne roja																										
Proteico: carne blanca	Pollo Guisado	Pollo Guisado	29	31	32																					
Huevo																										
Leguminosa																										
Cereal: Arroz																										
Cereal: Pasta	Conchitas Salsa blanca	Conchitas en Salsa blanca	54	58	60																					
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Plátano Cocinado	Plátano Frito	36	40	39																					
Arepal/ Arepuela																										
Verdura fría o caliente	Tomate con perejil	Tomate con perejil	52	49	48																					
Jugo	Jugo de Maracuyá	Jugo Melón	200	200	200																					
Leche líquida /polvo																										
¿Cumple con la minuta patrón?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?						SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE? SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input checked="" type="checkbox"/>											
¿Cumple con el menú establecido?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>																							
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>																							

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Doris Adriana Luis CARGO: Manipuladora A FIRMA: Doris Adriana Luis
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Janet Espinosa G CARGO: Nutricionista PAE FIRMA: Janet Espinosa G



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

Institución Educativa y Sede:	LE Santiago de Tunja Sede Jardín Infantil		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	30-05-2023			
Dirección:			Hora de inicio:	9:30am			Hora de Terminación:	11:00am			
Operador:	FUPADESU		No. Contrato / Convenio:	506			Fecha de inicio de atención:	31/01/2023			
Reporta casos de atención prioritaria:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:	NO							
Visita verificación técnica:	SI		Visita verificación de ETA:	NO			Visita SPQR:	NO			
No. de Visitas:	Nº1 <input type="checkbox"/>	Nº2 <input checked="" type="checkbox"/>	Nº3 <input type="checkbox"/>	Nº4 <input type="checkbox"/>	Nº5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Alimentar:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to. 5to)	Nivel Secundaria (6to a 8vo)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	467		X			

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA
CONCEPTO FINAL

PUNTAJE ESPERADO 62
PUNTAJE OBTENIDO 58

FECHA DE VISITA 7-03-2023
CONCEPTO EMITIDO Favorable con mejoramiento
PORCENTAJE % 93.5%

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de humedad, moho y agua estancada.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higieno-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	Techo en Material No Sanitario
5	Los hechos están debidamente controlados de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higieno-sanitarias.	0	
6	Las paredes están construidas en material resistente impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muebles en buen estado y sin grietas.	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higieno-sanitarias. Advertencia entre piso y paredes que concurran al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Las alforjas y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (teja), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higieno-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lavaplatos o lavamanos se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cándulos de gas se encuentran sellados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los desechos y manejo evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o alambres de fácil limpieza y resistentes a la intemperie y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12
		PORCENTAJE %	92.3%
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en plásticos, se debe evitar carnes, carnes con hueso u otra forma de almacenamiento. Disponer de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y ventilación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan signos de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entrada y salida (Kardex) y rotación de productos - PEPS	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control estandarizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se tienen registros de control estrictos.	1			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la nomenclatura sanitaria vigente. Resolución 5100/2005 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	Están libres actualizados y en buen estado (metálico, handle y plástico) jabones a la operación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1			
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimento 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 lavado de los alimentos se hace con utensilios (pizas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA, PATRON Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	En el establecimiento educado se encuentran publicados en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de ingredientes rescatado por la ETC.	1			
25	Se tienen estandarizados los menús para el servicio (desayuno, mediodía).	1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación estandarizada. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
27	Se cumple con los gramajes de las porciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRON Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, cerrando cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la nomenclatura legal vigente y demás elementos de protección necesarios para no ser preparados en seco.	1			
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (guán designada, botas desechables o secador eléctrico, paño higiénico, guantes de manipulación, guantes de seco, pañuelos). Se evidencia remoción de entrega.	1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (menús limpios, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (foto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Alexandra Garcia i Funge como reemplazo de Tomes debido a que la Sra Ilija Se enfermo. No existen documentos de capacitación en BPM.		
32	El operador cuenta con el Plan de Operaciones en físico con su respectivo cronograma y reportes de su implementación.	1			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	0	La Sra Alexandra Garcia no presenta los documentos de capacitación en BPM.		
34	El personal opera el comedor escolar rigurosa con la debida atención (limpiezas, colas y otros).	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 encuentran al seco producido en un lugar visible.	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77.7%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la nomenclatura vigente y se tienen registros actualizados de las actividades.	1			

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección, de acuerdo a la frecuencia establecida y cuenta con ficha técnica (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1		
39	Las materias primas usadas 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 (desinfectantes, desinfectados, jabón de boca, alcohol, jabones, etc.) Evidencia productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia emisión de entrega de elementos de aseo.	1		
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades.	1		
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del bueque 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 evidencias de las actividades.	1		
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1		
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material estéril, 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/o aprovechables.	1		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1		
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1		
48	Se evidencia soporte de las actividades de limpieza y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (S) EVIDENCIADO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente; recipientes, empaques, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (S) aplicas).	NA		
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación; recipientes, camiones, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (S) aplicas). Se tienen registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NA		
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA		
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NA		
53	El personal transportador cuenta con la educación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA		
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA		
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitación en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NA		
56	El personal transportador accede 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 evidencias.	NA		
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para autorización vigentes y referidos a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnica-mecánica y técnica de tránsito, etc)	NA		
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos embo do por la autoridad competente.	NA		
59	Se da cumplimiento a plan de citas (periodicidad y día de entrega de víveres e insumos de aseo)	NA		
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a las unidades equiparadas autorizadas por el operador (a de presente homologación, al operador hace autorización por parte de la aprobación del contrato)	NA		
61	Se evidencia soporte de emisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (S) APLICA				
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %
NA				

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS				OBSERVACIONES	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
62	Los utensilios tales como tijeras, cuticeras, alis y demás mango están fabricados con materiales sanitarios, resistente a la corrosión de fluid empiezas y desinfectación.	1			
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los bilures de dentro son de material lavable y fácil desinfección	1			
64	El equipo y manejo con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la Unidad de Bilures de dentro.	1			
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y Utensilios correspondiente al comedor escolar	1			
66	Los Utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1			
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, respaldables.)	1			
TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
68	Existen ambientes de trabajo con fechas vigentes de reemplazo ubicado en un lugar adecuado	1			
69	Existe biología de primates acuícolas con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
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 saludables.	1			
72	Se dispone finalmente los registros de control de asistencia de los bilures de dentro atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.	0			
73	En la institución Educativa y sede se promueven hábitos alimentarios saludables con los bilures de dentro.	1			
74	Existe el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SDCR en el comedor escolar	1			
TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
75	Existe un protocolo de bioseguridad Cód. 19 y se tienen registros actualizados de los protocolos	1			
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

ACCIONES DE MEJORA

Debe mejorar los siguientes Hems

5.
31, 33, 72

inmediato Algal dia
transitorio FURADDES

RESPONSABLE

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 93.5% Furadeso debe exigir los documentos de saneamiento a la Sra Alejandra Garcia, no cuenta con exámenes de laboratorio ni certificado Médico. La Gascaña está en BPH. tampoco aparece falta Registro de ASIST. RH/lares y el resto.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En consonancia firmen:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	leanet Espinosa	NOMBRE:	Ryanam Raabe
CARGO:	Nutricionista PAE	CARGO:	Manipuladora de Alimentos.
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	314473353	TELEFONO:	322719565
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



Institución Educativa y Sede:			ZE ENSST Sede Jardín Infantil.						Ciudad:			TUPIZA							
Operador:			FUPADESU			Fecha visita:			30-05-2023			Almuerzo:			X				
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA				
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3		
Proteico: carne roja																			
Proteico: carne blanca	Pollo Dorado	Pollo Dorado				44	36	42											
Huevo																			
Leguminosa																			
Cereal: Arroz	Arroz con Verdura	Arroz con Verdura				71	70	71											
Cereal: Pasta																			
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Platanos)	Papa en Chupe	Papa en Chupe				59	55	54											
Arepal/ Arepuela																			
Verdura fría o caliente	Ensalada de Espinaca Lechuga	Ensalada de Mango				63	60	65											
Jugo	Mango sorbete	Sandwich Lechuga				200	200	200											
Leche líquida /polvo	de Naranja	Jugo Frijol																	
¿Cumple con la minuta patrón?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?						Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input checked="" type="checkbox"/>					
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>																
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>																

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Miryam Rache CARGO: Manipuladora A FIRMA: Miryam Rache
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Jeanet Espinosa G CARGO: Nutricionista PAE FIRMA: Jeanet Espinosa G



ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:	IE Centro Juvenil Emiliani Sede Central		ETC:	Tungu	MUNICIPIO:	Tungu	Fecha Verificación:	29-05-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	8:30am			Hora de Terminación:	11:30am			
Operador:	FOPADESO		No Contrato / No Convento				Fecha de inicio de atención:	31/01/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO							
Vista verificación técnica			Vista verificación de ETA	NO			Vista SPQR	NO			
No. de Visita:	Nº1 <input type="checkbox"/>	Nº2 <input type="checkbox"/>	Nº3 <input type="checkbox"/>	Nº4 <input type="checkbox"/>	Nº5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Aludidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	700	X				

FECHA DE VISITA

20-02-2023

CONCEPTO

Favorable con mejoramiento

PUNTAJE OBTENIDO

59

PORCENTAJE %

95.19%

CONCEPTO FINAL

Favorable

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de humedad, mal olor y aguas estancadas	1	
2	Las instalaciones (area de preparación, area de almacenamiento, area de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	0	Dr. Material no sanitario
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Están limpias en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que cumplan al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sistemas y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), limpios y funcionales.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lamparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y manejo evitando contaminación cruzada	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejillas de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas doblados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	0	Ventana sin vidrio y expuesta a vectores. Ya que a pesar de tener Argeo no es seguro, pues está mal instalada.
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, con tapa y en una 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 hace la observacion de Rotular canastillas de fruta y verdura.
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PGRS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/Z005 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	Existen laveros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) adecuados a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1			
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios limpios, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicada en un lugar visible, el ciclo de menú y la lista de ingredientes seleccionado por la ETC.	1			
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación estandarizado. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por menú de escolaridad.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de cobai claro (blanco o gris) y limpio, calzador cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para hacer la preparación en sitio.	1			
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de acero inoxidable). Se evidencia remisión de entrega.	1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de lentes u otros accesorios ni maquillaje).	1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en línea con sus respectivos cronogramas y soportes de su implementación.	1			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (lentes, cobai y bata).	1			
35	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el bazo publicado en un lugar visible.	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1			

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1		
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en mason preparada en sitio, con sistemas autorizados 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 boca, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo	1		
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
OBSERVACIONES				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades	1		
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	1		
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
OBSERVACIONES				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades	1		
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	1		
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
OBSERVACIONES				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1		
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 limpieza y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)				
OBSERVACIONES				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, camastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (SI aplica)	NA		
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, camastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (SI aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	NA		
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de uso y operación para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	NA		
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	NA		
53	El personal transportador cuenta con la educación completa y adecuada según normatividad vigente	NA		
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	NA		
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en Físico con su respectivo cronograma y reportes y/o certificaciones de su implementación	NA		
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	NA		
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilizarse vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el Contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	NA		
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	NA		
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (georreferencia) y días de entrega de viviere a finanos de aseo)	NA		
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los vehículos según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NA		
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viviere por parte del operador con la información requerida y actualizada	NA		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %
NA				

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, cilas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
63	Los recipientes donde se los provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, reportes, etc.)	1	
TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			

OBSERVACIONES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen exhibidores de comidas con fechas vigencias de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
69	Existe botiquin de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			

OBSERVACIONES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PDE actualizada	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	1	
72	Se diligenció oportunamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	
73	En la Institución Educativa y sede se promueven hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es viable el mecanismo que el operador y la ETO tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	80%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSSEGURIDAD			

OBSERVACIONES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de Bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100%
FECHA DE CUMPLIMIENTO			
RESPONSABLE			

ACCIONES DE MEJORA

5, 73	Se deben mejorar los siguientes ítems		inmediato	Alcaldía e IFE Milioni.
72			inmediato	FUPADESO

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se comple con el 95,1% de total evaluado. Importante Actualizar el Registro Control de asistencia de los titulares del comedor y en cuanto a la infraestructura del servicio de alimentos. Farez prestar un mayor servicio.				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	CARGO:	NOMBRE:	CARGO:
Jeanet Espinosa G.	Nutricionista PAE	Juliy Andrea Roche	Van poladora de Alimentos
FIRMA: <i>Jeanet Espinosa G.</i>	FIRMA: <i>Juliy Andrea Roche</i>		
TELEFONO: 3144743353	TELEFONO: 313 817 7339		
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	

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



Institución Educativa y Sede:			IE Centro Juvenil Emiliani Sede Centro						Ciudad:			Tunja													
Operador:			FUPADESO						Fecha visita:			29-05-2023													
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA										
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3								
Proteico: carne roja																									
Proteico: carne blanca																									
Huevo	Huevo Perico	Huevo Perico	48	51	49																				
Leguminosa	Lentejas	Lentejas	16	15	22																				
Cereal: Arroz	Arroz con Zañhara	Arroz con Zañhara	57	55	56																				
Cereal: Pasta																									
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa al Vapor	Papa al Vapor	41	35	40																				
Arepas/ Arepuela																									
Verdura fría o caliente	Ensalada de Maíz, Ajo, Queso	Ensalada de Maíz, Ajo, Crema de Leche	52	52	47																				
Jugo																									
Leche líquida /polvo																									
¿Cumple con la minuta patrón?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?						Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?											
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>																	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"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>																						

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Yoly Andrea Pacheco CARGO: Manipuladora A. FIRMA: Yoly Andrea Pacheco
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Leonor Espinosa G. CARGO: Nutricionista PAE FIRMA: Leonor Espinosa G.



ACTA DE VERIFICACION AREA TEMPORAL DE ALIMENTOS DE PRODUCTOS DE PRODUCTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
SACION INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa y Sede:	IE Antonio José Rondoval Sede Central		ETC:	Tunga	MUNICIPIO:	Tunga	Fecha Verificación:	25-05-2023
Dirección:	FUNDADO		Hora de Inicio:	8 am			Fecha de Inicio de Atención:	31/01/2023
Reporta caso de atención prioritaria	SI	NO	No. Contorno / Convenio	506				
Identificación del caso de atención prioritaria			Identifique la causa del caso de atención prioritaria			NO		
Verificación de fecha	SI		Vigencia verificada de ETA			NO		
No de visita	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5			
	X							
			No. Total de Unidades de Consumo Alimentario			NO		
			Nivel Escolar			NO		
			Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro.)					
			Nivel Secundaria (Grado 4to. 5to.)					
			Nivel Secundaria (6to a 9no.)					
			Nivel Inicial (10 - 11)					X

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

FECHA DE VISITA
CONCEPTO SERVICIO
995
14-02-2023
FAYOIZA B L E
88.4%

CONCEPTO FINAL

100%
100%
100%
100%
100%

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO	CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	OBSERVACIONES
1	El área de almacenamiento y empaquetado siempre se ubica en un lugar elevado y protegido del contacto con el suelo y las paredes. El área de almacenamiento debe estar protegida por un sistema de protección.	1	1			
2	El área de almacenamiento siempre se encuentra protegida por un sistema de protección.	1	1			
3	Las áreas de almacenamiento siempre se encuentran protegidas por un sistema de protección.	1	1			
4	Los techos están bien mantenidos y con pintura de mantenimiento. No se encuentran en mal estado. No se encuentran en mal estado. No se encuentran en mal estado.	1	1			
5	Los pisos se encuentran limpios, secos y sin agua estancada. Las paredes, techos y pisos se encuentran limpios y secos. Los pisos se encuentran limpios, secos y sin agua estancada.	1	1			
6	Las paredes están protegidas en materia sanitaria. Los pisos se encuentran limpios, secos y sin agua estancada.	1	1			
7	Los pisos y paredes se encuentran limpios y secos. Los pisos se encuentran limpios, secos y sin agua estancada.	1	1			
8	Las paredes y techos se encuentran limpios y secos. Los pisos se encuentran limpios, secos y sin agua estancada.	1	1			
9	Las paredes y techos se encuentran limpios y secos. Los pisos se encuentran limpios, secos y sin agua estancada.	1	1			
10	Condiciones de almacenamiento de productos terminados.	1	1			
11	Se encuentran limpios y secos. Los pisos se encuentran limpios, secos y sin agua estancada.	1	1			
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS						
PUNTAJE ESPERADO		11	PORCENTAJE %		100%	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS						
PUNTAJE ESPERADO		5	PORCENTAJE %		100%	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO	CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS	CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS	OBSERVACIONES
17	El producto debe tener un sello de calidad que indique la procedencia y fecha de elaboración. El producto debe tener un sello de calidad que indique la procedencia y fecha de elaboración.	1	1			
18	El producto debe tener un sello de calidad que indique la procedencia y fecha de elaboración. El producto debe tener un sello de calidad que indique la procedencia y fecha de elaboración.	1	1			
19	El producto debe tener un sello de calidad que indique la procedencia y fecha de elaboración. El producto debe tener un sello de calidad que indique la procedencia y fecha de elaboración.	1	1			
20	El producto debe tener un sello de calidad que indique la procedencia y fecha de elaboración. El producto debe tener un sello de calidad que indique la procedencia y fecha de elaboración.	1	1			
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS						

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %		CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS: GRAMÍAS	
4		4		100%		CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS: GRAMÍAS	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PUNTAJE	PORCENTAJE %	OBSERVACIONES		
21	En el establecimiento educador, se encuentran publicados en la página web o en todo el menú, la lista de manipuladores de alimentos EIC.	1	1				
22	Existe cumplimiento de la norma de higiene N° 2003, 2010 y 2015 en caso contrario, presente el sistema de autoevaluación por parte de la EIC del establecimiento.	1	1				
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes, en especial, en el caso de platos por menú, se cumplen.	1	1				
PUNTAJE ESPERADO		3		TOTAL CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS: GRAMÍAS			
PUNTAJE OBTENIDO		3		CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS: GRAMÍAS			
PORCENTAJE %		100%		CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS: GRAMÍAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PUNTAJE	PORCENTAJE %	OBSERVACIONES		
24	El personal manipulator debe ir siempre con bata, en todo momento, debe estar cubriendo su cabello con la correspondiente medida de higiene, guantes de manipulación, guantes de protección, mascarilla para todos los momentos de manipulación.	1	1				
25	Se evidencia el uso de los manipuladores de alimentos, cubriendo el cabello con la correspondiente medida de higiene, guantes de manipulación, guantes de protección, mascarilla para todos los momentos de manipulación.	1	1				
26	El operador cumple con el EPI de la Categoría en caso de ser necesario, considerando el tipo de manipulación.	1	1				
27	Se evidencia que los platos de los manipuladores de alimentos, cubriendo el cabello con la correspondiente medida de higiene, guantes de manipulación, guantes de protección, mascarilla para todos los momentos de manipulación.	1	1				
28	El personal manipulator siempre toma las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.	1	1				
29	El personal manipulator siempre toma las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.	1	1				
30	El personal manipulator siempre toma las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.	1	1				
31	Se permite la cantidad de manipuladores de alimentos que permita a cada momento la atención del servicio.	1	1				
32	El cumplimiento por parte de los manipuladores de alimentos, cubriendo el cabello con la correspondiente medida de higiene, guantes de manipulación, guantes de protección, mascarilla para todos los momentos de manipulación.	1	1				
PUNTAJE ESPERADO		9		TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE OBTENIDO		9		CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PORCENTAJE %		100%		CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PUNTAJE	PORCENTAJE %	OBSERVACIONES		
33	Se cuenta con un programa de manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos.	1	1				
34	Se cuenta con un programa de manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos.	1	1				
35	Se cuenta con un programa de manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos.	1	1				
PUNTAJE ESPERADO		3		PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
PUNTAJE OBTENIDO		3		CONDICIONES DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
PORCENTAJE %		100%		CONDICIONES DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PUNTAJE	PORCENTAJE %	OBSERVACIONES		
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se realiza el control de calidad de las aguas.	0	0		NO hay tanque de reserva de agua.		
37	Se garantiza el acceso y disponibilidad de agua potable y se realiza el control de calidad de las aguas.	0	0		NO hay tanque de reserva de agua.		
PUNTAJE ESPERADO		0		PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
PUNTAJE OBTENIDO		0		CONDICIONES DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
PORCENTAJE %		0%		CONDICIONES DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PUNTAJE	PORCENTAJE %	OBSERVACIONES		
38	Se cuenta con un programa de control de plagas y roedores, con procedimientos escritos, se hacen reportes actualizados de las actividades.	1	1				
39	Se cuenta con un programa de control de plagas y roedores, con procedimientos escritos, se hacen reportes actualizados de las actividades.	1	1				
40	Se cuenta con un programa de control de plagas y roedores, con procedimientos escritos, se hacen reportes actualizados de las actividades.	1	1				
PUNTAJE ESPERADO		3		PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
PUNTAJE OBTENIDO		3		CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
PORCENTAJE %		100%		CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PUNTAJE	PORCENTAJE %	OBSERVACIONES		
41	Se cuenta con un programa de control de plagas y roedores, con procedimientos escritos, se hacen reportes actualizados de las actividades.	1	1				
42	Se cuenta con un programa de control de plagas y roedores, con procedimientos escritos, se hacen reportes actualizados de las actividades.	1	1				
43	Se cuenta con un programa de control de plagas y roedores, con procedimientos escritos, se hacen reportes actualizados de las actividades.	1	1				
PUNTAJE ESPERADO		3		PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
PUNTAJE OBTENIDO		3		CONDICIONES DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
PORCENTAJE %		100%		CONDICIONES DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS							
TOTAL CONDICIONES DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES							
TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS							
TOTAL CONDICIONES DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES							

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

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Se debe mejorar en los ítem
 36 y 33
 57 y 58
 60
 61

inmediato Alcalde
 inmediato IE Antonio José Sandoval
 inmediato IE Antonio José Sandoval
 inmediato FOPADESO

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 88.4% de los ítem evaluados, se requiere que la Alcaldía y la IE solucionen los ítem que se encontraron con problemas. de igual forma FOPADESO con el registro de asistencia de los titulares del Decido.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En conformidad

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	CARGO:	NOMBRE:	CARGO:
Leonel Espinosa	PAE	Mariela Arias	Alimentación
FIRMA: <i>Leonel</i>	FIRMA: <i>Mariela</i>		
TELÉFONO: 3144743353	TELÉFONO: 3143315185		
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	CARGO:	NOMBRE:	CARGO:
FIRMA:	FIRMA:		
TELÉFONO:	TELÉFONO:		



Institución Educativa y sede:			IE Antonio Jose Sandoval Gomez									CIUDAD	Tunja							
Operador:			FUPADESO			Fecha Visita:			25-05-2023			HORARIO DE ENTREGA	Jornada Mañana Jornada Tarde							
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA					
Componente	Menú programado	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3			
Lácteo (todos los días)	Leche UTH Sabor Vanilla	Avena				200	200	200							200	200	200			
Derivados del cereal (todos los días)	Mogollo Dulce	Mantecada				41	43	42							104	107	102			
Frutas (3 veces/semana)	Pera	Pera				171	173	177							173	184	177			
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 type="checkbox"/>		

Observaciones:

Se autorizaron los intercambios correos pendientes

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Maricela Arias CARGO: Manipuladora A. FIRMA: Maricela Arias Suarez

QUIEN REALIZA LA VISITA: Jeanel Espinosa CARGO: Nutricionista PAE FIRMA: Jeanel E.



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

Institución Educativa y Sede:	IE Antonio José Sombardí		ETC:	Tongq	MUNICIPIO:	Tongq	Fecha Verificación:	23-05-2023
Dirección:	Vda. La Colorado		Hora de inicio:	8:30			Hora de Terminación:	11:30am
Operador:	FUPADESO		No Contrato / Convenio:	506			Fecha de inicio de atención:	31/01/2023
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:	NO				
Vista verificación técnica	51		Vista verificación de ETA	NO			Vista SPQR	NO
No. de Visita:	Nº1 <input type="checkbox"/>	Nº2 <input checked="" type="checkbox"/>	Nº3 <input type="checkbox"/>	Nº4 <input type="checkbox"/>	Nº5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:		
						Nivel: Preescolar		
						Nivel Primaria (Grado 1to, 2do, 3to)		
						Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)		
						Nivel Secundaria (6to a 9no)		
						Nivel Media (10 y 11)		

ULTIMA VISTA AUTORIDAD SANITARIA

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	55	CONCEPTO EMITIDO	3-05-2023	FAVORABLE	PERCENTAJE%	88.7%
------------------	----	------------------	----	------------------	-----------	-----------	-------------	-------

CONCEPTO FINAL

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (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, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Las techos están diseñados y contruidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	0	
6	Las paredes están contruidas en material resistente impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas.	0	
7	Las pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lavaplatos o lavamanos se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con áreas exclusivas para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o antes de fácil limpieza y resistencia a la intemperie y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	10
		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	PERCENTAJE %
			76.9%
ASPECTO A EVALUAR			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en plás, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y limpieza, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kardex) y rotación de productos- PEPIS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperatura entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18 °C y se llevan registros de control actualizados.	1			
19	Los productos que se encuentran congelados y no helados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5709/2005 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
Item	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
20	Existen labores actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) ajustos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1			
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, se limpian y se conservan, de forma adecuada y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios limpios, cubiertos, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRON Y CICLOS DE MENÚS - GRAMALES					
Item	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
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 (diferentes medidores).	1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRON Y CICLOS DE MENÚS - GRAMALES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
Item	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisés), y limpio, calzado cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente, y demás elementos de protección necesarios para recibir preparada en sitio.	1			
29	Se evidencia adhesión de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, pañuelos). Se evidencia emisión de energía.	1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas, y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (tanto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cinta y bata).	1			
35	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra al aviso publicado en un lugar visible.	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
Item	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1			

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con [etiquetas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)]	1			
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en razón preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1			
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loca, escobas, trapeos, etc.). Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades	1			
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (o) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	1			
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades	1			
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	1			
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1			
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1			
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1			
48	Se evidencia reportes de las actividades de limpieza y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, camastros, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (SI aplica)	NA			
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, camastros, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (SI aplica). Se tienen registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	NA			
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	NA			
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	NA			
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	NA			
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	NA			
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en Fiebre con el respectivo cronograma y reportes y/o certificaciones de su implementación	NA			
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	NA			
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para inscripción registral y acceden a los permisos establecidos por el control (SOAT, revisión técnica-mecánica y licencia de tránsito, etc)	NA			
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	NA			
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	NA			
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ordenados según propuesta presentada por el operador (a su presencia homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NA			
61	Se evidencia reporte de emisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada	NA			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están labrados 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 calidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existe un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, lista de mantenimiento de los equipos, cronograma de mantenimientos, responsables).	1	
TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen exámenes de riesgos con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	
69	Existe boletín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE %	0%

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del P.M.E. actualizada.	1	
71	Se audencia soporte de contaminación del comite de alimentación escolar y/o fechas de reunión actualizadas.	0	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	
73	En la Institución Educativa y sede se promueven hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPOR en el comedor escolar.	1	
TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE %	60%

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSSEGURIDAD

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100%

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
	Se debe mejorar en los siguientes items.
5, 6, 8	inmediap Alcaldia e JF
68, 69	inmediap JF Sede la Colorado.
91, 72	inmediap FOPADECO

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISTA

Se cumple con el 88.7% debido a que se encontraron problemas de infraestructura como el fodo en maternal no sanitario al igual que las paredes de la misma manera no hay desaguadero en la cocina. Los otros items, son el extintor botiquin Acton CIA y registro Asist. Control de los Titulares del derecho OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISTA

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISTA

QUIEN ATIENDE LA VISTA

NOMBRE:	Jeanel Espinosa GARRON	NOMBRE:	Sandra Patricia Fugere
CARGO:	Nutricionista PAE S&F	CARGO:	Manipuladora de Alimentos.
FIRMA:	Joanel/E	FIRMA:	Sandra Fugere
TELEFONO:	314/4743353	TELEFONO:	3108747311
QUIEN REALIZA LA VISTA		QUIEN ATIENDE LA VISTA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



Institución Educativa y Sede:			E.E. Antonio José Sarmiento Gomez Sede La Colorada									Ciudad:			TUNJA								
Operador:			FUPADESU			Fecha visita:			23-05-2023			Hora de servicio:			<table border="1"> <tr> <td>Almuerzo:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Jornada Mañana:</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Jornada Tarde:</td> <td></td> </tr> </table>			Almuerzo:		Jornada Mañana:	X	Jornada Tarde:	
Almuerzo:																							
Jornada Mañana:	X																						
Jornada Tarde:																							
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA								
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3						
Proteico: carne roja																							
Proteico: carne blanca																							
Huevo	Huevo Frito	Huevo Frito																					
Leguminosa	Alverja y Seca	Arveja Seca																					
Cereal: Arroz	Arroz Blanco	Arroz Blanco																					
Cereal: Pasta																							
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa Salada	Papa Salada																					
Arepas/ Arepuela																							
Verdura fría o caliente	Tomate Rodaja	Tomate Rodaja																					
Jugo	Guayaba	Fejola																					
Leche líquida /polvo																							
¿Cumple con la minuta patrón?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input checked="" type="checkbox"/>								
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>																				
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>																				

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Sandra P. Euguene CARGO: Manipuladora A. FIRMA: Sandra Euguene
 QUIEN REALIZA LA VISITA: Leinet Espinosa G CARGO: Nutricionista PAE FIRMA: Leinet Espinosa



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

Institución Educativa y Sede:	IE JVEN Carlos Arturo Torres Sede Central		ETC:								
Dirección:			Hora de inicio:	Tungurahua	MUNICIPIO:	Tungurahua	Fecha Verificación:	24-05-2023			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio:	506			Fecha de inicio de atención:	11 am..	31/01/2023		
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifica la causal del caso de atención prioritaria	NO							
Vista verificación técnica	S1		Vista verificación de ETA				Vista SPQR	NO			
No. de Visita:	Nº1 <input type="checkbox"/>	Nº2 <input checked="" type="checkbox"/>	Nº3 <input type="checkbox"/>	Nº4 <input type="checkbox"/>	Nº5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to. 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1350					X

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	56	PERCENTAJE %	90.3%
------------------	----	------------------	----	--------------	-------

CONCEPTO FINAL

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE) 0 (NO CUMPLE) NA (NO APLIC) NO (NO OBSERVADO)

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

OBSERVACIONES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PUNTAJE	PERCENTAJE %	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de maleficidad, malicia y aguas estancadas	1			
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1			
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1			
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1			
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho; se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias	0			Materia Inadecuado
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1			
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1			
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1			
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	0			no hay tanque de reserva
10	Las lamparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1			
11	Las chimbras de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado	1			
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y trapeo evitando contaminación cruzada	1			
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están protegidas con malla o redes de fácil limpieza y resistentes a la intemperie y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado	1			
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PERCENTAJE %	84.6%
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
ITEM			OBSERVACIONES		
ASPECTO A EVALUAR					
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en racks, estibas y/o canchales, cercados con malla o otra forma de almacenamiento. Carecen de estanterías de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso.	1			
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1			
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (kardex) y rotación de productos - PERIS.	1			
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1			

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

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (compartimentación, modo de preparación, amplies 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 silo, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1		
40	Cuentan con elementos y productos de asno (desinfectantes, jabón de kazi, escobas, Imperos, etc.) Estos productos de asno se almacenan en un silo ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente envueltos y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de asno	1		

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	0	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (S) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	91.6%
-------------------------	-----------	-------------------------	-----------	---------------------	--------------

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (S) (S EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	100%.
------------------	---	------------------	---	----------------------------------	-------

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

OBSERVACIONES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen exámenes de incendios con lectas vigentes de recarga ubicada en un lugar adecuado	0	
69	Existe botiquin de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	0	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	0%.
------------------	---	------------------	---	----------------------------------	-----

CONDICIONES GESTION SOCIAL

OBSERVACIONES

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

TOTAL CONDICIONES GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	80%.
------------------	---	------------------	---	--	------

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

OBSERVACIONES

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

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	ACCIONES DE MEJORA	100%.
------------------	---	------------------	---	--------------------	-------

RESPONSABLE

574,44	Debe mejorar en los item.	Inmediato	Alcalde de Tunja y E.T.
687,69		Inmediato	FE INIEM.
72		Inmediato	FUPADESO.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 90,37% de los item evaluados Se solicita mejorar en los item que corresponden a la Alcaldia, FE INIEM y FUPADESO.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firman:	
QUIEN REALIZA LA VISITA	
QUIEN ATIENDE LA VISITA	

NOMBRE:	Jeanet Espinosa G.	NOMBRE:	Sandra Batameros
CARGO:	Directorista PAE.	CARGO:	Directora de Alimentos
FIRMA:	<i>Jeanet Espinosa</i>	FIRMA:	<i>Sandra Batameros</i>
TELEFONO:	3144743313.	TELEFONO:	3144306793
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	

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



Institución Educativa y Sede:			I.E. Carlos Arturo Torres Sede Sentral INEM						Ciudad:			Tunja													
Operador:			FUPADESU			Fecha visita:			24-05-2023			Hora de servicio:		Almuerzo: Jornada Mañana		X									
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA										
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3								
Proteico: carne roja																									
Proteico: carne blanca	Pollo Gusado	Pollo Gusado										111	97	85											
Huevo																									
Leguminosa	Frijol con Papa	Frijol con Papa										89	77	82											
Cereal: Arroz	Arroz Blanco	Arroz Blanco										122	136	94											
Cereal: Pasta																									
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa Sutada	Papa Sutada										73	73	90											
Arepal/ Arepuela																									
Verdura fría o caliente	Ensalada Verde	Ensalada Verde										71	72	76											
Jugo	Tomate de Arbol	Nelon.										200	200	200											
Leche líquida /polvo																									
¿Cumple con la minuta patron?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?						Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?											
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>																	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"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>																						

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Sandra Matamoros CARGO: Manipuladora de A
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Jeanet Espinosa G. CARGO: Nutricionista PAE

FIRMA:
 FIRMA:



ACTA DE VERIFICACION PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
 RACION PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institucion Educativa y Sede:	I.E. Silvino Izodriguez Sede Rafael Uribe		ETC:	Tungva	MUNICIPIO:	Tungva	Fecha Verificación:	18-05-2023			
Dirección:	Cra. Leste # 16-49.		Hora de Inicio:	8:30am			Hora de Terminación:	11 Am			
Operador:			No. Contrato / Convenio	506			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO							
Visita verificación técnica			Visita verificación de ETA	NO			Visita SPQR	NO			
No. de Visita:	Nº1 <input type="checkbox"/>	Nº2 <input type="checkbox"/>	Nº3 <input type="checkbox"/>	Nº4 <input type="checkbox"/>	Nº5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	105	X				

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA
 CONCEPTO FINAL
 PUNTAJE ESPERADO 62 PUNTAJE OBTENIDO 61 PORCENTAJE % 98.3%
 NO se evidencia Acta de saneamiento

CRITERIOS DE EVALUACION (CUMPLE, 0 (NO CUMPLE, NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO))

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado del foco de infección (materiales, muebles y aguas estancadas).	1			
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1			
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1			
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1			
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos; se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Techos en eternit.		
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen masones en buen estado y sin grietas.	1			
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1			
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado (protección de rejilla), funcionando y limpios.	1			
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender con mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1			
10	Las lavaplatos o fiambreros se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1			
11	Los ductos de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1			
12	Cuenta con áreas exclusivas para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1			
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejillas de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1			
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PERCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en plás, estibas y/o estanterías, canchales con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispono de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fiambración, si es el caso.	1			
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1			
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kardex) y rotación de productos -PEPS.	1			
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	1			

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1			
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	Existen utensilios actualizados y en buen estado (material lavable y resistente al ácido) a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1			
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMALES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	En el establecimiento educacional se encuentra publicado en un lugar visible el menú de menú y la lista de ingredientes elaborado por la ETC.	1			
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores)	1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecida. (SI es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1			
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMALES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (preferente a gris) y limpio, calzando cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para acción preparada en sitio.	1			
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asés, pañuelos). Se evidencia emisión de entrega.	1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios no manipulaje)	1			
31	Se evidencia, para cada uno de los manipuladores certificación médica (foto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1			
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (zapatos, calcetines y bata)	1			
35	El complemento sanitario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el área publicada en un lugar visible.	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	2			

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1		
39	Las maletas primas cuidas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en mesh preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidos en el plan de saneamiento del operador.	1		
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (desinfectantes, jabón de boca, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia emisión de entrega de elementos de aseo.	1		
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1		
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1		
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1		
44	Se cuenta con recipientes adecuados, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1		
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
46	Se cuenta con un programa de control (registro de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1		
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1		
48	Se evidencia soporte de las actividades de limpieza y desratizado por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	12	12	100%	
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, camastros, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (SI aplica).	NA		
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, camastros, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (SI aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NA		
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA		
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NA		
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA		
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA		
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soporte y/o certificaciones de su implementación.	NA		
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificaciones.	NA		
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el control (SCAI, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	NA		
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NA		
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres a insumos de aseo).	NA		
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los oferentes según propuestas presentadas por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del control).	NA		
61	Se evidencia soporte de emisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	NA	NA	NA	

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están limpiados 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 cantidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existe un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables).	1	
TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%.
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
OBSERVACIONES			

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen estadísticas de enfermedades con fechas vigentes de resguardo en un lugar adecuado.	1	
69	Existe boletín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100%.
CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
OBSERVACIONES			

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del A.E. actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	
72	Se diligenció debidamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.	0	
73	En la institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPOR en el comedor escolar.	1	
TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	80%.
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
OBSERVACIONES			

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen registros actualizados de las actividades.	1	
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100%.
CONDICIONES DE MEJORA			
OBSERVACIONES			

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
Se cumple con la mayoría de los ítem. deberse mejorar el ítem.
72
73
74
75

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
Se cumple con el 98,3%. Todavía se mejor si el Operador Actualizara el registro control de Asistencia de los Titulares del Derecho. Y lo deparó en el Servicio de Alimcnfos.	
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	

EN CONSTANCIA FIRMAR																																										
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <table border="1"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">QUIEN REALIZA LA VISITA</td> </tr> <tr> <td>NOMBRE:</td> <td>Jeanet Espinosa Barron</td> </tr> <tr> <td>CARGO:</td> <td>Nutricionista P. PAE</td> </tr> <tr> <td>FIRMA:</td> <td><i>Jeanette</i></td> </tr> <tr> <td>TELEFONO:</td> <td>3144743353</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">QUIEN REALIZA LA VISITA</td> </tr> <tr> <td>NOMBRE:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CARGO:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>FIRMA:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>TELEFONO:</td> <td></td> </tr> </table> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <table border="1"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">QUIEN ATIENDE LA VISITA</td> </tr> <tr> <td>NOMBRE:</td> <td>Andy Yolieth Carrillo Ramirez</td> </tr> <tr> <td>CARGO:</td> <td>Planificador de Alimcnfos.</td> </tr> <tr> <td>FIRMA:</td> <td><i>Andy Carrillo Ramirez</i></td> </tr> <tr> <td>TELEFONO:</td> <td>520465969</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">QUIEN ATIENDE LA VISITA</td> </tr> <tr> <td>NOMBRE:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CARGO:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>FIRMA:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>TELEFONO:</td> <td></td> </tr> </table> </td> </tr> </table>	<table border="1"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">QUIEN REALIZA LA VISITA</td> </tr> <tr> <td>NOMBRE:</td> <td>Jeanet Espinosa Barron</td> </tr> <tr> <td>CARGO:</td> <td>Nutricionista P. PAE</td> </tr> <tr> <td>FIRMA:</td> <td><i>Jeanette</i></td> </tr> <tr> <td>TELEFONO:</td> <td>3144743353</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">QUIEN REALIZA LA VISITA</td> </tr> <tr> <td>NOMBRE:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CARGO:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>FIRMA:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>TELEFONO:</td> <td></td> </tr> </table>	QUIEN REALIZA LA VISITA		NOMBRE:	Jeanet Espinosa Barron	CARGO:	Nutricionista P. PAE	FIRMA:	<i>Jeanette</i>	TELEFONO:	3144743353	QUIEN REALIZA LA VISITA		NOMBRE:		CARGO:		FIRMA:		TELEFONO:		<table border="1"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">QUIEN ATIENDE LA VISITA</td> </tr> <tr> <td>NOMBRE:</td> <td>Andy Yolieth Carrillo Ramirez</td> </tr> <tr> <td>CARGO:</td> <td>Planificador de Alimcnfos.</td> </tr> <tr> <td>FIRMA:</td> <td><i>Andy Carrillo Ramirez</i></td> </tr> <tr> <td>TELEFONO:</td> <td>520465969</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">QUIEN ATIENDE LA VISITA</td> </tr> <tr> <td>NOMBRE:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CARGO:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>FIRMA:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>TELEFONO:</td> <td></td> </tr> </table>	QUIEN ATIENDE LA VISITA		NOMBRE:	Andy Yolieth Carrillo Ramirez	CARGO:	Planificador de Alimcnfos.	FIRMA:	<i>Andy Carrillo Ramirez</i>	TELEFONO:	520465969	QUIEN ATIENDE LA VISITA		NOMBRE:		CARGO:		FIRMA:		TELEFONO:	
<table border="1"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">QUIEN REALIZA LA VISITA</td> </tr> <tr> <td>NOMBRE:</td> <td>Jeanet Espinosa Barron</td> </tr> <tr> <td>CARGO:</td> <td>Nutricionista P. PAE</td> </tr> <tr> <td>FIRMA:</td> <td><i>Jeanette</i></td> </tr> <tr> <td>TELEFONO:</td> <td>3144743353</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">QUIEN REALIZA LA VISITA</td> </tr> <tr> <td>NOMBRE:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CARGO:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>FIRMA:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>TELEFONO:</td> <td></td> </tr> </table>	QUIEN REALIZA LA VISITA		NOMBRE:	Jeanet Espinosa Barron	CARGO:	Nutricionista P. PAE	FIRMA:	<i>Jeanette</i>	TELEFONO:	3144743353	QUIEN REALIZA LA VISITA		NOMBRE:		CARGO:		FIRMA:		TELEFONO:		<table border="1"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">QUIEN ATIENDE LA VISITA</td> </tr> <tr> <td>NOMBRE:</td> <td>Andy Yolieth Carrillo Ramirez</td> </tr> <tr> <td>CARGO:</td> <td>Planificador de Alimcnfos.</td> </tr> <tr> <td>FIRMA:</td> <td><i>Andy Carrillo Ramirez</i></td> </tr> <tr> <td>TELEFONO:</td> <td>520465969</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">QUIEN ATIENDE LA VISITA</td> </tr> <tr> <td>NOMBRE:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CARGO:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>FIRMA:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>TELEFONO:</td> <td></td> </tr> </table>	QUIEN ATIENDE LA VISITA		NOMBRE:	Andy Yolieth Carrillo Ramirez	CARGO:	Planificador de Alimcnfos.	FIRMA:	<i>Andy Carrillo Ramirez</i>	TELEFONO:	520465969	QUIEN ATIENDE LA VISITA		NOMBRE:		CARGO:		FIRMA:		TELEFONO:		
QUIEN REALIZA LA VISITA																																										
NOMBRE:	Jeanet Espinosa Barron																																									
CARGO:	Nutricionista P. PAE																																									
FIRMA:	<i>Jeanette</i>																																									
TELEFONO:	3144743353																																									
QUIEN REALIZA LA VISITA																																										
NOMBRE:																																										
CARGO:																																										
FIRMA:																																										
TELEFONO:																																										
QUIEN ATIENDE LA VISITA																																										
NOMBRE:	Andy Yolieth Carrillo Ramirez																																									
CARGO:	Planificador de Alimcnfos.																																									
FIRMA:	<i>Andy Carrillo Ramirez</i>																																									
TELEFONO:	520465969																																									
QUIEN ATIENDE LA VISITA																																										
NOMBRE:																																										
CARGO:																																										
FIRMA:																																										
TELEFONO:																																										



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

Aprender

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



Institución Educativa y Sede:			I.E. Silvino Rodríguez Sede Rafael Uribe						Ciudad:			Tunja							
Operador:			FUPADESO			Fecha visita:			18-05-2023			Hora de servicio:		Almuerzo: <input checked="" type="checkbox"/>		Jornada Mañana:		Jornada Tarde:	
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA				
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3		
Proteico: carne roja																			
Proteico: carne blanca	chuleta de pollo	Chuleta de Pollo	39	33	30														
Huevo																			
Leguminosa	Lenteja	Arveja seca	19	18	26														
Cereal: Arroz	Arroz Blanco	Arroz Blanco	54	56	70														
Cereal: Pasta																			
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Tajada de Plátano	Tajada de Plátano	41	41	36														
Arepa/ Arepuela																			
Verdura fría o caliente	E. Zapallo Zambonía Pina	E. Zapallo Zambonía Pina	50	56	57														
Jugo	Jugo Guayaba	Jugo Feijoa	200	200	200														
Leche líquida /polvo																			
¿Cumple con la minuta patron?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>				
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>																
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>																

Observaciones:

Por motivo de tiempo para mejorar la A. verde el día lunes no se realizo y se entrega el día de hoy. el lunes se cambia por lenteja

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Andry Yoheth Carrillo CARGO: Manipuladora
QUIEN REALIZA LA VISITA: Janet Espinosa G. CARGO: Nutricionista PAE

FIRMA: Andry Carrillo R.
FIRMA: [Firma]



ACTA DE VERIFICACION PARA CONEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
RACION PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institucion Educativa y Sede:	JE SILVINO RODRIGUEZ Sede el Dorado		ETC:		MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	17-05-2023
Direccion:	Cll 28 # 15te-99B		Hora de inicio:	7:00pm			Hora de Terminación:	11:00pm
Operador:	POPADESO		No. Contrato/Convenio	506			Fecha de inicio de atención:	31/01/2023
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causa del caso de atención prioritaria		NO			
Vista verificación técnica	SI		Vista verificación de ETA		NO		Vista SPOR	NO
No. de Visita:	Nº1 <input checked="" type="checkbox"/>	Nº2 <input type="checkbox"/>	Nº3 <input type="checkbox"/>	Nº4 <input type="checkbox"/>	Nº5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	173	
ULTIMA VISTA AUTORIDAD SANITARIA						Fecha de visita concepto emitido	20-02-2023	
CONCEPTO FINAL						FAVORABLE		
PUNTAJE ESPERADO						58		
PUNTAJE OBTENIDO						93.5%		

CRITERIOS DE EVALUACION: (CUMPLE, 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICABLE), NO (NO OBSERVADO)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de humedad, malicia y aguas estancadas.	1			
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1			
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1			
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	Techos en estantif		
5	Los hechos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1			
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas.	1			
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1			
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), fundenado y limpios.	1			
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1			
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1			
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1			
12	Cuenta con áreas exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1			
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o arcos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas doblados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1			
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
14	El almacenamiento de las materias y materias primas se realiza correctamente en pails, estibas u/o canchales, conexas con tapas selladas de alta resistencia. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, impacto, desinfección y fungicidas, si es el caso.	1			
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1			
16	Se lleva actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos -PEPS.	1			
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1			

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se tienen registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5105/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen listeros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) adheridos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), elaborados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de preparación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios limpios, (cuchara, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		CONDICIONES DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES	CONDICIONES DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el día de menú y la lista de intercambios realizados por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al día de menú y guía de preparación establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la doliada completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, calzado cómodo, zapatos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para evitar preparada en ello.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (globo desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de sujeción, pañuelo). Se evidencia tenencia de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (tipo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en línea con su respectivo cronograma y soporte de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal alista al comedor escolar rigurosa con la correcta dotación (zapatos, coleta y falda).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		CONDICIONES DE SANEAMIENTO	CONDICIONES DE SANEAMIENTO
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se tienen registros actualizados de las actividades.	1	

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

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	0	<i>No tiene Registro de Lavado de tanques.</i>
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	91.66%
-------------------------	-----------	-------------------------	-----------	---------------------	---------------

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canalillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NA	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canalillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NA	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operados por el transportador de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NA	
53	El personal transportador cuenta con la titulación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en riesgo con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NA	
56	El personal transportador recibe formación en educación sanitaria, primeros auxilios de Buenas Prácticas de Manipulación y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (de mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NA	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	NA	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NA	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (frecuencia y días de entrega de víveres e insumos de aseo).	NA	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los vehículos según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	NA	
61	Se evidencia soporte de emisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS		OBSERVACIONES	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	
62	Los utensilios tales como platos, cucharas, cilas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. [Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos responsables]	1	
TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen estudios de toxicología con fechas vigentes de riesgo laboral en un lugar adecuado	0	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE %	0%
CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
71	Se evidencia soporte de contaminación del comité de alimentación escolar y/o acts de reunión actualizadas	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	
73	En la institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPOR en el comedor escolar	1	
TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	80%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen registros actualizados de las actividades	1	
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100%
FECHA DE CUMPLIMIENTO			
		RESPONSABLE	

ACCIONES DE MEJORA

No cumple con los item.

41
68 y 69

72

inmediato Alcaldia
inmediato IE Sede el Dorado
inmediato EUPADESO

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 93.5% de los item establecidos -> importante que se logre la consecución de los tanques de reserva de Agua, para dar las que cuando haya suspensión por Arreglos la IE quede sin servicio de Agua.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firmar:

QUIEN REALIZA LA VISITA	QUIEN ATIENDE LA VISITA
-------------------------	-------------------------

NOMBRE:	Jeanet Espinosa barzon	NOMBRE:	Espinoza Gonzalez.
CARGO:	DIRECTORISTA PAE.	CARGO:	Manipulador de Alimentos.
FIRMA:	Jeanet/E	FIRMA:	Espinoza Gonzalez
TELEFONO:	3144743353	TELEFONO:	3205745994
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



Institución Educativa y Sede:			E.E. Silvio Rodríguez Sede El Dorado						Ciudad:			Tunja					
Operador:			FUPADESO			Fecha visita:			17-05-2023			Hora de servicio:			<input checked="" type="checkbox"/> Almuerzo <input type="checkbox"/> Jornada Matutna <input type="checkbox"/> Jornada Tarde		
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja	Carne Asada	Carne Asada							48	60	52						
Proteico: carne blanca																	
Huevo																	
Leguminosa																	
Cereal: Arroz	Arroz con Papa	Arroz con Papa							99	95	105						
Cereal: Pasta																	
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa con Pimentón	Papa con Pimentón							72	72	70						
Arepa/ Arepuela																	
Verdura fría o caliente	Ensalada Espinaca lechuzana	E. Espinaca lechuzana							66	69	66						
Jugo	Tomate A	Tomate A							250	250	250						
Leche líquida /polvo																	
¿Cumple con la minuta patrón?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?					
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>									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"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>														

Observaciones:

El día de hoy Falto un curso, no tenían clase (3er grado)

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Esperanza Gonzalez CARGO: Manipuladora A FIRMA: Esperanza GH
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Jeanet Espinosa G. CARGO: Nutricionista PAE FIRMA: Jeanet G.



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

Institución Educativa y Sede:	TE Simón Bolívar Sede Libertadores		ETC:			MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	16-05-2023								
Dirección:	Calle 5 #13-31		Hora de Inicio:	9am				Fecha de Terminación:	31/01/2023								
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506													
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identificar la causal del caso de atención prioritaria	NO													
Vista verificación técnica			Vista Verificación de ETA	NO				Vista SPQR	NO								
No. de Visita:	Nº1 <input type="checkbox"/>	Nº2 <input checked="" type="checkbox"/>	Nº3 <input type="checkbox"/>	Nº4 <input type="checkbox"/>	Nº5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:		Nivel Preescolar	NO	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro)		Nivel Primaria (Grado 4to. 5to)		Nivel Secundaria (6to a 9no)		Nivel Media (10 y 11)	X
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA																	
CONCEPTO FINAL																	
PUNTAJE ESPERADO 13 PUNTAJE OBTENIDO 13 PORCENTAJE % 100%																	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE, NO CUMPLE, NA (NO OBSERVADO))
CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO	PERCENTAJE %	OBSERVACIONES											
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de humedad, moho y aguas salitradas	1	1	100%												
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	1	100%												
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1	1	100%												
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio	1	1	100%												
5	Los hechos están desahogados y constituidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias	1	1	100%												
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muebles en buen estado y sin grietas	1	1	100%												
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	1	100%												
8	Los alambres y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	1	100%												
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	1	100%												
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	1	100%												
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado	1	1	100%												
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	1	100%												
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejetas de fácil limpieza y resistentes a la intemperie y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	1	100%												
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS																
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS																
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES													
13	PUNTAJE ESPERADO	13														
13	PUNTAJE OBTENIDO	13														
13	PERCENTAJE %	100%														
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas, se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, cajas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y manipulación, si es el caso.	1														
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1														
16	Se viene actualizado el control de entradas y salidas (Kardex) y rotación de productos -PEPS.	1														
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1														

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1			
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACION Y SERVIDO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) anexos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1			
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (jarras, 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 %
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRON Y CICLOS DE MENUS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible, el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1			
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRON Y CICLOS DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de cobor duro (delantal o guiso) y tapero, calzados cerrados estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás demandas de protección necesarias para hacerlos aptos para su uso.	1			
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o soplador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, pebetero). Se evidencia remisión de entrega.	1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (título para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0			Nobia Janeth Pacheco M. no cuenta con certificación médica
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en línea con su respectivo cronograma y soporte de su implementación.	1			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, pinchados básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	0			Nobia Janeth Pacheco no cuenta con la acreditación de capacitación.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (lápizbicos, cota y bata).	1			
35	El cumplimiento alimenticio es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra al fresco publicado en un lugar visible.	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77.7 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1			

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
39	Las maletas plenas azules tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en un lugar protegida que sirva como estacionamiento por la comunidad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de azo, escobas, traperos, etc.). Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (si 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 orificios de las actividades.	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)	100%
------------------	----	------------------	----	--	------

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, cilas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existe un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	100%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen exhibidores de recordos con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	
69	Existe botiquin de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
		CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL	50%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del P.M.E actualizada	1	
71	Se encuentra soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución educativa.	0	
73	En la institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPCR en el comedor escolar	1	
TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3
		CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	60%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		CONDICIONES DE MEJORA	100%

FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
10/01/24	

Se debe mejorar en los ítem.

31/33, 71 y 72

Inmediato FURPADISO

Inmediato Extingtor -> IFE libertadores

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Completé con el 91,9% de los ítem. establecidos, es importante que el operador realice acciones de mejora a las observaciones hechas en esta visita de verificación.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En consistencia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Jeanet Espinosa 6.	NOMBRE:	Aura Victoria Aguilar
CARGO:	Nutricionista PAE	CARGO:	Manipuladora de Alimentos
FIRMA:	<i>Jeanet</i>	FIRMA:	<i>Aura</i>
TELEFONO:	3149743353	TELEFONO:	3164396243
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	

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



Institución Educativa y Sede:			IE Simon Bolivar Sede Libertad						Ciudad:			Tonja																	
Operador:			FUPADESO			Fecha visita:			16-05-2023			Hora de servicio:			<table border="1"> <tr> <td>Almuerzo</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Jornada Mañana</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Jornada Tarde</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			Almuerzo			X	Jornada Mañana				Jornada Tarde			
Almuerzo			X																										
Jornada Mañana																													
Jornada Tarde																													
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA														
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3												
Proteico: carne roja																													
Proteico: carne blanca	Pechoga a la plancha	Pollo a la plancha													66	77	60												
Huevo																													
Leguminosa																													
Cereal: Arroz	Arroz con Zanderos	Arroz con Zanderos													140	138	139												
Cereal: Pasta																													
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa Guisada	Papa Guisada													97	61	91												
Arepa/ Arepuela																													
Verdura fría o caliente	Verdura Saltada	Verdura Saltada													86	90	91												
Jugo	Sorbete Naranja	Sorbete Naranja																											
Leche líquida /polvo																													
¿Cumple con la minuta patron?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?						Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?														
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>									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"/> No <input type="checkbox"/> N.A <input type="checkbox"/>																										

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Aura Victoria Aguilar CARGO: Manipuladora A. FIRMA:

QUIEN REALIZA LA VISITA: Jeanet Espinosa G CARGO: Nutricionista PAE FIRMA:



ACTA DE VERIFICACION PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
 RACION PREPARADA EN SITIO-ALMuerzo

Institucion Educativa y Sede: **IF General Suarez Rendón Sede San Ignacio**

Dirección: **Cra 6#20-47**

Operador: **FUPADESD**

Reporta casos de atención prioritaria: SI NO

Identifique la causal del caso de atención prioritaria: **NO**

Visita verificación de ETA: **NO**

No. de Visita: N°1 N°2 N°3 N°4 N°5

No. Total de Titulares de Derecho Atendidos: **28**

Nivel: Preescolar

Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro):

Nivel Primaria (Grado 4to. 5to): **X**

Nivel Secundaria (6to a 9no): **NO**

Nivel Media (10 y 11):

ETA: **Tungu**

Municipio: **Tungu**

Fecha Verificación: **15-05-2023**

Hora de Inicio: **9am**

Hora de Terminación: **12pm**

No. Contrato / Convenio: **506**

Fecha de Inicio de atención: **31-01/2023**

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		FECHA DE VISITA CONCEPTO EMPL		PORCENTAJE %	
62		10		21-02-2023		Favorable con Requerimiento Favorable	

CRITERIOS DE EVALUACION (CUMPLE, O (NO CUMPLE, NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO))

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, mal olor y aguas estancadas.	1		
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1		
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1		
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1		
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho; se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	0		
6	Las paredes, están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas.	0		
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	0		
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1		
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1		
10	Las lavaplatos o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1		
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1		
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1		
13	Las ventilas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o alambres de fácil limpieza y resistentes a la intemperie y la manipulación. Los vidrios de las ventilas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1		

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	76.9
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
------	-------------------	---------	---------------

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

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1			
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la nomenclatura sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACION Y SERVIDO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	Existen laveros autocalientes y en buen estado (material lavable y resistente) adecuados a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1			
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación de forma segura 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 sistemas químicos autorizados 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%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizados por la ETC.	1			
25	Se llenan estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	0			Reponees leguminosa (Arvejas Verde seca).
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de cobo cazo (baterías a gases) y tapas, calzador cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la nomenclatura legal vigente y venas elementos de protección necesarios para no ser propiada en sí.	1			
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papeleta). Se evidencia remisión de entrega.	1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (tipo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en línea con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificaciones.	1			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (zapatos, cota y bata).	1			
35	El componente alimenticio es etiquetado en el momento establecido respecto a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra al día y publicado en un lugar visible.	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la nomenclatura vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1			

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1		
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en radón 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 fosa, escobas, trapos, etc.). Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia emisión de entrega de elementos de aseo.	1		
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1		
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1		
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1		
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1		
45	Se aplica la segregación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1		
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1		
48	Se evidencia soporte de las actividades de limpieza y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, cassetillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (SI aplica).	NA		
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, cassetillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (SI aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NA		
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA		
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el visto de "Transporte de Alimentos".	NA		
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA		
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA		
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fono con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NA		
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NA		
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	NA		
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NA		
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (frecuencia) y días de entrega de víveres a insumos de aseo).	NA		
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los clientes según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador lleva autorización por parte de la supervisión del contrato).	NA		
61	Se evidencia soporte de emisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %
NA				

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO 6 PUNTAJE OBTENIDO 6 PORCENTAJE % 100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO 2 PUNTAJE OBTENIDO 1 PORCENTAJE % 50%

CONDICIONES GESTION SOCIAL

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

TOTAL CONDICIONES GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO 5 PUNTAJE OBTENIDO 4 PORCENTAJE % 80%

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO 1 PUNTAJE OBTENIDO 1 PORCENTAJE % 100%

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

5, 6, 7	Se debe mejorar en los ítem		inmediato Alcaldia.
6, 8			inmediato I.E. San Ignacio.
7, 2			inmediato FORADESO.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se obtuvo el 90,3%. Debido a que la infraestructura de la IE debe mejorar, así como ubicar en el Servicio de alimentos un extintor el Operador debe actualizar el Registro Control de Asistencia, también cumplir con el cronograma del grupo de escolaridad en Aventura Verde.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firmar:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Jeannet Espinosa Garzon	NOMBRE:	Martha Rocío Aponte Valcarcel
CARGO:	Nutricionista PAE	CARGO:	Mani Poladora de Alimentos.
FIRMA:	Claudia E	FIRMA:	Martha Rocío Aponte
TELEFONO:	3144243353	TELEFONO:	3106891430
	QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA

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



Institución Educativa y Sede:			I.E. Gonzalo S. Rendon Sed. Sigüenza						Ciudad:			Tunjá									
Operador:			FUPADESO			Fecha visita:			15-05-2023			Hora de servicio:		Almuerzo: <input checked="" type="checkbox"/>		Jornada Mañana: <input type="checkbox"/>		Jornada Tarde: <input type="checkbox"/>			
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA						
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3				
Proteico: carne roja																					
Proteico: carne blanca																					
Huevo	Huevo batido	Huevo batido							50	52	51										
Leguminosa	Arveja V. Seca	Arveja V. Seca							28	26	23										
Cereal: Arroz	Arroz Blanco	Arroz Blanco							88	94	91										
Cereal: Pasta																					
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa salada	Papa salada							56	53	44										
Arepa/ Arepuela																					
Verdura fría o caliente	Lechuga Tomate Zanahoria	Lechuga Tomate Zanahoria							62	65	59										
Jugo	Sorbete de Mango	Sorbete de Mango							200	200	200										
Leche líquida /polvo																					
¿Cumple con la minuta patron?					Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?					Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?							
¿Cumple con el menú establecido?					Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>												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"/> No <input type="checkbox"/> N.A <input type="checkbox"/>																		

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Martha R. Aponte CARGO: Manipuladora A FIRMA: Martha Rocio Aponte
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Jeanet Espinosa CARGO: Notacionista PAE FIRMA: Jeanet E



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. Antonio Ricaurte		ETC:	Tungurahua	MUNICIPIO:	Tungurahua	Fecha Verificación:	11-05-2023
Dirección:	C/11 15#17-57		Hora de Inicio:	8:30			Hora de Terminación:	11 am
Operador:	FUPADESCO		No. Contrato / Convenio:	506			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causa del caso de atención prioritaria	NO				
Visita verificación técnica	51		Visita verificación de ETA	NO			Visita SPQR	NO
No. de Visita:	N°1 <input checked="" type="checkbox"/>	N°2 <input type="checkbox"/>	N°3 <input type="checkbox"/>	N°4 <input type="checkbox"/>	N°5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Aludidos:		
						FECHA DE VISITA	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro)
						concecho exacto	158	X
							25-04/2023	X
							Favorable	

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	58	PERCENTAJE %	93.5%
------------------	----	------------------	----	--------------	-------

CONCEPTO FINAL

Favorable

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

OBSERVACIONES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	Observaciones
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de humedad, malos olores, aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (area de preparación, area de almacenamiento, area 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	kozas del meson rotas. Alcaudina debe intervenir para
4	Las areas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y moho; se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muebles en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre pisos y muebles que comunican al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los alifones y drenajes, se encuentran en buen estado protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender todo el número de comensales correspondiente a un día de preparación.	1	
10	Las lamparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran sellados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejilla de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PERCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

OBSERVACIONES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	Observaciones
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canchales, canchales con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fungicidas, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se lleva actualizado el control de entradas y salidas (Kardex) y rotación de productos - FEPS.	0	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5709/2005 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83.33%
CONDICIONES DE PREPARACION Y SERVIDO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	Existen laveros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) adecuados a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1			
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (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%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRON Y CICLOS DE MENUS - GRAMIALES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1			
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (vátericos medidores).	1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por menú de escolaridad.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRON Y CICLOS DE MENUS - GRAMIALES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
28	El personal manipuleador utiliza la debida limpieza, en buen estado, de color claro (blancos o grises) y limpio, cubriendo estas áreas cubriendo con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para evitar contaminación en sus.	1			
29	Se evidencia obtención de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, pañuelos). Se evidencia remisión de entrega.	1			
30	La presentación personal de los manipuleadores 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 manipuleadores certificación médica (foto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
32	El operador cuenta con el Plan de Clasificaciones en línea con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1			
33	El personal manipuleador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida obtención (laboral, cédula y vital).	1			
35	El cumplimiento alimenticio es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra al tanto publicado en un lugar visible.	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuleadores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1			

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con listas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1		
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en razón preñada en silo, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1		
40	Cuentan con alimentos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de boca, eschbas, limpiers, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un silo ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia emisión de entrega de elementos de aseo.	1		
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1		
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (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		
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1		
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un silo exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1		
45	Se aplica la separación en silo de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1		
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1		
48	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	12	12	100 %	100 %
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, camiónes, cisternas 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, camiónes, cisternas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (SI aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NA		
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA		
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de Transporte de Alimentos.	NA		
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA		
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA		
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisco con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NA		
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NA		
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el conitaho (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	NA		
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NA		
59	Se da cumplimiento a Plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres a insumos de aseo).	NA		
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los clientes según muestra presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del conitaho).	NA		
61	Se evidencia soporte de emisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	NA	NA	0%	0%

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

OBSERVACIONES

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

100 %.

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

0 %.

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

80 %.

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

100 %.

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
1	1	100 %.		

ACCIONES DE MEJORA

No se cumple en su totalidad con los ítem del cuestionario queda pendiente de mejorar los ítem 16 y 12, 68 y 69.

inmediato FUPADESO
inmediato I.E. Jose Antonio Ricaurte

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 93,3% del total de ítems, se recomienda a Fupade Se Actualizar tanto el Cordez. como el Registro Control de Asistencia de los titulares del derecho. Asignar al Servicio de Alimentos en fitor y Botiquín a Alcaldía y IFE pendiente.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firmari:

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE:	Loanet Espinosa G.	NOMBRE:	Omaira Benitez
CARGO:	Botiquinista PAE.	CARGO:	Manipuladora de alimentos.
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	3144243353	TELEFONO:	3123780958

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

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



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

Institución Educativa y Sede	TEMA Cusina Perico Cardenas		ETC:	Tungu	MUNICIPIO:	Tungu	Fecha Verificación:	10-05-2023	
Dirección	Go BAH 26-03		Hora de Inicio:	8am			Hora de Terminación:	11:30am	
Operador	FUPADESU		No. Contrato / Convenio	506			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023	
Sección	SI		Identifique la causa del caso de atención prioritaria	NO					
Sección de atención	SI		Visita verificación de ETA	NO					
N.º de Visita	N.º 1	N.º 2	N.º 3	N.º 4	N.º 5	No. Total de Trámites de Derecho Alimenticio:	Nivel Primario (Grado 1ro. 2do. 3ro)	Nivel Secundario (Grado 4to. 5to)	Nivel Medio (6to y 7to)
	X					127	X		

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	3-03-2023	
PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	60	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO (96.7%)
CONCEPTO FINAL		FAVORABLE		

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	OBSERVACIONES
1	El comedor debe estar limpio y libre de todo tipo de suciedad, polvo, insectos, etc.	1		
2	El personal que atiende al comedor debe estar limpio y libre de todo tipo de suciedad, polvo, insectos, etc.	1		
3	El comedor debe estar limpio y libre de todo tipo de suciedad, polvo, insectos, etc.	1		
4	El comedor debe estar limpio y libre de todo tipo de suciedad, polvo, insectos, etc.	1		
5	El comedor debe estar limpio y libre de todo tipo de suciedad, polvo, insectos, etc.	0	Se evidencia techo en mal estado cercano al Area de Cocina.	
6	El comedor debe estar limpio y libre de todo tipo de suciedad, polvo, insectos, etc.	1		
7	El comedor debe estar limpio y libre de todo tipo de suciedad, polvo, insectos, etc.	1		
8	El comedor debe estar limpio y libre de todo tipo de suciedad, polvo, insectos, etc.	1		
9	El comedor debe estar limpio y libre de todo tipo de suciedad, polvo, insectos, etc.	1		
10	El comedor debe estar limpio y libre de todo tipo de suciedad, polvo, insectos, etc.	1		
11	El comedor debe estar limpio y libre de todo tipo de suciedad, polvo, insectos, etc.	1		
12	El comedor debe estar limpio y libre de todo tipo de suciedad, polvo, insectos, etc.	1		
13	El comedor debe estar limpio y libre de todo tipo de suciedad, polvo, insectos, etc.	1		
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	PORCENTAJE %	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los alimentos y materias primas se realiza de manera adecuada en las estibas y/o sacos, evitando el contacto directo con el suelo y en forma de almacenamiento. Debe haber un espacio suficiente para la circulación de aire y la ventilación adecuada. El almacenamiento debe estar limpio y libre de todo tipo de suciedad, polvo, insectos, etc.	1	92,3%	Se recomienda que para el proveer se rotele con la fecha de ingreso de los productos en Almacenamiento
15	El almacenamiento de los alimentos y materias primas se realiza de manera adecuada en las estibas y/o sacos, evitando el contacto directo con el suelo y en forma de almacenamiento. Debe haber un espacio suficiente para la circulación de aire y la ventilación adecuada. El almacenamiento debe estar limpio y libre de todo tipo de suciedad, polvo, insectos, etc.	1		
16	El almacenamiento de los alimentos y materias primas se realiza de manera adecuada en las estibas y/o sacos, evitando el contacto directo con el suelo y en forma de almacenamiento. Debe haber un espacio suficiente para la circulación de aire y la ventilación adecuada. El almacenamiento debe estar limpio y libre de todo tipo de suciedad, polvo, insectos, etc.	1		
17	El almacenamiento de los alimentos y materias primas se realiza de manera adecuada en las estibas y/o sacos, evitando el contacto directo con el suelo y en forma de almacenamiento. Debe haber un espacio suficiente para la circulación de aire y la ventilación adecuada. El almacenamiento debe estar limpio y libre de todo tipo de suciedad, polvo, insectos, etc.	1		

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se hacen registros de control actualizados.	1		
19	Los productos que se exhiben empacados y rotulados cumplen con la normatividad siempre vigente Resolución S109/2005 y demás normas, que le indiquen adicción o sustitución.	1		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
		CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO		100%.
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
20	Examen de platos elaborados y en su caso (plato caliente y restante) sujetos a la aplicación de técnica Prácticas de Manipulación (PM), indicados en los diferentes áreas del comedor escolar.	1		
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y de conservación, de forma sectorial y continua sin el menor riesgo 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 ese efecto.	1		
23	El estado de los servicios se hace con "listos, prácticos, completos, etc" según sea el tipo de servicio, se evita el contacto directo del alimento con el cliente.	1		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	CONDICIONES DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES
		CONDICIONES DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES		100%.
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el todo de menú y la lista de ingredientes finalizado por la ETC.	1		
25	Se tienen estandarizados los procesos para el servicio (porciones, medidas).	1		
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al todo de menú, y guía de preparación estandarizado (SI es cada escolar o presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del centro educativo).	1		
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada plato de los componentes por fase de escolaridad.	1		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
		CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		100%.
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
28	El personal manipulador de alimentos completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris), y luego labado con agua, estos deben cumplir con las características de la normatividad legal vigente y demás requisitos de producción, mantenimiento, lavado, preparación y uso.	1		
29	Se evidencia idoneidad de los elementos de higiene personal (uso de guantes, batas desechables o lavado de manos, uso de gorros, mascarillas, guantes de látex, etc) de evidencia registro de entrega.	1		
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido sin uso de joyas o otros accesorios no higiénicos).	1		
31	Se evidencia haber cada uno de los manipuladores, certificación médica (al menos manipular alimentos (no mayor a un año)).	1		
32	El personal cumple con el Plan de Control de su salud con su respectivo diagnóstico y seguir de su implementación.	1		
33	El personal manipulador acredita formación en salud pública, sanitaria, nutrición básica de platos, Prácticas de Manipulación y Prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1		
34	El personal tiene al menos un curso de capacitación en salud pública (diagnóstico, dieta y sala).	1		
35	El contenido alimentario es apropiado a la cultura escolar, de acuerdo a la población, basados en el aporte de nutrientes de alimentos locales y productos agrícolas producidos en un lugar viable.	1		
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1		
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	CONDICIONES DE SERVICIO
		CONDICIONES DE SERVICIO		100%.
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se tienen registros actualizados de las actividades.	1		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
OBSERVACIONES				

39	Se debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	1		
40	Se debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	1		
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	El sistema de abastecimiento de agua debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	1		

42	Se debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	1		
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	

43	Se debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	1		
44	Se debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	1		
45	Se debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	1		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	

46	Se debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	1			
47	Se debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	1			
48	Se debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (S) EVIDENCIADO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	

49	El personal encargado de transportar el producto terminado debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	NA		
----	---	----	--	--

50	El personal encargado de transportar el producto terminado debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	NA		
----	---	----	--	--

51	El personal encargado de transportar el producto terminado debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	NA		
----	---	----	--	--

52	El personal encargado de transportar el producto terminado debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	NA		
----	---	----	--	--

53	El personal encargado de transportar el producto terminado debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	NA		
----	---	----	--	--

54	El personal encargado de transportar el producto terminado debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	NA		
----	---	----	--	--

55	El personal encargado de transportar el producto terminado debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	NA		
----	---	----	--	--

56	El personal encargado de transportar el producto terminado debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	NA		
----	---	----	--	--

57	El personal encargado de transportar el producto terminado debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	NA		
----	---	----	--	--

58	El personal encargado de transportar el producto terminado debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	NA		
----	---	----	--	--

59	El personal encargado de transportar el producto terminado debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	NA		
----	---	----	--	--

60	El personal encargado de transportar el producto terminado debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	NA		
----	---	----	--	--

61	El personal encargado de transportar el producto terminado debe contar con un sistema de monitoreo de la calidad del agua que permita detectar cualquier anomalía en el tiempo y lugar correspondiente.	NA		
----	---	----	--	--

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (S) APLICA					
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

OBSERVACIONES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como telas, dulcetes, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fluidos limpios y desinfectivos.	1	
63	Los recipientes donde se es provee los alimentos a los estudiantes derivan con de material lavable y desinfectable.	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 manutención de menaje escolar (limpieza correspondiente a comedor escolar)	1	
66	Los docentes y equipos sin comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución Programa. Hoja de vida de los equipos (programas de mantenimiento, respaldos)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO 6 PUNTAJE OBTENIDO 6 PORCENTAJE % 100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen exámenes de miembros con fechas vigentes de riesgo laboral en un lugar adecuado	1	
69	Existe equipo, de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normativas vigentes, de uso en el lugar apropiado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO 2 PUNTAJE OBTENIDO 2 PORCENTAJE % 100%

CONDICIONES GESTION SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene pautado en un lugar visible a FICRE (horario de información, Gabinetes del PAE, actualizado)	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reuniones realizadas	1	
72	Se diligenció oportunamente. El registro de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa	0	
73	En la institución Educativa, se debe ser prioritario, incluir a alumnos saludables con los titulares de derecho	1	
74	Existe el mecanismo que el "Questar" y "BETC" en el caso de averías las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO 5 PUNTAJE OBTENIDO 4 PORCENTAJE % 80%

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO 1 PUNTAJE OBTENIDO 1 PORCENTAJE % 100%

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

ACCIONES DE MEJORA			
Se recomienda plan de mejora para los items			

5	inmediato	Alcaldia. EJE
72	inmediato	EOPADESO

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 96.70% de los items establecidos para valorar el servicio del PAE, se hace énfasis en que la Alcaldía debe contribuir en el arreglo del techo y EOPADESO con actualizaciones y dejar permanentemente el registro de asistencia de los titulares de derecho.
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE: Jeanet Espinosa G	NOMBRE: Olga Cecilia Redina UNO
CARGO: Nutricionista PAE	CARGO: Manipuladora de Alimentos
FIRMA: <i>Jeanet Espinosa G</i>	FIRMA: <i>Olga Cecilia Redina UNO</i>
TELEFONO: 3144943353	TELEFONO: 3124710179
QUIEN REALIZA LA VISITA	
QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	NOMBRE:
CARGO:	CARGO:
FIRMA:	FIRMA:
TELEFONO:	TELEFONO:



Institución Educativa y Sede:			IE Ma Gristina Perico Gaidenas						Ciudad:			Tunja											
Operador:			FUPADESO			Fecha visita:			10-05-2023			Hora de servicio:			<table border="1"> <tr> <td>Almuerzo:</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Jornada Mañana:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Jornada Tarde:</td> <td></td> </tr> </table>			Almuerzo:	<input checked="" type="checkbox"/>	Jornada Mañana:		Jornada Tarde:	
Almuerzo:	<input checked="" type="checkbox"/>																						
Jornada Mañana:																							
Jornada Tarde:																							
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA								
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3						
Proteico: carne roja																							
Proteico: carne blanca	Pollo apañado	Pollo apañado	36	39	53																		
Huevo																							
Leguminosa																							
Cereal: Arroz	Arroz Amarillo	Arroz Amarillo	81	52	54																		
Cereal: Pasta																							
Tuberculos- (papa, yuca, ñame, Platanos)	Pure de papa	Pure de papa	40	45	49																		
Arepa/ Arepuela																							
Verdura fría o caliente	Verdura Guisada	Verdura Guisada	50	52	47																		
Jugo	Sorbete Mango	Jugo de Frijol Verde	234	255	225																		
Leche líquida /polvo																							
¿Cumple con la minuta patrón?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?						Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input checked="" type="checkbox"/>									
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>									Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>											
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>																				

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Olga Cecilia Medina CARGO: Manipuladora A FIRMA: [Firma]
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Janet Espinosa G CARGO: Nutricionista PAE FIRMA: [Firma]

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
4		4		100%	
CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENUS-GRUÑALES					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
21	El personal manipuleador de alimentos debe estar en un lugar limpio y libre de insectos, roedores y ETC. (carpetas, guantes)	1			
22	El personal debe estar limpio, con el cabello recogido y la ropa adecuada para el trabajo. No se permite el uso de joyas, pendientes, maquillaje, etc.	1			
23	Se debe usar guantes de látex o nitrilo al manipular alimentos. Los guantes deben ser desechados y lavados con agua y jabón después de cada uso.	1			
TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS-GRUÑALES					
PUNTAJE ESPERADO		3		PORCENTAJE %	
3		3		100%	
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
24	El personal manipuleador de alimentos debe estar en un lugar limpio y libre de insectos, roedores y ETC. (carpetas, guantes)	1			
25	El personal debe estar limpio, con el cabello recogido y la ropa adecuada para el trabajo. No se permite el uso de joyas, pendientes, maquillaje, etc.	1			
26	Se debe usar guantes de látex o nitrilo al manipular alimentos. Los guantes deben ser desechados y lavados con agua y jabón después de cada uso.	1			
27	El personal debe estar limpio, con el cabello recogido y la ropa adecuada para el trabajo. No se permite el uso de joyas, pendientes, maquillaje, etc.	1			
28	El personal debe estar limpio, con el cabello recogido y la ropa adecuada para el trabajo. No se permite el uso de joyas, pendientes, maquillaje, etc.	1			
29	El personal manipuleador de alimentos debe estar en un lugar limpio y libre de insectos, roedores y ETC. (carpetas, guantes)	1			
30	El personal debe estar limpio, con el cabello recogido y la ropa adecuada para el trabajo. No se permite el uso de joyas, pendientes, maquillaje, etc.	1			
31	El personal debe estar limpio, con el cabello recogido y la ropa adecuada para el trabajo. No se permite el uso de joyas, pendientes, maquillaje, etc.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO		9		PORCENTAJE %	
9		9		100%	
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
32	Se debe tener un programa de limpieza y desinfección de las superficies de contacto con los alimentos.	1			
33	Se debe tener un programa de limpieza y desinfección de las superficies de contacto con los alimentos.	1			
34	Se deben usar productos de limpieza y desinfección de acuerdo al tipo de superficie y seguir las instrucciones de uso.	1			
35	Se deben tener procedimientos escritos de limpieza y desinfección de las superficies de contacto con los alimentos.	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
36	Debe existir un programa de abastecimiento de agua potable y libre de contaminantes para los alimentos.	1			
37	Se garantiza la limpieza y disponibilidad constante del agua potable para el consumo humano.	1			
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
38	Se debe tener un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1			
39	Se debe tener un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1			
40	Se debe tener un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1			
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
41	Se debe tener un programa de control de plagas y roedores.	1			
42	Se debe tener un programa de control de plagas y roedores.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					

PUNTAJE EJERCICIO	PUNTAJE OBTENIDO	ACCIONES DE MEJORA	PORCENTAJE %	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
1	1	NO Cumple con los ítem. 4, 8, 7	100%	inmediato	Alcaldia - Tony S E.H.
57 y 58				inmediato	Inst. Educativa
60 y 61				inmediato	FOPADESO

CONCLUSIONES, OBSERVACIONES, RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 86.5% de l Total de los ítem, estable-
cidos en la Supervisión, se le recomienda mejorar a F-
PADOESO en la conformación del Acta de Alimentación es
CATORCE y el registro de asistencia de los titulares de derecho.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No tengo observación alguna

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Jeanet Espinosa G	NOMBRE:	Laura Nathalia Valbuena GJ
C/	Nutricionista PNE	CARGO:	Manipuladora de Alimentos
Firma:	Jeanet G	FIRMA:	Laura Nathalia
TELÉFONO:	3144 74 3353	TELÉFONO:	320 4394231
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELÉFONO:		TELÉFONO:	



Institución Educativa y sede:			E.E. San Jerónimo Sede Bethlemitas									CIUDAD		Tunja						
Operador:			FUPADESO			Fecha Visita:			9-05-2023			HORARIO DE ENTREGA		Jornada Mañana Jornada Tarde 9:45Am						
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA					
Componente	Menú programado	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3			
Lácteo (todos los días)	Ache UTH	Avena	228	228	225	228	222	228												
Derivados del cereal (todos los días)	Ponque de Arequipa	Ponque de Arequipa	42	46	35	45	47	44												
Frutas (3 veces/semana)	Pera	Mango	104	119	107	103	139	135												
Azúcares y dulces (2 veces/semana)																				
¿Se cumple minuta patrón?			SI <input checked="" type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>			¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido?			SI <input checked="" type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>					
¿Se cumple con el menú programado?			SI <input checked="" type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>			¿los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/>			NO <input type="checkbox"/>					
¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?			SI <input 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 type="checkbox"/>		

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Laura N Kalbuena G CARGO: Manipuladora A FIRMA Laura N Kalbuena
 QUIEN REALIZA LA VISITA: Leonet Espinosa G CARGO: Policionista PAE FIRMA Leonet Espinosa



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

Institución Educativa / Sede:	IE Gonzalo Suarez Ben - don Sede Central	ETC:		Tungo	MUNICPIO:	Tungo	Fecha Verificación:	8-V-2023	
Dirección:	Cll 19#15-52	Hora de Inicio:		8am			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023	
Operador:	FUPADESO	No. Contrato / Convenio:		506					
Raón de atención:	SI	Identifique la causal del caso de atención prioritaria:		NO					
Atend. priorit. (Verificar)		Visita verificación de ETA:		NO			Visita SPOR:	NO	
No. de Visitas técnicas:	Nº1 Nº2 Nº3 Nº4 Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:		1068	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1o. 2do. 3to.)	Nivel Primaria (Grado 4to. 5to.)	Nivel Secundaria (6to. 7. 8vo.)	Nivel Tercer (10 y 11)

ULTIMA VISTA AUTORIDAD SANITARIA
FECHA DE VISITA CONCEPTO ENTIDO: NO SE EVIDENCIA ACTA DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	59	PORCENTAJE %	95.16%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, malos olores y aguas estancadas	1					
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1					
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, se encuentran en buen estado y funcionamiento	1					
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el aspecto mínimo que garantiza la protección del alimento	1					
5	Los platos están desahogados y conductores de vapor, que se evita acumulación de humedad, contaminación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantiza las condiciones higiénico-sanitarias	1					
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mamparas en buen estado y en grillas	1					
7	Los pisos se encuentran limpios, secos, nivelados y se garantiza las condiciones higiénico-sanitarias. Aceturas entre piso y paredes que comunican al exterior se encuentran protegidas	1					
8	Los sistemas y demoras, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1					
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material impermeable, con la capacidad suficiente para servir como mínimo las necesidades correspondientes a un día de operación	1					
10	Las lamparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas sin puestas	1					
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado	1					
12	Cuenta con áreas exclusivas para la limpieza y desinfección de los utensilios y manejo evitando contaminación cruzada	1					
13	Las paredes y techos que se encuentran con la pintura fresca, están protegidos con malla o zonas de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas, debido a las condiciones de protección se encuentran en buen estado	1					
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES				
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en cajas, estibas, jarras, canchales, canchales con tapa u otra forma de almacenamiento. Existe de estibas de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y manipulación, y en su caso	1					
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1					
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (kardex) y control de productos - PETS	1					
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados	1					

1	El almacenamiento de Alimentos no debe ser en contacto con el piso y debe estar protegido de plagas y animales.	1			
2	Los productos que se requieran congelación y refrigeración deben estar correctamente etiquetados y almacenados a las temperaturas requeridas. (Ejemplo: 5/10/2005 y demás normas que a modificación adiccionan a este listado).	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
OBSERVACIONES					
20	Evitar, platos actualizados con buen estado, (material lavable y sellado) almacenados a la temperatura de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), almacenados en los diferentes tipos de recipientes adecuados.	1			
21	Los procesos de preparación de los alimentos, se realizan en condiciones óptimas de higiene, de inocuidad y de conservación de forma equitativa y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al servicio de alimentos por cada turno. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	CONDICIONES DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES	100 %
CONDICIONES DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
24	En el establecimiento evaluado se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menús y la lista de ingredientes indicado por la ETO.	1			
25	Se tienen estandarizados los utensilios (cara, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 52, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 68, 70, 72, 74, 76, 78, 80, 82, 84, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 98, 100, 102, 104, 106, 108, 110, 112, 114, 116, 118, 120, 122, 124, 126, 128, 130, 132, 134, 136, 138, 140, 142, 144, 146, 148, 150, 152, 154, 156, 158, 160, 162, 164, 166, 168, 170, 172, 174, 176, 178, 180, 182, 184, 186, 188, 190, 192, 194, 196, 198, 200, 202, 204, 206, 208, 210, 212, 214, 216, 218, 220, 222, 224, 226, 228, 230, 232, 234, 236, 238, 240, 242, 244, 246, 248, 250, 252, 254, 256, 258, 260, 262, 264, 266, 268, 270, 272, 274, 276, 278, 280, 282, 284, 286, 288, 290, 292, 294, 296, 298, 300, 302, 304, 306, 308, 310, 312, 314, 316, 318, 320, 322, 324, 326, 328, 330, 332, 334, 336, 338, 340, 342, 344, 346, 348, 350, 352, 354, 356, 358, 360, 362, 364, 366, 368, 370, 372, 374, 376, 378, 380, 382, 384, 386, 388, 390, 392, 394, 396, 398, 400, 402, 404, 406, 408, 410, 412, 414, 416, 418, 420, 422, 424, 426, 428, 430, 432, 434, 436, 438, 440, 442, 444, 446, 448, 450, 452, 454, 456, 458, 460, 462, 464, 466, 468, 470, 472, 474, 476, 478, 480, 482, 484, 486, 488, 490, 492, 494, 496, 498, 500, 502, 504, 506, 508, 510, 512, 514, 516, 518, 520, 522, 524, 526, 528, 530, 532, 534, 536, 538, 540, 542, 544, 546, 548, 550, 552, 554, 556, 558, 560, 562, 564, 566, 568, 570, 572, 574, 576, 578, 580, 582, 584, 586, 588, 590, 592, 594, 596, 598, 600, 602, 604, 606, 608, 610, 612, 614, 616, 618, 620, 622, 624, 626, 628, 630, 632, 634, 636, 638, 640, 642, 644, 646, 648, 650, 652, 654, 656, 658, 660, 662, 664, 666, 668, 670, 672, 674, 676, 678, 680, 682, 684, 686, 688, 690, 692, 694, 696, 698, 700, 702, 704, 706, 708, 710, 712, 714, 716, 718, 720, 722, 724, 726, 728, 730, 732, 734, 736, 738, 740, 742, 744, 746, 748, 750, 752, 754, 756, 758, 760, 762, 764, 766, 768, 770, 772, 774, 776, 778, 780, 782, 784, 786, 788, 790, 792, 794, 796, 798, 800, 802, 804, 806, 808, 810, 812, 814, 816, 818, 820, 822, 824, 826, 828, 830, 832, 834, 836, 838, 840, 842, 844, 846, 848, 850, 852, 854, 856, 858, 860, 862, 864, 866, 868, 870, 872, 874, 876, 878, 880, 882, 884, 886, 888, 890, 892, 894, 896, 898, 900, 902, 904, 906, 908, 910, 912, 914, 916, 918, 920, 922, 924, 926, 928, 930, 932, 934, 936, 938, 940, 942, 944, 946, 948, 950, 952, 954, 956, 958, 960, 962, 964, 966, 968, 970, 972, 974, 976, 978, 980, 982, 984, 986, 988, 990, 992, 994, 996, 998, 1000).	1			
26	En este cumplimiento de la minuta no se cumple con el ciclo de menús y la lista de ingredientes indicado por la ETO.	1			
27	Se cumple con los gramajes de las porciones en cada uno de los componentes por menú de esconcha.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	100 %
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
28	El personal manipulador utiliza la adopción correcta en su estado de color (diferente a grisáceo y limpiado) cuando se encuentran en contacto con los alimentos, de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para no ser perjudicados en su sitio.	1			
29	Se evidencia adopción de los elementos de higiene personal (manos, zapatos, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido sin uso de joyas u otros accesorios o maquillaje).	1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido sin uso de joyas u otros accesorios o maquillaje).	1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (libro para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
32	El manipulador cuenta con el Plan de Operaciones en (caso con su respectivo otorgamiento y soporte de su implementación).	1			
33	El personal manipulador realiza toma de muestra en situación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1			
34	El personal opera el control escolar riguroso con la técnica adecuada (observación, conteo y validación).	1			
35	El cumplimiento alimentario es apropiado en el horario establecido de acuerdo a la autorización sanitaria por parte del Comité de Alimentación Escolar y se encuentra el menú publicado en un lugar visible.	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permite la adecuada prestación del servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	CONDICIONES DE SALUBRIDAD	100 %
CONDICIONES DE SALUBRIDAD					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección riguroso y se cuenta con los registros de las actividades.	1			

		Realización por parte de los vehículos de los registros de actividades sanitarias, asistencia y control por parte de los funcionarios competentes, modo de entrega de los envases y recipientes.	1			
		Los vehículos primas cuando bien como vehículo de inspección y mantenimiento no deslucen antes de su intervención y consumo en el caso de que se encuentren en el momento de la inspección por la normalidad sanitaria y asistencia en el plan de saneamiento del operador.	1			
		Cuentan con alimentos y productos de fácil digestión, desmenuzados, jaleón de poca consistencia, platos sencillos, producidos de aseo, se amontona en un solo recipiente, identificado, protegido y se encuentran desahucados, limpios y organizados. Se entregan envasos de entrega de alimentos de aseo.	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se lavan recipientes adecuados de las actividades.	1				
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque sitio receptor (S) de abastecimiento de agua según normativa vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques de recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	OBSERVACIONES			
44	Se cuenta con recipientes adecuados, identificados, de material sanitario, con tapa y boca abierta, 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				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
46	Se cuenta con un programa de control, registro de visitas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	OBSERVACIONES			
47	Las inspecciones y los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1				
48	Se evidencia soporte de las actividades de control y documentación por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la legislación establecida.	1				
TOTAL CONDICIONES DE MANEJO DE SANEAMIENTO						
PL ESPE	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100 %	
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, contenedores, envases de materia sanitaria, etc. y cumple con la normativa vigente (S) aplicable.	NA				
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, contenedores, envases de materia sanitaria, etc. y cumple con la normativa vigente (S) aplicable. Se llevan registros actualizados de todas las temperaturas de almacenamiento.	NA				
51	Los vehículos se encuentran en óptimas condiciones sanitarias de aseo y cumplen con el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA				
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y libran el área de transporte de alimentos.	NA				
53	El personal transportador cuenta con el adecuado vestido y adecuada según normativa vigente.	NA				
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA				
55	El personal transportador cuenta con el tipo de capacitación en frío con supervisión por parte de la autoridad competente de las inspecciones de sus inspecciones.	NA				
56	El personal transportador cuenta con formación en refrigeración sanitaria, principios básicos de limpieza, prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros fotográficos.	NA				
57	Los vehículos cuentan con los documentos requeridos para la producción (permiso, licencia, etc.) y se llevan registros actualizados de los documentos (SOA, etc.) y se cuenta con registros fotográficos.	NA				
58	Los vehículos cuentan con licencia sanitaria emitida por la autoridad competente para transportar alimentos emitida por la autoridad competente.	NA				
59	Se da cumplimiento a todo de la documentación y datos de entrega de víveres a destino de aseo.	NA				
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los requeridos según normativa vigente para el transporte (S) se presenta homologación al conducir tiene autorización por parte de la supervisión del conductor.	NA				
61	Se evidencia soporte de registro de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA				
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)						
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA	

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
52	1	Los utensilios para cocinar, platos, ollas y demás, siempre están limpiados con jabón y desinfectados a temperatura de 60°C (140°F) y desinfectados.
53	1	Los recipientes donde se le prepare los alimentos a los pacientes de acuerdo con el material sanitario y sus recipientes de acuerdo con el material sanitario y sus recipientes.
54	1	El equipo y material con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de pacientes de género.
55	1	El operador cuenta con el equipo de limpieza, equipo y utensilios correspondiente al comedor escolar.
56	1	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.
57	1	Existe un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución Programa Hogar de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos inspeccionables.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen estimaciones de riesgos con fechas vigentes, se maneja el punto en un lugar adecuado.	1	
69	Existe control de riesgos durante con los procedimientos, actividades según recomendación, planes, control de riesgo.	0	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%
------------------	---	------------------	---	--------------	-----

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
7	El comedor escolar tiene evidenciado en un lugar visible a final de jornada de Informador, el personal del PAE actualizado.	1	
7	Se el gerente expone de conformidad con el plan de alimentación escolar y/o de la unidad actualizadas.	0	
7	Se diligencia el mantenimiento, los registros de control de asistencia de los niños de género identificados en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	
72	En sus reuniones Ejecutivas y de coordinación de áreas, se tienen en cuenta los aspectos de salud ocupacional.	1	
74	Existe el programa para el control y la ECT, para el control de los SIDA en el comedor escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

En relación con el cumplimiento de los ítem establecidos, se observa que los ítem 69, 71 y 72 no se cumplen.

69 - inmediato I E Gonzalo Suarez Revodon.

71 y 72 - NO se cumplen inmediato FUPADESD.

CONCLUSIONES, OBSERVACIONES, RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 95.1% de los ítem establecidos. Se debe reorganizar e instalar el botiquín con todos los elementos autorizados por el FN. No se evidencia Acta de conformación CAGE ni el registro de Asistencia de los titulares del comedor.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En con:	firmas		
		QUIEN REALIZA LA VISITA	QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE:	Jesnet Espinosa G.	NOMBRE:	Norian Quintana
CARGO:	Nutricionista PAE	CARGO:	Planificadora de Alimentos
FIRMA:	<i>Jesnet G.</i>	FIRMA:	<i>Norian Quintana</i>
TELÉFONO:	34444335	TELÉFONO:	3123949124

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELÉFONO:		TELÉFONO:	



Institución Educativa y Sede:			I.E. Garzalo Suarez Rendon						Ciudad:			Tunja					
Operador:			FUPADESU						Fecha visita:			8-V-2023					
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja																	
Proteico: carne blanca																	
Huevo	Huevo Revuelto	Huevo Revuelto	51	50	52				51	47	46						
Leguminosa	Frijol con Plátano	Frijol con Plátano	18	15	18				51	50	50						
Cereal: Arroz	Arroz Blanco	Arroz Blanco	55	56	54				88	92	89						
Cereal: Pasta																	
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Plátano Moneditas	Plátano Moneditas	41	42	46				50	51	52						
Arepa/ Arepuela																	
Verdura fría o caliente	Cebolla y Tomate	Cebolla y Tomate	48	52	51				65	66	68						
Jugo	Piña	Piña	200	200	200				200	200	200						
Leche líquida /polvo																	
¿Cumple con la minuta patrón?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?						Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A <input checked="" type="checkbox"/>			
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>														
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A <input type="checkbox"/>														

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Nurian Quintero CARGO: Mampuladora A. FIRMA: [Firma]
 QUIEN REALIZA LA VISITA: Jeaneth Espinosa CARGO: Nutricionista PAE FIRMA: [Firma]



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

Identificación: Escuela / Sede:	TE ENST Gede Parque Puzón		MUNICIPIO:	Tunguá		Fecha Verificación:	4-05-2023	
Dirección:	calle 24 #7-52		Horas de Inicio:	8am		Fecha de Terminación:	12m	
Creador:	RUPADESO		No. Contrato / Convenio:	506		Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023	
Supervisor de atención y verificación:	SI		Identifique la causal del caso de atención prioritaria:	NO		Visita SPQR		
No. de visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Aludidos:		
	X					258		
						Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1to. 2do. 3to)	X
						Nivel Primaria (Grado 4to. 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	
						Nivel Media (10 y 11)		

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA
 FECHA DE VISITA: 258
 CONCEPTO EMITO: NO Se evidencia concepto Sanitario ni.
 CONCEPTO FINAL: Favorable

PUNTAJE ESPERADO: 62
 PUNTAJE OBTENIDO: 59
 PORCENTAJE %: 95.1%
 CRITERIOS DE EVALUACION: (CUMPLE; 0 (NO CUMPLE); NA (NO APLICA); NO (NO OBSERVADO))

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONCEPCIÓN DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar debe estar en buenas condiciones de higiene y seguridad.	1		
2	El comedor escolar debe contar con agua potable fría y caliente.	1		
3	El comedor escolar debe contar con ventilación adecuada.	1		
4	El comedor escolar debe contar con iluminación adecuada.	1		
5	El comedor escolar debe contar con agua potable fría y caliente.	1		
6	El comedor escolar debe contar con agua potable fría y caliente.	1		
7	El comedor escolar debe contar con agua potable fría y caliente.	1		
8	El comedor escolar debe contar con agua potable fría y caliente.	1		
9	El comedor escolar debe contar con agua potable fría y caliente.	1		
10	El comedor escolar debe contar con agua potable fría y caliente.	1		
11	El comedor escolar debe contar con agua potable fría y caliente.	1		
12	El comedor escolar debe contar con agua potable fría y caliente.	1		
13	El comedor escolar debe contar con agua potable fría y caliente.	1		

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS
 PUNTAJE ESPERADO: 13
 PUNTAJE OBTENIDO: 13
 PORCENTAJE %: 100%
 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
13	El almacenamiento de los alimentos, materias primas, se realiza de manera adecuada en el sitio, dentro del espacio asignado para este fin, en forma de almacenamiento. Debe ser adecuado a la naturaleza de los alimentos, tiempo y ser capaz de protegerlos de la contaminación, humedad, insectos, aves, etc.	1	
14	El almacenamiento de los alimentos, materias primas, se realiza de manera adecuada en el sitio, dentro del espacio asignado para este fin, en forma de almacenamiento. Debe ser adecuado a la naturaleza de los alimentos, tiempo y ser capaz de protegerlos de la contaminación, humedad, insectos, aves, etc.	1	
15	El almacenamiento de los alimentos, materias primas, se realiza de manera adecuada en el sitio, dentro del espacio asignado para este fin, en forma de almacenamiento. Debe ser adecuado a la naturaleza de los alimentos, tiempo y ser capaz de protegerlos de la contaminación, humedad, insectos, aves, etc.	1	
16	El almacenamiento de los alimentos, materias primas, se realiza de manera adecuada en el sitio, dentro del espacio asignado para este fin, en forma de almacenamiento. Debe ser adecuado a la naturaleza de los alimentos, tiempo y ser capaz de protegerlos de la contaminación, humedad, insectos, aves, etc.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos, materias primas, se realiza de manera adecuada en el sitio, dentro del espacio asignado para este fin, en forma de almacenamiento. Debe ser adecuado a la naturaleza de los alimentos, tiempo y ser capaz de protegerlos de la contaminación, humedad, insectos, aves, etc.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la nomenclatura sanitaria vigente (Resolución S/DG/2005 y demás normas que la modifican), adicionar o sustituyen	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
20	Existen listeros actualizados y en buen estado (nomenclatura sanitaria y nomenclatura alérgica) a la atención de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en los diferentes áreas del comedor escolar.	1			
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, osmómetros y se conservan en forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de mano a permanentemente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección usará sustancias mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios limpios, adecuados, e higiénicos, según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con los vasos.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
24	En el establecimiento existiendo un menú planificado en un logro visible el día de menú y la lista de ingredientes detallado por la ETC.	1			
25	Se tienen estandarizados los métodos para el servicio (unidades medidas).	1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo a todo de menú y guía de preparación establecido. Se, en caso contrario, presenta el soporte de autorización por parte de la ETC, del cambio realizado.	1			
27	Se cumple con los gramajes de las ingredientes de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
28	El personal manipulador indica la atención correspondiente en buen estado de salud (dentadura y gresal) y siendo vacunado contra estas enfermedades, con las especificaciones de la nomenclatura legal vigente y demás elementos de protección necesarios para el servicio prestado a niños.	1			
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (gafas desinfectables, mascarillas, guantes de nitrilo, guantes de papel, guantes, guantes de nitrilización, guantes de nitrilización, guantes de nitrilización). Se evidencia remoción de entropía.	1			
30	La preparación personal de los manipuladores es adecuada (vuelos, lentes, uñas cortadas y sin esmalte, cabello recogido sin uso de joyas u otros accesorios no manipulables).	1			
31	Se encuentra el día de cada uno de los manipuladores con el menor número de faltas para manipular alimentos (no mayor a un día).	0			La Manipuladora (Jane) Alejandra Garcia Parra no cuenta con certificación médica.
32	El supervisor cuenta con el Plan de Capacitación y el Plan de su respectivo desempeño y registros de su implementación.	1			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	0			Los Manipuladores de K no cuentan con certificación.
34	El personal sigue al Comedor escolar, sigue con la adecuada dotación (lapiceros, cédula y bien).	1			
35	El cumplimiento de alimentos es entregado en el momento adecuado de acuerdo a la autorización realizada por parte de la cocina de alimentación escolar y se encuentra el área poblada en un lugar visible.	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permitan la adecuada prestación de servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77.7%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1			

38	Verificar que los alimentos y bebidas que se sirven en el restaurante estén correctamente etiquetados y almacenados en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	1		
39	Verificar que los alimentos y bebidas que se sirven en el restaurante estén correctamente etiquetados y almacenados en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	1		
40	Verificar que los alimentos y bebidas que se sirven en el restaurante estén correctamente etiquetados y almacenados en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	1		

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	El sistema de abastecimiento de agua potable debe estar correctamente instalado y mantenerse en buenas condiciones.	1	
42	El agua potable debe estar correctamente etiquetada y almacenada en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	1	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
OBSERVACIONES			
43	El sistema de manejo y disposicion de residuos solidos y liquidos debe estar correctamente instalado y mantenerse en buenas condiciones.	1	
44	El sistema de manejo y disposicion de residuos solidos y liquidos debe estar correctamente etiquetado y almacenado en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	1	
45	El sistema de manejo y disposicion de residuos solidos y liquidos debe estar correctamente etiquetado y almacenado en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
OBSERVACIONES			
46	El sistema de control de plagas y roedores debe estar correctamente instalado y mantenerse en buenas condiciones.	1	
47	El sistema de control de plagas y roedores debe estar correctamente etiquetado y almacenado en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	1	
48	El sistema de control de plagas y roedores debe estar correctamente etiquetado y almacenado en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SUS EVIDENCIAS)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
------	-------------------	---------	---------------

49	El sistema de transporte del producto terminado debe estar correctamente etiquetado y almacenado en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	NA	
----	---	----	--

50	El sistema de transporte del producto terminado debe estar correctamente etiquetado y almacenado en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	NA	
----	---	----	--

51	El sistema de transporte del producto terminado debe estar correctamente etiquetado y almacenado en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	NA	
----	---	----	--

52	El sistema de transporte del producto terminado debe estar correctamente etiquetado y almacenado en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	NA	
----	---	----	--

53	El sistema de transporte del producto terminado debe estar correctamente etiquetado y almacenado en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	NA	
----	---	----	--

54	El sistema de transporte del producto terminado debe estar correctamente etiquetado y almacenado en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	NA	
----	---	----	--

55	El sistema de transporte del producto terminado debe estar correctamente etiquetado y almacenado en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	NA	
----	---	----	--

56	El sistema de transporte del producto terminado debe estar correctamente etiquetado y almacenado en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	NA	
----	---	----	--

57	El sistema de transporte del producto terminado debe estar correctamente etiquetado y almacenado en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	NA	
----	---	----	--

58	El sistema de transporte del producto terminado debe estar correctamente etiquetado y almacenado en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	NA	
----	---	----	--

59	El sistema de transporte del producto terminado debe estar correctamente etiquetado y almacenado en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	NA	
----	---	----	--

60	El sistema de transporte del producto terminado debe estar correctamente etiquetado y almacenado en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	NA	
----	---	----	--

61	El sistema de transporte del producto terminado debe estar correctamente etiquetado y almacenado en las condiciones adecuadas (temperatura, humedad, etc.).	NA	
----	---	----	--

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS		OBSERVACIONES	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	
62	Los utensilios tales como alfiler, agujas, tijas y demás que se usan fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee de alimentos a los niños se lavan de acuerdo con el material lavador y frotado desinfectado.	1	
64	El equipo y material con que cuenta el comedor escolar se sustituyen para la atención de la totalidad de alumnos de acuerdo.	1	
65	El operador cuenta con inventario de material equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los alimentos y equipos del comedor escolar se higienizan en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución, Programa, Hoja de ruta de los servicios, Programación de mantenimientos respectivos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	C	6	100%
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	
68	Existen salientes de mandados con flechas que reflejan luz adecuada en lugar adecuado.	1	
69	Existe rotación de primeros auxilios, así como el personal responsable según normativas vigentes, ubicada en un lugar adecuado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	Z	2	100%
CONDICIONES GESTION SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General de P.A.E. actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de control manual del control de alimentación escolar y/o actas de reunión saludables.	1	
72	Se diligencian diariamente los registros de control de asistencia de los alumnos, de acuerdo a lo establecido en el manual de asistencia de la institución Educativa.	0	
73	En la institución Educativa y sece se promueven hábitos saludables con los alumnos de acuerdo a lo establecido.	1	
74	Existe el mecanismo que el operador y la E.T. tienen para atención de SPOK en el comedor escolar.	1	
TOTAL CONDICIONES GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	S	4	80%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen registros actualizados de las actividades.	1	
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	I	1	100%
ACCIONES DE MEJORA			
Cumplen con el 95.1% de los ítem establecidos deben mejorar en los ítem 31, 33 y 72.			
Responsable: Inmediato FUPADESO.			
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA			
Se encuentra el Servicio de alimentos en buenas condiciones en general. Se debe mejorar en los documentos requeridos para la Manipuladora Alejandra Garza, Laboratorios, Certificado Médico y Capacitación BPH de igual forma actualizar el Registro Control de Asistencia de los titulares de la escuela.			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
En consistencia firmari:			
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Jeanel Espinosa G.	NOMBRE:	Sofia Raquel Bedina
CARGO:	Defensorista P.A.E.	CARGO:	Manipuladora de Alimentos
FIRMA:	[Firma]	FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:	3144143353	TELEFONO:	3112735059
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



Institución Educativa y Sede:			IE En. S. S. T Sede Parque Pinzón						Ciudad:			Tunja					
Operador:			FUPADESO			Fecha visita:			4-05-2023			Almuerzo:			X		
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja																	
Proteico: carne blanca	Chuleta de Pollo	pollo desmechado				36	38	39									
Huevo																	
Leguminosa																	
Cereal: Arroz	Arroz Tigré	Arroz Tigré				74	71	71									
Cereal: Pasta																	
Tuberculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	papa a la Francesa	papa a la Francesa				53	51	50									
Arepa/ Arepuela																	
Verdura fría o caliente	Verdura Salteado	Verdura Salteado				63	74	60									
Jugo	Jugo de Perce	Jugo de Perce				200	200	200									
Leche líquida /polvo																	
¿Cumple con la minuta patrón?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?						Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A <input type="checkbox"/>			
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>														
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A <input type="checkbox"/>														

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Sofia Rache CARGO: Manipuladora A. FIRMA: Sofia Rache
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Janet Espinosa CARGO: Nutricionista PAE FIRMA: Janet E



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

Institución Educativa / Sede:	I E San Jeronimo Emiliani / Sede Santa Ana		ETC:	Tungu	MUNICIPIO:	Tungu	Fecha Verificación:	3-05-2023			
Ubicación:	CIB 3 # 60A-32		Hora de Inicio:	8:30am			Hora de Terminación:	12m			
Comedor:	FURP/BSO		No. Contrato / Convenio:	506			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023			
Superficie de atención / esta verificación:	SI	NO	Identifique la causa(s) del caso de atención prioritaria		NO						
Visita verificación de ETA:	SI	NO	Visita verificación de ETA	NO			Visita SPOR	NO			
No. de visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Aludidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1to, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9to)	Nivel Media (10 y 11)
	X					260		X			

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

PUNTAJE ESPERADO 62

PUNTAJE OBTENIDO 60

FECHA DE VISITA CONCEPTO SITIO 20-02-23

FAVORABLE CON REQUERIMIENTO.

CONCEPTO FINAL

FAVORABLE

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					OBSERVACIONES
1	El comedor debe estar limpio en el 100% tanto de todos los ambientes como de los exteriores.	1						
2	Los trabajadores que se ocupan de preparar, servir y limpiar deben estar debidamente capacitados en higiene y salud.	1						
3	El comedor debe contar con agua a servicios sanitarios y con agua potable suficiente para beber y lavar.	1						
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo de alimentos deben cumplir con el estándar mínimo de seguridad y salud.	1						
5	Las zonas de preparación, almacenamiento y consumo de alimentos deben contar con agua potable suficiente para beber y lavar.	1						
6	Las zonas de preparación, almacenamiento y consumo de alimentos deben contar con agua potable suficiente para beber y lavar.	1						
7	Las zonas de preparación, almacenamiento y consumo de alimentos deben contar con agua potable suficiente para beber y lavar.	1						
8	Las zonas de preparación, almacenamiento y consumo de alimentos deben contar con agua potable suficiente para beber y lavar.	1						
9	Las zonas de preparación, almacenamiento y consumo de alimentos deben contar con agua potable suficiente para beber y lavar.	1						
10	Las zonas de preparación, almacenamiento y consumo de alimentos deben contar con agua potable suficiente para beber y lavar.	1						
11	Las zonas de preparación, almacenamiento y consumo de alimentos deben contar con agua potable suficiente para beber y lavar.	1						
12	Las zonas de preparación, almacenamiento y consumo de alimentos deben contar con agua potable suficiente para beber y lavar.	1						
13	Las zonas de preparación, almacenamiento y consumo de alimentos deben contar con agua potable suficiente para beber y lavar.	1						
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS			13					
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INMEDIOS			100%					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES					
14	El almacenamiento de materias primas y alimentos debe ser adecuado en el lugar, en cantidad, en fecha de vencimiento, en condiciones de higiene y salud.	1						
15	El almacenamiento de materias primas y alimentos debe ser adecuado en el lugar, en cantidad, en fecha de vencimiento, en condiciones de higiene y salud.	1						
16	El almacenamiento de materias primas y alimentos debe ser adecuado en el lugar, en cantidad, en fecha de vencimiento, en condiciones de higiene y salud.	1						
17	El almacenamiento de materias primas y alimentos debe ser adecuado en el lugar, en cantidad, en fecha de vencimiento, en condiciones de higiene y salud.	1						

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se realiza registro de control actualizado.	1		
19	Los productos que se encuentran envasados y etiquetados cumplen con la normativa sanitaria vigente. Resolución 5109/2000 y demás normas que e modifique. Se debe ser sellado.	1		

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen buenos estándares y en buen estado material para el desarrollo de los procesos de manipulación de alimentos (BPM), estándares en los diferentes áreas del manipulador servir.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realiza en condiciones óptimas de higiene de limpieza y de conservación de forma adecuada 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 de los utensilios mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	El servicio de los alimentos se realiza en ambientes propios (cubiertas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMALES					

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de ingredientes realizados para el día.	1	
25	Se llevan actualizados los menús para el servicio (servicio mediodía).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de alimentos al todo de menú y que se preparen en estandarizado. Se debe cumplir con el plan de alimentación por parte de la ETEC de (cambio sanitario).	1	
27	Se cumple con los gramajes de los preparativos de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMALES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la técnica correcta en todo momento de cómo utilizar el guante y cómo utilizar el mismo. Este debe ser de un solo uso y no debe ser compartido. Igual higiene y aseo a sermientes de protección necesarios para el uso apropiado en sus actividades.	1	
29	Se evidencia dotación de los alimentos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desinfectantes o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de papel, pañuelos). Se evidencia remoción de el riego.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (traje limpio, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios (reloj, aretes, etc.).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores, verificación de su estado (gloves manipular alimentos) (no rojo o azul).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitación en el uso de los respectivos protocolos y reportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador cuenta con formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de verificación.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (zapatos, coleta y bata).	1	
35	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comitente de alimentación escolar y se encuentra a la vista publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

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

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

38	El personal de limpieza debe estar capacitado para utilizar los productos de limpieza de manera adecuada y segura.	1		
39	El tipo de fregado debe ser adecuado para el tipo de superficie a limpiar. El uso de productos químicos debe ser adecuado para el tipo de suciedad a eliminar y no debe ser perjudicial para el medio ambiente.	1		
40	Se deben utilizar productos de limpieza que no sean tóxicos y que no dañen el medio ambiente. Se debe utilizar agua caliente para la limpieza de superficies que requieren agua caliente.	1		

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	El programa de abastecimiento de agua potable debe estar aprobado por el organismo competente.	1	
42	Se garantiza la pureza y ausencia de contaminación del agua potable. El agua potable debe estar libre de bacterias, virus, hongos, metales pesados y otros contaminantes que puedan afectar la salud humana.	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos de manejo y disposición de los residuos.	1	
44	Se cuenta con recipientes adecuados para el almacenamiento de residuos sólidos y líquidos, que estén etiquetados y sean resistentes a la corrosión.	1	
45	Se cuenta con personal capacitado para el manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control de plagas y roedores, con procedimientos escritos de manejo y disposición de los residuos.	1	
47	Se cuenta con personal capacitado para el control de plagas y roedores.	1	
48	Se cuenta con procedimientos escritos de control de plagas y roedores.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el cumplimiento de las condiciones de conservación requeridas para el producto terminado, incluyendo temperatura, humedad, oxígeno, etc.	NA	

50	El personal transportador cuenta con capacitación adecuada para el manejo del producto terminado.	NA	
51	El personal transportador cuenta con capacitación adecuada para el manejo del producto terminado.	NA	
52	El personal transportador cuenta con capacitación adecuada para el manejo del producto terminado.	NA	
53	El personal transportador cuenta con capacitación adecuada para el manejo del producto terminado.	NA	
54	El personal transportador cuenta con capacitación adecuada para el manejo del producto terminado.	NA	
55	El personal transportador cuenta con capacitación adecuada para el manejo del producto terminado.	NA	
56	El personal transportador cuenta con capacitación adecuada para el manejo del producto terminado.	NA	
57	El personal transportador cuenta con capacitación adecuada para el manejo del producto terminado.	NA	
58	El personal transportador cuenta con capacitación adecuada para el manejo del producto terminado.	NA	
59	El personal transportador cuenta con capacitación adecuada para el manejo del producto terminado.	NA	
60	El personal transportador cuenta con capacitación adecuada para el manejo del producto terminado.	NA	
61	El personal transportador cuenta con capacitación adecuada para el manejo del producto terminado.	NA	

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

OBSERVACIONES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como decks, cutipapas, cines y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se refrigeran los alimentos a los niños de céntrico son de material estable y fácil desinfección.	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de niños de céntrico.	1	
65	El operador cuenta con materiales de limpieza adecuados y herramientas correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, reservistas).	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

100%

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PERCENTAJE %	OBSERVACIONES
6	6	100%	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen símbolos de advertencia con señal, señales de señalización en un lugar adecuado.	0	
69	Existen conductos de primeros auxilios con los elementos mínimos (material de según normativa vigente ubicado en un lugar adecuado).	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

CONDICIONES GESTION SOCIAL

50%

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PERCENTAJE %	OBSERVACIONES
2	1	50%	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El conductor escolar tiene ubicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información, Señales del PNE, señalización de la institución Educativa.	1	
71	Se encuentran soporte de confirmación de entrega de alimentación escolar, no acúsa de reunión actualizadas.	1	
72	Si alguna alimentación los registros de control de conformidad de los libros de control ubicado en el comedor escolar de la institución Educativa.	0	
73	En la institución Educativa y sede se promueven todos alimentos saludables con los niños de céntrico.	1	
74	Es visible el mecanismo que el conductor y el ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1	
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PERCENTAJE %	OBSERVACIONES
5	4	80%	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Comité y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

100%

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PERCENTAJE %	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
1	1	100%		
<p>Se cumple con el 96.7% de los ítem pero se deben mejorar los ítem 68 y 72.</p>				
			Inmediato	JE Santo Ana. Inmediato FUPADESO.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

La IE debe aportar el Extinguidor para garantizar la Seguridad en el servicio de Alimentos.
 Fupadeso tiene la obligación de actualizar el Registro de Asistencia de los titulares de derechos.
 OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firmari

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE:	Jeanet Espinosa G.	NOMBRE:	Clara Yaneth Medina
CARGO:	Nutricionista Paq.	CARGO:	plani poladora de Alimentos
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:	314443353	TELEFONO:	814412809
NOMBRE:	QUIEN REALIZA LA VISITA	NOMBRE:	QUIEN ATIENDE LA VISITA
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

PAE

Los niños aprenden

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
VERIFICACION DE GRAMAJES
COMPLEMENTO RACION PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO



Institución Educativa y Sede:			IE Centro Juvenil Emiliani Sede Santa Ana						Ciudad:			Tunja							
Operador:			FUPADESU			Fecha visita:			3-05-2023			Hora de servicio:		Almuerzo: <input checked="" type="checkbox"/>		Jornada Mañana: <input type="checkbox"/>		Jornada Tarde: <input type="checkbox"/>	
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA				
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3		
Proteico: carne roja																			
Proteico: carne blanca	Pollo guisado	Pollo Guisado				34	38	39											
Huevo																			
Leguminosa																			
Cereal: Arroz																			
Cereal: Pasta	conchita Salsa blanca	conchita Salsa blanca				69	70	68											
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Plátano Cocinado	Plátano Cocinado				56	59	61											
Arepas/ Arepuela																			
Verdura fría o caliente	tomate con perejil	tomate con perejil				61	62	61											
Jugo	Jugo de Melón	Jugo de Melón				190	210	200											
Leche líquida /polvo																			
¿Cumple con la minuta patrón?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?							
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>						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"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>																

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Clara Yaneth Medina

CARGO:

Manipuladora A.

FIRMA

QUIEN REALIZA LA VISITA: Jeanet Espinosa G

CARGO:

Nutricionista PAE

FIRMA

Yaneth Medina
Jeanet Espinosa G



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

Institución Educativa y Sede: **IE Antonio José Sandoval Sede La Clob**
 Dirección: **Sede La Clob**
 Contrato: **EUPADESO**
 Beneficiarios: **SI**
 Proceso de Verificación: **SI**
 No de Visita: **Nº1** **Nº2** **Nº3** **Nº4** **Nº5**
 ETC: **Tonja**
 Hora de Inicio: **8 am**
 No Contrato / Convenio: **506**
 Identifique la causa del caso de atención prioritaria: **NO**
 Fecha de Verificación: **2-IV-2023**
 Hora de Terminación: **12m**
 Fecha de Inicio de atención: **31/01/2023**

ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO	PERCENTAJE %
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			
FECHA DE VISITA		NO SE EVIDENCIA	
CONCEPTO ENTREGA		Acta del concepto sanit-	
PUNTAJE ESPERADO		62	
PUNTAJE OBTENIDO		58	
CONCEPTO FINAL		Favorable	

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un área adecuada de las instalaciones, limpia y segura.	1		
2	El comedor escolar cuenta con agua potable, electricidad y saneamiento adecuados.	1		
3	El comedor escolar cuenta con ventilación adecuada.	1		
4	El comedor escolar cuenta con iluminación adecuada.	1		
5	El comedor escolar cuenta con piso adecuado.	1		
6	El comedor escolar cuenta con paredes adecuadas.	1		
7	El comedor escolar cuenta con techos adecuados.	1		
8	El comedor escolar cuenta con pisos adecuados.	1		
9	El comedor escolar cuenta con paredes adecuadas.	1		
10	El comedor escolar cuenta con techos adecuados.	1		
11	El comedor escolar cuenta con pisos adecuados.	1		
12	El comedor escolar cuenta con paredes adecuadas.	1		
13	El comedor escolar cuenta con techos adecuados.	1		

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
PERCENTAJE %	100%			

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
------	-------------------	---------	---------------

13	El almacenamiento de las materias primas e insumos debe ser adecuado en el tiempo de almacenamiento, limpieza, estado de conservación, etc.	1	
14	El almacenamiento de las materias primas e insumos debe ser adecuado en el tiempo de almacenamiento, limpieza, estado de conservación, etc.	1	
15	El almacenamiento de las materias primas e insumos debe ser adecuado en el tiempo de almacenamiento, limpieza, estado de conservación, etc.	1	
16	El almacenamiento de las materias primas e insumos debe ser adecuado en el tiempo de almacenamiento, limpieza, estado de conservación, etc.	1	
17	El almacenamiento de las materias primas e insumos debe ser adecuado en el tiempo de almacenamiento, limpieza, estado de conservación, etc.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C. Y se llevan registros de control actualizados	1			
19	Los productos que se encuentran etiquetados y rotulados cumplen con la normativa sanitaria vigente. Resolución 31092005 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO		6	CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO		100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
20	Existen utensilios actualizados y en buen estado (lavabaterias y resaca) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas de comedor escolar	1			
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, se limpian y se conservan de forma adecuada 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 adición de agua caliente. Vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios limpios, curados, secos y según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
PUNTAJE ESPERADO		4	CONDICIONES DE HIGIENA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES		100%
CONDICIONES DE HIGIENA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el libro de menú y la lista de ingredientes realizados por el ETC	1			
25	Se llevan actualizados los inventarios para el servicio (limpiar, medirlos)	1			
26	Existe cumplimiento de la norma de acuerdo a cada se menú y guía de preparación estandarizado. (Si se caso, como se presenta el soporte de autorización por parte del ETC del centro educativo)	1			
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO		4	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza a Johnson control en buen estado de uso diario (diferente a gaseal) y luego cubren con la normativa legal vigente y demás elementos de protección necesarios para evitar contaminación en sitio	1			
29	Se evidencia detección de los elementos de higiene personal (uñas cortadas, vestes adecuadas o mayor efectivo: paño, higienico, guantes de manipulación, lavado de manos personal). Se evidencia versión de entrega	1			
30	La preparación personal de los manipuladores se adecua (manos limpias, uñas cortas y sin servir, cabello recogido sin uso de joyas u otros adornos, maquillaje)	1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores, verificación médica (libro para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1			
32	El operario cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y seguros de su implementación	1			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas exigidas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1			
34	El personal ajeno al Comedor escolar ingresa con la adecuada dotación (zapatos, coleta y bata)	1			
35	El cumplimiento sanitario se entregado en el formato establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del Comité de Alimentación Escolar y se encuentra en estado adecuado en un lugar visible	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO		9	CONDICIONES DE SANEAMIENTO		100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1			

38	El personal que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	1			
39	El personal que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	1			
40	El personal que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
41	El personal que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	1			
42	El personal que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	1			
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1			
44	Se cuenta con recipientes adecuados, dedicados, de manejo adecuado, con tapa y cierre controlado, ubicados en el sitio correspondiente, para el manejo de residuos sólidos.	1			
45	Se cuenta con recipientes adecuados, dedicados, de manejo adecuado, con tapa y cierre controlado, ubicados en el sitio correspondiente, para el manejo de residuos líquidos.	1			
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control de plagas y roedores, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1			
47	Se cuenta con un programa de control de plagas y roedores, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1			
48	Se cuenta con un programa de control de plagas y roedores, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SALUBRIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
49	El transporte que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	NA			
50	El transporte que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	NA			
51	El transporte que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	NA			
52	El transporte que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	NA			
53	El transporte que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	NA			
54	El transporte que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	NA			
55	El transporte que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	NA			
56	El transporte que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	NA			
57	El transporte que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	NA			
58	El transporte que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	NA			
59	El transporte que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	NA			
60	El transporte que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	NA			
61	El transporte que realiza el mantenimiento de los vehículos debe estar capacitado y autorizado para ello, de acuerdo a las normas de seguridad y salud en el trabajo.	NA			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como talas, cutaneras, coid y demas, manejar estos fabricados con material sanitario, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se los provee de alimentos a los alumnos de comedor son de material sanitario, fácil desinfección.	1	
64	El agua y manejo con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de alumnos del comedor.	1	
65	El agua caliente con suficiente de manejo equívoco y utensilios disponibles al comedor escolar.	1	
66	Los muebles y aparatos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existe un programa para el mantenimiento y estado / control de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, flujo de voz de los equipos, consignas de mantenimiento, responsables).	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

100 %

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	En sus evaluaciones de acuerdo con los requisitos de riesgo laboral en un lugar adecuado.	0	
69	Existen cartillas de primeros auxilios por los alumnos manuales, manuales según necesidad según ubicado en un lugar adecuado.	0	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

0 %

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene rubrica, en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de información del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los alumnos de acuerdo a los datos en el comedor escolar de la institución Educativa.	0	
73	En la institución Educativa, se debe se priorizar los tipos alimentación saludables con los tipos de desayuno.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y el ETC controla para atender las SOPs en el comedor escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

60 %

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

100 %

RESPONSABLE

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
1	1	100 %		

ACCIONES DE MEJORA

Cumple con el 93.5 % de los ítem establecidos quedando pendientes por mejorar el 68,69, 71 y 72.

Inmediato Alcaldía e IF.
Inmediato FUPADESO.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

La IE debe propender por la Seguridad de los beneficiarios instando un extinguido y facilitando el Botiquin de Primeros Auxilios Fupadeso debe coordinar con la IE la conformación del CAE y actualizar el Registro con la IE de asistencia de los titulares del derecho.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firmari

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE:	Jeanet Espinosa G.	NOMBRE:	Sandra Patricia Fogueve.
CARGO:	Notacionista PAE.	CARGO:	Manipuladora de Alimentos.
FIRMA:	<i>Jeanet G.</i>	FIRMA:	<i>Sandra Fogueve</i>
TELEFONO:	314 474 3353	TELEFONO:	310 874 7311

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

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



MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

PAE

Apren-
der

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
VERIFICACION DE GRAMAJES
COMPLEMENTO RACION PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO



Institución Educativa y Sede:			I. E. Antonio José Sandora Sede La Colorada						Ciudad:			Tonja											
Operador:			FUPADESO			Fecha visita:			2 - V - 2023			Hora de servicio:			<table border="1"> <tr> <td>Almuerzo:</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Jornada Mañana:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Jornada Tarde:</td> <td></td> </tr> </table>			Almuerzo:	<input checked="" type="checkbox"/>	Jornada Mañana:		Jornada Tarde:	
Almuerzo:	<input checked="" type="checkbox"/>																						
Jornada Mañana:																							
Jornada Tarde:																							
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA								
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3						
Proteico: carne roja																							
Proteico: carne blanca																							
Huevo	Huevo Perico	Huevo Perico	53	50	54																		
Leguminosa	Lenteja	Lenteja	16	17	17																		
Cereal: Arroz	Arroz con Zanahoria	Arroz con Zanahoria	42	40	35																		
Cereal: Pasta																							
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa al Vapor	Papa al Vapor	39	39	41																		
Arepas/ Arepuela																							
Verdura fría o caliente	Lechuga, Manzana, A piño y queso	Lechuga, Manzana, A piño y queso	61	47	52																		
Jugo	Jugo Mango	Jugo Melon	294	294	258																		
Leche líquida / polvo																							
¿Cumple con la minuta patrón?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE? Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input checked="" type="checkbox"/>											
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>																				
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>																				

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Sandra P. Fuquene CARGO: Manipuladora A FIRMA: [Firma]
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Jeanet Espinosa G CARGO: Nutricionista PAE FIRMA: [Firma]