

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

Institución Educativa y Sede:	IE SILVINO RODRÍGUEZ - SEDE URIBE-URIBE					ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	07/06/2023
Dirección:	Avenida Este No. 16-49 Barrio Patriotas					Hora de Inicio:	8:17 A.M.		Hora de Terminación:	12:38 P.M.	
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"					No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2023		Fecha de inicio de atención:	31/01/2023	
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>					Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---				
Visita verificación técnica	X					Visita verificación de ETA	---		Visita SPQR	---	
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	Nº. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel. Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 3ro)	Nivel Urdón (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(A05) * Por Remisión.	79	34	---	---	---
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA	---				
						CONCEPTO EMITIDO	No se evidenció A. Acta de Inspección Sanitaria.				
PUNTAJE ESPERADO	61					PUNTAJE OBTENIDO	54		PORCENTAJE %	88,52%	
CONCEPTO FINAL						ACEPTABLE					

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, mareas 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.	NA.	La manipuladora comparte los baños con los estudiantes.
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 no exista acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	En teja observo con mucha a la vista, falta limpieza y pintura en general.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muestras en buen estado y sin grietas.	1	Balchosa hasta la mitad de la pared en buen estado, se evidencia en algunas áreas desprendimiento de pintura.
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Abotona entre piso y paredes que permitan al entrar se encuentran protegidos.	1	En baldosa en buen estado, algunas áreas con presencia de óxido.
8	Los alambres y cables, se encuentran en buen estado, protegidos (paja), funcionamiento y limpios.	1	Se evidencian en buen estado y con vigilas en el área de preparación (el sitio).
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	Los tanques o recipientes se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Falta protección de los bombillos en el área de almacenamiento y preparación.
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con áreas exclusivas para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se construyen con el ambiente exterior, están protegidas con malla o rejas de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	Se evidencia vibración de anexo en la ventana en el área de preparación en caso de ruptura de los vidrios.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o conchas, conexas con tipo u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	Se evidencia leguminosas sucias en donde se almacenan los insumos y materias primas, se solicita realizar LyD. Se evidencia algunas canchallas sucias, con arena y polvo.
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1). PECHUGA DE POLLO MARINADA (AVISAMPO), LOTE-L1304, VENIE:09/FEB/24, R5A019604. 2). CREMA DE LECHE (POMAR), L.F.F. 30/MAY/2023, VMS 28/A60/2023, R5A-000 513-2023. 3). LECHE EN POLVO COSMOLACT (380g), LONO513, VMS:04-05-24, R5A-0007502-2019.
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - FEPS.	1	Ultimo Registro: Martes (02/06/2023) semana No. 18
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	-REFRIGERACIÓN: $T^{\circ} = 14.9^{\circ}C$ (15.3°C) ; Ultimo Registro: 07/06/2023, se solicita revisión de la nueva (Temperatura).
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	-CONGELACIÓN: $T^{\circ} = -26.6^{\circ}C$ ; Ultimo Registro: 07/06/2023, se solicita revisión de la nueva Central de temperaturas.
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normalidad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100.0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	Falta usar aviso de zona de desinfección.
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	Se solicita utilizar las cubetas medidoras para el arroz y la ensalada.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de ingredientes realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	Se solicita utilizar las cucharas medidoras.
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecida (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	MENÚ No. 13 (ver Cuadro anexo).
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	ver Cuadro anexo.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normalidad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	Se solicita a la manipuladora utilizar elantal de tela, cofia y tapabocas suministrados por el operador. Se evidencia cofia y tapabocas de tela con colores.
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asar, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	Ultima Remisión de Entrega: 24/04/2023 (para 23 días calendario Escolar). NO se evidencia entrega de la 4ª entrega de los EPP. Vmud el 02/06/2023.
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	0	Se evidencia algunas uñas largas de la manipuladora de alimentos.



31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	-Andry Larinho = 05/04/2023
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	Se evidencian certificaciones de capacitaciones de fechas 25/03/2023, 04/02/2023.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, coifa y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los complementos alimentarios: 9:30 A.M., se evidencia aviso de Intercambio del Horario de entrega. (9:45 A.M).
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	(100,0%) 88,88%
------------------	---	------------------	---	--------------	-----------------

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: 14/04/2023. Se solicita realizar Limpieza en la parte superior de la nevera. Se solicita realizar Limpieza a las paredes. Se evidencia granera sucia. Falta lavado de Lyd de platos y verduras.
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 retención).	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 luza, escombros, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia retención de entrega de elementos de aseo.	0	Última Retención de entrega: 24/04/2023. Se solicita cambio de la prueba ya que está de vencida. No se evidencia entrega de la 4ª entrega de Insumos de Aseo, Vencido día 02/06/2023 para 28 días (Calendario Escolar).

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 07/06/2023
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	Última fecha del proceso de Lyd del tanque de agua potable: 04/04/2023, válido: 03/10/2023. Se evidencia un sticker publicado por la Empresa: MULTISERVICIOS CE-CHI.

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: 14/04/2023. Se solicita utilizar todos los avisos de desinfección de residuos sólidos. Se evidencia carencia de los residuos orgánicos sin tapa. Se solicita diligenciar de forma completa el formato. Se solicita realizar Lyd a las bandejas de los residuos.
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 07/06/2023
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última fecha del proceso de fumigación: 04/04/2023, válido: 03/10/2023. Se evidencia un sticker publicada por la Empresa MULTISERVICIOS CE-CHI.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	75,0%
------------------	----	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	0	NO se evidencia formato de inventario de equipos y utensilios.
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	Se solicita revisión de la nevera (control de temperatura).
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	0	Ultimo Registro: semana No. 1 del LON-2 de junio 2023. Se evidencia atrasado. NO se evidencia soporte de los mantenimientos preventivos de los equipos.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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



**CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen editores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	Fecha de vencimiento: FEB/2024.
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	Se evidencia elementos vencidos en el botiquín de primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	50.0%

**CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	Acta de Reunión de fecha: 27/03/2023.
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	Último Registro: --- No se evidencia Formatos de registro → si se evidencian último registro: 06/06/2023.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Se evidencia aviso de señalización de Hábitos Saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SFQR en el comedor escolar	1	Se evidencia aviso de señalización del botón de sugerencias

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5
		PORCENTAJE %	100.0%

**CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen registros actualizados de las actividades	1	Último Registro: 07/06/2023. Se evidencia aviso de señalización de protocolos de bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100.0%

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora ítems No. 14, 17, 18, 23, 25, 28, 29, 37, 40, 43, 65, 66, 67, 68, 69, 20.	Inmediato	Coordinador: FUPADESO, personal manipulador, I.E.

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA**

• Se evidencia Remisión de entrega de viveros en donde se evidencia lo observado "se adiciona una Maceta para cada muestra y no se está realizando". • No se evidencia diligenciar el formato de lista de chequeo BPM. • Se solicita diligenciar de forma completa el Formato de control de matancas piquitas. • Se solicita no volver a dejar elementos personales en el área de almacenamiento. • Se solicita llevar un aviso para la señalización del aceite vencido.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

"No se presento observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Karen Guillermina Barreto Cruz	NOMBRE:	Andry Carrillo Ramirez
CARGO:	Equipo PAE-Tunja	CARGO:	Economista
FIRMA:	Karen Barreto	FIRMA:	Andry Carrillo
TELEFONO:	3124419767	TELEFONO:	3202765869
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	







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

Institución Educativa y Sede:	ESUELA NORMAL SUPERIOR SANTIAGO DE TUNJA - SEDE CENTRAL		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	08/06/2023			
Dirección:	Avenida Norte, Zona UPTC		Hora de Inicio:	8:25 AM.			Hora de Terminación:	11:10 P.M.			
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUNADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 506 DE 2023			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---							
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA	---			Visita SPQR	---			
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(3.260)* Per Revisión	---	145	453	1.057	505

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	07/03/2023 (Autoridad de Salud Ambiental)	
		CONCEPTO EMITIDO	98.5% FAVORABLE	
PUNTAJE ESPERADO	50	PUNTAJE OBTENIDO	43	PORCENTAJE % 86,0%
CONCEPTO FINAL		ACEPTABLE		

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas	1	
2	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos	1	
4	Los techos están diseñados y 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	En teja oxidada, falta pintura y limpieza en general.
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas	1	En baldosa en buen estado.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorber, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	Baldosa en buen estado hasta la mitad de la pared.
7	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1	No se evidencia drenajes en el área de entrega y almacenamiento. EL sifón está en buen estado.
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anillos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación	1	Se evidencia vidrios de las ventanas en buen estado.
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	NA.	Las manipuladoras limpian las unidades sanitarias con los estudiantes
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) aviseros a señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en el área temporal de alistamiento y entrega	1	No se evidencia aviso de área de lavado, zona de desapego,

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pila, estibas y/o canastillas, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso	1	Se evidencia almacenamiento de los complementos alimentarios en canastillas plásticas en buen estado sobre canastillas de base y estibas plásticas. Se evidencia almacenamiento de los complementos alimentarios para merienda en cajas de cartón (limpiado y laticado).
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	1. LECHE SABORIZADA DE VAINILLA (CRECERO) (300mL), L.145, VEN: 01/SEP/23, RSN-0013366-2021. 2. PUNQUE TRADICIONAL CHENÉ Y ASOCIADOS (10g), lote: 1651237, VENKE: 15/06/2023, NSA-001858-2022. 3. BOLLITOS CON LECHE AZÚCARADA LA SABROSORA, lote: 02-05, VENKE: 02/10/23, RSNJUL12545. Ultimo Registro: Purvis Semana No. 2 del 05-09 de junio 2023.
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados)	1	

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú No. 05 (Ver cuadro Anexo).
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad.	1	Ver cuadro Anexo. Se allega Acta de Revisión del porcionado Satisfactorio.

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS-GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, cubriendo estas deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Se evidencia al personal manipulador con dotación completa. Acta de entrega de dotación: 13/02/2023 y 02/05/2023.
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de uso, papelería)	1	Última entrega: ABRIL 2023.
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	0	Se evidencia uñas largas de la manipuladora de alimentos María Cuevas.
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (epfo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia ficha en el certificado de manipulación de la manipuladora de alimentos: María Catalina Cuevas. // - Brith+ Roche (19/05/2023).
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de Entrega de los Complementos Alimentarios: 8:15 A.M. Se solicita también aviso por documento. Hoy 8:36 A.M.

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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



## CONDICIONES DE SANEAMIENTO

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: jueves 1 semana No. 2)
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergente, desinfectantes, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia rotación de entrega de elementos de aseo.	0	Última entrega: ABRIL 2023. Se evidencia que ya queda poca cantidad de Hipoclorito de sodio y solo han entregado 1 Limpia por emisión técnica entrega de 606 Litros.

## PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 03/06/2023
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	Última Fecha de LyD del tanque de agua potable: 05/04/2023, Valido: 04/10/2023 Por la Empresa: MULTISERVICIOS CE-CHI.

## PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: jueves (semana No. 2 del 05-09 de Junio 2023). Se solicita ajustar en el programa el manejo de los residuos reciclables. No se evidencia el manejo de basura con bolsa blanca. Las cajas la vaciaron la semana del día de la EN557.
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

## PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 08/06/2023
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
43	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última Fecha del permiso de fumigación: 05/04/2023, Valido: 04/10/2023. Por la Empresa MULTISERVICIOS CE-CHI.

## TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

## CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	1	Último Fecha 2023.

## TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

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

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

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

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

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
57	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	Fecha de vencimiento: 16/04/2023
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	Se evidencia Botiquín de Primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100,0%

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	Se evidencia copia de la Reunión del día: 10/03/2023
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	Último Registro: --- No se evidencia Formatos de registro de los titulares de derecho del mes de junio de 2023.
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Se evidencia aviso publicado sobre hábitos saludables
63	En visita el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPOH en el comedor escolar.	1	Se evidencia bracho de higienización.

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	80,0%

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 07/06/2023. Se evidencia un aviso sobre protocolos de bioseguridad.

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejoras Items No. 10, 11, 12, 23, 26, 27, 31, 35, 38, 39, 60.	Terminado	Operador y FUPADESO, personal auxiliar.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se evidencia diligenciado el Formato de pruebas de control de materias primas (Guayaba No. 2, guayas, mes de junio de 2023). • Se solicita diligenciar Reporte de la forma de Via Carbanométrica del día de hoy en la botega de almacenamiento de alimentos. • Se solicita Remisión de entrega de los complementos alimentarios de fechas: 08/04/2023.

OBSERVACIONES DE QUIEN REGISTRA LA VISITA

"no se presentaban observaciones"

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	María Julieth Zumbado Cruz	NOMBRE:	Beth Leandra Rado Heredia
CARGO:	Equipo PAE Baja	CARGO:	Manipuladora
FIRMA:	María Julieth	FIRMA:	Beth Rado
TELÉFONO:	3024499767	TELÉFONO:	3914325335
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Maira Estelina Cuevas Hernandez
CARGO:		CARGO:	Manipuladora
FIRMA:		FIRMA:	Estelina Hernandez
TELÉFONO:		TELÉFONO:	3165461013







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

Institución Educativa y Sede:	I.E. GUSTAVO ROTAS PINILLA - SEDE LA ESPERANZA					ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	14/06/2023
Dirección:	Vereda La Esperanza.					Hora de Inicio:	8:45 A.M.		Hora de Terminación:	12:56 P.M.	
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"					No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2023		Fecha de inicio de atención:	31/01/2023	
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>			Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---				
Visita verificación técnica	X					Visita verificación de ETA	---		Visita SPQR	---	
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Títulos de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 11to)	Nivel Medio (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		(50) Cramisións*	9	29	12	---
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA	---				
						CONCEPTO ENTIBO	---				
PUNTAJE ESPERADO	61					PUNTAJE OBTENIDO	54		PORCENTAJE %	89,0%	
CONCEPTO FINAL						ACEPTABLE					

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, excretas 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.	NA,	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentren limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	En teja observo con ceniza a la vista, falta pintura en general.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mamparas en buen estado y sin grietas.	1	Se evidencia desprendimiento de pintura en algunas áreas del comedor escolar.
7	Las pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que conduzcan al exterior se encuentran protegidas.	1	Se evidencian puntas con presencia de óxido y deterioradas, se requiere también. Se evidencian algunas baldosas con rasgos de óxido.
8	Los alambres y ductos, se encuentran en buen estado, protegidos (paja), funcionando y limpios.	0	Se evidencian 1 tipo (rejilla destapado) en el área de preparación de los alimentos.
9	Existen lavaplatos y recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lavaplatos o lavabos se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No.	no se evidencian bombillos en el área de preparación. Se evidencian bombillo en el área de almacenamiento pero no están protegidos.
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se corresponden con el ambiente exterior, están protegidas con malla o rejilla de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la desinfección. Las vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	Se evidencia vidrios de las ventanas en buen estado, en el área de preparación de los alimentos. En el área de consumo, se evidencian vidrios partidos.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	Se evidencia almacenamiento de los insumos y materias primas en canastillas plásticas en buen estado sobre estibas plásticas de base y entregados en buen estado.
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1) PECHUGA DE POLLO MARINADA (AVICAMPO) Lot# L-23040, VEN# 08/FEB/24, R#ATONIA04 2) LEVURE EN POLVO ENTERA (COSMOLAC) (330), L. 090513, VEN: 0A-05-24 R#A-0007502-2019 3) CREMA DE LECHE (POMAR) L.F.F.30/MAY/2014, VEN: 28/AGO/2013, R#A-000523-2015 Último Registro: Viridulles [Fecha Remisión: 09/06/2023]
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Invent) 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	REFRIGERACIÓN: (-2.6°C) / último Registro: 14/06/2023 T° = -1.40°C (4.9°C)
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	CONGELACIÓN: / último Registro: 14/06/2023 T° = -12.9°C
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen libros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	Se evidencia libros de actualización de áreas y BPM, falta aviso de área de lavaplatos y área de refrigeración, área de lavado.
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	Solo se cuenta con 03 cucharas medidoras para el servicio

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	Se evidencia publicado el ciclo de menú y la lista de intercambios.
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	MENÚ No. 18 (ver cuadro anexo)
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	Ver cuadro anexo

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, cubierto cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada in situ.	1	Se evidencia a la manipuladora con dotación completa, Acta entrega de dotación: 16/06/2023.
29	Se evidencia dilación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, pañuelos). Se evidencia remisión de entrega.	1	Última Remisión de Entrega: 13/06/2023. Falta entregar 01 unidad de jabón líquido para manos.
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	

29/06



31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	María Larraín Roldán Santiago = 06/02/2023.
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 (sapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el auto publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los Complementos Alimentarios: 9:40 A.M.
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

**TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

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

**CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Martes (Semana No. 3).
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de lava, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	Última Remisión de entrega: 13/06/2023, se evidencia Remisión de entrega. Falta entregar 2 unidades de jabón de lava, bolsas verdes y bolsas blancas, 1 paquete de guantes de látex, 1 unidad de jabón antibacterial, Rubero medidor del detergente en polvo. Retirar 2 bolsas negras.

**PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Miércoles (Semana No. 3), se solicita diligenciar el Puro de la toma de agua.
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	Última fecha del proceso de Lys del tanque de agua potable: 10/04/2023, se evidencia certificación.

**PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Semana No. 3 (Martes). Falta ubicar aviso de lances con bolsa verde.
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

**PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 14/06/2023
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última fecha del proceso de fumigación: 10/04/2023. Última fecha: 09/10/2023. Se evidencia certificación.

**TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE %	99,66%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	No.			
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	No.			
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	No.			
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No.			
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No.			
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No.			
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	No.			
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	No.			
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	No.			
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No.			
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	No.			
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los alertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	No.			
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No.			
<b>TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)</b>					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	---	PORCENTAJE %	---
<b>CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, cillos 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	Fecha: febrero 2013		
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	Se solicitó revisión de un apoyo de la Bhoja ya que este faltando, se solicitan revisiones y cambios de la pila de la grappina. Se solicitó revisión de nódulo expuesto (hoja y pila).		
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	0	Último Registro: Semana No. 3 No se evidencia programa ajustado y actualizado. Falta soporte del mantenimiento correctivo de la Lavadora Industrial.		
<b>TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83,33%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen estímulos de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	Fecha de vencimiento: OCTUBRE/2023.
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No hay botiquín de Primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	Se solicita afijar No. de tipos en la Ficha de Visibilidad del PAE.
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	Se evidencia Acta de Conformación del CAE.
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	Último Registro: --- NO se evidencia registro de control de asistencia de los titulares de derecho.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante aviso de Desecho de hábitos saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	No se evidencia el botón de sugerencias.

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Último Registro: 14/06/2023. Se evidencia publicación de avisos sobre Protocolos de bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora ítems No. 3, 20, 23, 27, 29, 40, 41, 43, 66, 67, 69, 70, 73, 74.   
 Transitorio   
 Coordinador: FUPADESO, personal manipuleador, Sede Educativa.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

- La manipuladora de alimentos expresa que hace como 30 días se llevaron la limpieza productiva para el mantenimiento se está preparando el fuego en la línea de producción de masa.
- Se solicita completar el Formato de Control de mantas plenas y avisos (No. de semanas).
- No se evidencia todos los intercambios realizados en la Remisión de Antepas (Lavapalo, Utensilios, mantas y etc).
- Se solicitó pastar la crema de leche, ya que no se agregó a la Papa en sala de plástica.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"No se presentaron observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Karin Giulith Banchi Cruz	NOMBRE:	Carmen Rosa Santiago Ch.
CARGO:	Equipo PAE-Tinia	CARGO:	Egonomía
FIRMA:	Karin Banchi	FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:	302449767	TELEFONO:	3112522413
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



Institución Educativa y Sede:		I.E. GUSTAVO ROJAS PINILLA - SEDE ESPERANZA			Ciudad:			TUNJA		
Operador:		FUPADESO			Fecha visita:			14/06/2023		
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2		
Preparación según ciclo de menú		M1			M2			M3		
Menú entregado		M1			M2			M3		
Componente		M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja	carne asada	16g*	20g*	25g*	25g*	35g*				
Proteico: carne blanca										
Huevo										
Leguminosa										
Cereal: Arroz	Amarillo/Papa	56g*	60g	73g*	73g*	86g				
Cereal: Pasta										
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa en salsa de pimentón	24g*	40g	60g	60g	60g				
Arepas/Arepuela										
Verdura frita o caliente	Tortada Leguminosa, Lechuga, pimiento, cebolla	45g*	52g	38g*	38g*	59g				
Jugo	Sorbete de Mango	234g	230g	255g	255g	230g				
Leche líquida / polvo										
¿Cumple con el menú patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			No <input type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
Observaciones:		Se refieren gramaje de servicio al menú carne y tortada para los niveles de escolaridad. QUIEN ATIENDE LA VISTA: <u>Bonnie Santos</u> CARGO: <u>Equipo PAE-Tunja</u> QUIEN REALIZA LA VISTA: <u>Alba Guillot Parada Ariz</u> CARGO: <u>Equipo PAE-Tunja</u>								

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

SI  No  N/A

FIRMA

FIRMA

FIRMA

FIRMA

FIRMA

FIRMA



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

Institución Educativa y Sede:	I. E. LIBERTADOR SIMÓN BOLÍVAR- FEDE (BOLÍVAR) TRINIDAD		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	15/06/2023			
Dirección:	Barrio Trinidad		Hora de Inicio:	8:27 A.M.			Hora de Terminación:	12:45 P.M.			
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2023			Fecha de inicio de atención:	31/01/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---							
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA	---		Visita SPOR	---				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atención:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 11to)	Nivel Libre (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	167 (Remisión)	---	52	115	---	---

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	---								
		CONCEPTO EMITIDO	---								

PUNTAJE ESPERADO	60	PUNTAJE OBTENIDO	44	PORCENTAJE %	73,33%
CONCEPTO FINAL: ACEPTABLE					

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, evasión 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.	NA.	Las manipuladoras limpian los baños con los estudiantes de la sede Educativa.
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cuentan con el espacio mínimo que garantizan la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Se evidencia en baja altura, falta limpieza y pintura en general.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muezos en buen estado y sin grietas.	1	Baldosa hasta la mitad de la pared en buen estado, se evidencia en algunas áreas desprendimiento de pintura.
7	Las pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Abrazan entre piso y paredes que comunican al exterior se encuentran protegidos.	1	En baldosa, se evidencia en algunas áreas rastros de óxido.
8	Los aleros y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionamiento y limpios.	1	Se evidencian sin finalizar. No hay drenajes.
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	Los tanques o distribución se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Se evidencian bombillo sin protección en el área de preparación.
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	NA.	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o rejilla de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Las vidrieras de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	Se evidencian protección de ventanas con arqueo, se evidencia ubicación de vidrios de las ventanas en buen estado.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84,61%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia almacenamiento de los insumos y materias primas en lonas/tilas plásticas sucias con tierra y polvo, se solicita constante revisión y rotación de los alimentos almacenados en el área. (Pimientos, navajas en mal estado)
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1) PECHUGA DE POLLO MARINADA (AVICAMPO), LOTEL-23040, VENGE: 08/FEB/24 R5A7021604. 2) CREMA DE LECHE (POMAR), L.T.F.30/MAY/2023, V.M.: 28/160/2023, R5A-000573-2015. 3) PAPA (SAN RAFAEL) (GASOL), LOTE: 01/10/1022, VENGE: 09/06/2024, R5A-0009000-2020. Último Registro: pueres, Orinoco, se evidencia Kardex incompleto
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kardex) y rotación de productos - PEPS.	0	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	0	-REFRIGERACIÓN: ; Último Registro: 05/06/2023, se evidencia desajado. T° = 4,2°C
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	0	-CONGELACIÓN: ; Último Registro: 05/06/2023, se evidencia desajado. T° = -18,3°C
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyen.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) elusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	Falta aviso de talla de dosificación del detergente.
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 %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	0	Se evidencia publicado una lista de intercambios que no son pondera.
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	Se solicita utilizar los cucharas medidoras de la (ensalada) Lenteja.
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	Menú No. 19 (Ver cuadro anexo)
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	Ver cuadro anexo.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, cubado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	Se evidencia al personal manipulador de alimentos con dotación completa. Acta de entrega de dotación: NO HAY EL Acta de entrega.
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.	0	Ultima Remisión de Entrega: 13/06/2023, NO hay jabón líquido para manos.
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 (foto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	- Barbara Quiroga = 22/01/2023 - Dora Mesa = 22/01/2023.
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	0	NO se evidencia Plan de capacitación y cronograma.
33	El personal manipular 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, coña y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los complementos Alimentarios: 9:30 A.M. / 10:00 A.M. (casas)
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 %	77,77%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normalidad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: jueves (Semana No. 3). Se solicitó verificar Limpieza de Ventanas en el área de almacenamiento y preparación. Verificar si aplica o no aplica en el formato.
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	NO se evidencia las Fichas Técnicas de los productos de LyD.
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normalidad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de brea, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	Última Remisión de entrega: 03/06/2023. Falta entregar 07 unidades de jabón de Loba, detergente en polvo (3 unidades), Hipoclorito de sodio (3 unidades de racomil), falta bota verde, blanca (sólo llega 3 unidades de bota negra), NO hay jabón líquido para manos (1 litro) y 10 paquetes de toallas desechables.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: 09/06/2023. Se evidencia atrasado e incompleto, el Formato de agua potable.
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normalidad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	Última fecha del proceso de LyD del tanque de agua potable: 02/04/2023. Válido: 01/10/2023. Se evidencia certificado.

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: Miércoles (Semana No. 3). NO se evidencia ajustado el Programa de residuos directos: Residuos Sanitarios y no aplica. Residuos Líquidos: Verificación del estado de residuos. Se evidencia Formatos Incompleto.
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	NO se evidencia ubicación de canchales con bolsa blanca.
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 14/06/2023
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última fecha del proceso de fumigación: 02/04/2023. Válido: 01/10/2023. Se evidencia certificado.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

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

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

**TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)**

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

**CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje estén fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	0	No está el Formato de inventario de equipos y/o elementos.
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	Se solicita revisión del mango de la olla express, lavabodopa).
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables.)	0	Último Registro: --- No se evidencia diligenciado el Formato de mantenimiento preventivo de equipos. No se evidencia diligenciados las Hojas de vida de los equipos.

**TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS**

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Fecha de vencimiento: ENERO /2023
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No se evidencia elementos en el botiquín de primeros auxilios

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	Se solicita ajustar los cupos en la Ficha Técnica de Visibilidad del PAE.
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	Resolución No. 02 del 29 de Marzo 2023, conformación del CAE.
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	Último Registro: --- 15/06/2023
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante aviso sobre Protocolo de Hábitos Saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Mediante un buzón de sugerencias

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Último Registro: 14/06/2023 Se evidencia publicación de avisos sobre Protocolos de bioseguridad. Se solicita diligenciar de forma completa (anexos).

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora: Items No. 14, 16, 17, 18, 20, 24, 25, 28, 27, 29, 32, 37, 38, 40, 41, 43, 44, 65, 66, 67, 68, 69, 70.	Tramitado	Contratista: FUPADESO, personal manipulador, sede educativa.
---	-----------	--

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se evidencia en la Bitácora la observación "Se adiciona 1 Ración para tachanambú". • No se evidencia verificado en la Bitácora los datos inventariales realizados. • Falta Ubicar y verificar el Formo del aviso. • No se evidencia diligenciar y archivar el Formo de lista de chequeo -BPM. • Se solicita completar y diligenciar el Formo de control de materia prima. • Se recomienda mantener levantados del plan las 45 horas, Hídratón. • Se solicita reposición de un tapero ya que están deteriorados. • Se solicita utilizar la Frigor ya que no la prepararon toda para el frugo. • Utilizar las pías y naranjas, apinada y lima de leche (Cevallada del grupo)

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"No se priorizan observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Haris Pamela Barrantes Cruz	NOMBRE:	Barbara Quirago Perez
CARGO:	Equipo PAE - Tronja	CARGO:	Economía
FIRMA:	Haris Barrantes	FIRMA:	Barbara Quirago
TELEFONO:	3084409367	TELEFONO:	3007970315
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Dora Mesa
CARGO:		CARGO:	Economía
FIRMA:		FIRMA:	Dora Mesa
TELEFONO:		TELEFONO:	3202790449



Institución Educativa y Sede:	Fecha visita:			Ciudad:		
	PRIMARIA 1	PRIMARIA 2	MEDIA			
Operador:	15/06/2013			TUNJA		
NIVEL DE ESCOLARIDAD	PREESCOLAR			BÁSICA		
	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Componente	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2
Proteico: carne roja						
Proteico: carne blanca						
Huevo			58g	50g		
Leguminosa			56g	54g		
Cereal: Arroz			120g	112g		
Cereal: Pasta			15g*	36g		
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátano)			48g*	55g		
Arepas/ Arepuela			184g*	182g		
Verdura fría o caliente						
Jugo						
L leche líquida /polvo						
¿Cumple con la minuta patrón?						
¿Cumple con el menú establecido?						
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)						
¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?				¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?		
SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>				No <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		

Observaciones: Se solicita el momento de la visita para que se entregue de servicio de la muestra pídora y agua.

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: DOVELESA  
QUIÉN REALIZA LA VISITA: Karla Parado

CARGO: ECONOMEA  
CARGO: Equipo PAE-Tunja

FIRMA: [Firma]  
FIRMA: Karla Parado



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. INEM CARLOS ARTURO TORRES-SEDE ANTONIO RICARTE				ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	16/06/2023	
Dirección:	CL 15 No. 17-57 Barrio Ricarte.				Hora de Inicio:	8:27 A.M.			Hora de Terminación:	2:10 P.M.	
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"				No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2023			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023	
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>				Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---					
Visita verificación técnica	X				Visita verificación de ETA	---			Visita SPQR	---	
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Tutores de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 11vo)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		158 (Admisión)	15	82	67	---
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA					FECHA DE VISITA	19/05/2023 (Secretaría de Salud Penitenciaria de Tunja)					
					CONCEPTO EMITIDO	87.0% (FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS).					
PUNTAJE ESPERADO	58				PUNTAJE OBTENIDO	36		PORCENTAJE %	62,068%		
CONCEPTO FINAL					ACEPTABLE						

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, evalesa 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.	NA.	Las manipuladoras comparten el servicio sanitario con los estudiantes.
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantizan la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mallas en buen estado y sin grietas.	1	Baldosa en buen estado hasta la mitad de la pared en el área de preparación. Se evidencia en algunas áreas signos de humedad.
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Abordan entre piso y paredes que comunican al exterior se encuentran protegidos.	1	En baldosa en buen estado, se evidencia en algunas áreas rastros de óxido.
8	Los vidrios y dibujos, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla),funcionando y limpios.	1	Se evidencia bitar funcionando en el área de almacenamiento.
9	Existen tanques yo 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.	NA.	No hay tanque de agua potable en el comedor escolar.
10	Las freidoras o hornos se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	NA.	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que no comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o rejillas de fácil limpieza y mantenimiento o la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	0	Se evidencia ventana de la puerta de ingreso al área de preparación sin protección adecuada, se evidencia ahogo en mal estado de igual manera en la rejilla de ventilación.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	69,23%
------------------	----	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o conastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia almacenamiento de los insumos y materias primas en canastillas sucias con tierra y polvo.
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1). MUSLO MARINADO (EL DORADO), LOTE: N6120123, VENGE: 06/12/2013, R5AL016304 2). AZÚCAR GRANOS DEL ORIENTE (500g), LOTE: U00612, VENGE: 30/11/2014, R5AV0192812
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kardex) y rotación de productos - PEPS.	0	último Registro: --- No se evidencia diligenciado el Kardex
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	REFRIGERACIÓN: T° = --- No se evidencia termómetro. (Se lo llevarán para cambio de pila)
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	CONGELACIÓN: T° = --- No se evidencia termómetro. (Se lo llevarán para cambio de pila)
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente: Resolución 51092005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	Se evidencia Registro Sanitario vinculado en el rotulado del azúcar maria: Granos del oriente. Se solicita allegar documentación del Nuevo Registro Sanitario

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afijos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	Falta aviso de área de lavado, (Cambio de aviso por deficiencia de BPM) y ubicación de avisos se revisaron: Área de refrigeración, Área de congelación, tabla de desinfectado del detergente
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.	0	Se solicita uso de utensilios para el servicio de los alimentos.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75,00%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50,00%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	Se evidencia al personal manipulador de alimentos con dotación completa. Acta de Entrega de dotación: --- No se evidencia Actas de entrega de dotación. Se solicita el uso constante de la toalla y el uso correcto del tapabocas.
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	0	última Remisión de Entrega: 13/06/2013. Falta entregar algunos EPP.
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).	0	Se evidencia uñas largas y uso de anillos en las manos. (Cava. Sara Ibarra), uñas largas de las 2 manipuladoras nuevas.



31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (epfo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia certificación en manipulación de alimentos de las manipuladoras.
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	0	No se evidencia certificados de capacitación en BPM, de las manipuladoras de alimentos.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los complementos Alimentarios: --- No se evidencia publicación del horario de entrega. (Mañana: 9:00 A.M y Tarde: 3:00 P.M).
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	Se evidencian 3 manipuladoras de alimentos para el día de hoy.

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	55,55%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: --- Se solicita ajustar programa de Lyo LLiquidadora de traza y no hay liquidadora. No se llevan Formatos de registro del mes de junio 2023. Referent Lyo de los pañales.
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de lava, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	Última Remisión de entrega: 13/06/2023. Se evidencia uso de guantes de Lora marca Falsa (entrega de Aseo para 13 días calendario Escolar). Falta 3 unidades de guantes de látex, faltan 3 frascos de Hipoclorito de 1000ml, faltan 3 frascos de agua jabonosa, faltan 3 frascos de alcohol, faltan 3 frascos de agua jabonosa, faltan 3 frascos de agua jabonosa, faltan 3 frascos de agua jabonosa.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	0	Último Registro: --- No se llevan formatos de registro del mes de junio 2023.
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	No.	Última fecha del proceso de Lyo del tanque de agua potable: ---

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	0	Último Registro: --- No se llevan Formatos de registro del mes de junio de 2023. Se solicita ajustar Programa de residuos reciclables (no se llevan el arrete).
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	Se evidencia cumplimiento en la recolección de los residuos sólidos, se evidencia residuos orgánicos en bolsas plásticas, sólo se evidencia basura en bolsa blanca.
45	Se aplicó la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	0	Último Registro: --- No se llevan Formatos de registro del mes de junio de 2023.
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última fecha del proceso de fumigación: 04/04/2023. Válido: 30/09/2023. Se evidencia certificado de fumigación.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	41,66%
------------------	----	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE TRANSPORTE / PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	No hay termómetro en el comedor escolar. Se evidencia que el termómetro el operador lo está revisando para cambio de la pila.
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	No se evidencia en el formato establecido por la aprobación en el Plan de Fase de implementación.
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	Se solicita revisión de la galleta de 1 pág. (está fallando).
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	0	Último Registro: --- No se evidencia formato de registro. No se evidencia Programa ajustado. No se evidencia soporte del mantenimiento preventivo de equipos.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Fecha de vencimiento: OCTUBRE/2020
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No se evidencia botiquín de primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	Último Registro: --- No se evidencian Registros de control de asistencia de los titulares de derecho.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábito alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Se evidencia aviso sobre Diálogos de Hábitos Saludables.
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	No se evidencia botón de sugerencias. Esto solo el curso de finalización.

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	0	Último Registro: --- No hay Formatos se evidencia publicación de aviso sobre Protocolos de bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de Mejora Items No. 13, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 28, 29, 30, 31, 33, 35, 37, 40, 41, 43, 44, 46, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 72, 74, 75.	Inmediato	Operador: FUPADESO, personal manipulador, Sede Educativa.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se solicita mantener levantados del piso las mesas, sillas, sillas, sillas. • No se evidencia Formatos para el diligenciamiento del control de materias primas. • Se solicita cambio de la Permitión del mercado no se evidencia completo: Firmas del personal que recibe y entrega. • Se solicita retirar el Frasco del aceite. • Se evidencia en la Permitión "Se adiciona a Permitión para elaboración" y no se está realizando. • No se evidencian Cartones del personal manipulador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"No se presentan observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	María Julieth Barco Cruz	NOMBRE:	Gianella Alejandria Garcia Parra
CARGO:	Equipo PAE - Tania	CARGO:	Economía
FIRMA:	María Barco	FIRMA:	Alejandria G.
TELEFONO:	398449767	TELEFONO:	320 388 8238
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Sara Lucia Ibanez Scares Ligia Ibanez
CARGO:		CARGO:	Economía manipuladora
FIRMA:		FIRMA:	Sara Ibanez
TELEFONO:		TELEFONO:	3204323775



Institución Educativa y Sede:		INEM - SEDE BIRBIESTE			Ciudad:			TUNJA		
Operator:		FUPADESO			Fecha visita:			16/06/2023		
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2		
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja	---									
Proteico: carne blanca	Pirins de Pecho	70g	70g		54g	68g				
Huevo	---									
Leguminosa	---									
Cereal: Arroz	---									
Cereal: Pasta	---									
Tubérculos - (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa a la francesa	25g	27g		35g	32g				
Arepel/Arepuela	---									
Verdura fría o caliente	Ensalada dulce Cuchuga, manojito, pila, tomate (leche)	47g	51g		82g	82g				
Jugo	Jugo de Uva	202g	182g		242g	202g				
Leche líquida (polvo)	---									
¿Cumple con la minuta patrón? (Autorización para la preparación del menú especial)		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			SI <input type="checkbox"/> No <input 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: Excepción del Menú Especial -> Por motivo del día del niño.

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Starello Garcia CARGO: Economista FIRMA: [Firma]

QUIÉN REALIZA LA VISITA: [Firma] CARGO: Suplen PAE-Tunja FIRMA: [Firma]

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

Institución Educativa y Sede:	I.E. JUAN CARLOS ARTURO TORRES - SEDE AMÉRICAS		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	20/06/2023			
Dirección:	CL 9 No. 12-60 Barrio Américas		Hora de Inicio:	8:16 A.M.			Hora de Terminación:	11:46 A.M.			
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 506 DE 2023			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---							
Visita verificación técnica	<input checked="" type="checkbox"/>		Visita verificación de ETA	---			Visita SPGR	---			
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (5to a 8vo)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	463 (Amisión)	70	230	163	---	---
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	---							
			CONCEPTO EMITIDO	No se evidencia Acta de Inspección Sanitaria.							
PUNTAJE ESPERADO	48		PUNTAJE OBTENIDO	45		PORCENTAJE %	93,75%				
CONCEPTO FINAL			ACEPTABLE.								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de abastecimiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, humedad y aguas estancadas	1	
2	El área de abastecimiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos	1	
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias	1	Falta Limpieza y pintura del techo y de la trampa a la vista, techo en baja altura.
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comuniquen al exterior se encuentran protegidas	1	En baldosa en buen estado
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	Se evidencia en algunas áreas pared cuartada. En baldosa hasta la mitad de la pared.
7	Los sistemas y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1	Se evidencia si está en funcionamiento, no hay drenajes.
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	Bombillos sin protección
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o alambres de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación	1	Se evidencia vidrios de las Ventanas en buen estado, unas ventanas con arcos.
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	NA.	
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) relativos a señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en el área temporal de abastecimiento y entrega.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso.	1	Se evidencia entrega desde el transporte de los complementos alimentarios en cajas de cartón (Leche, panificado), la manipuladora de alimentos realiza el abastecimiento en canastillas plásticas en buen estado.
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y sus aguas poseen el consumo	1	1) LECHE SABORIZADA DE TRESA (CRECER) L. 145, VENGE; 01/SEP/23, RSA-0013366-2021 2) GALLETA CON SABOR VAINILLA (DELILLETAS), LOTE: 11/09/23, VENGE; 11/08/23, NSA-000690-2016.
14	Se tiene actualizado el control de entregas y calidad. (Verificar que los productos industrializados)	1	El Hoyo Registrado: Semana No.3 (DIL 13-16 de junio de 2023).

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
18	El derivado del queso suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	NA.	
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	3) Panelita con leche (LA SABROSORA), L. N. 05, VENECI, N. N. 23, RSAT02I.22.515

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENUS-GRAMAJES

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

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS-GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Se evidencia a la manipuladora de alimentos con dotación completa (Acta entrega de dotación: 13/04/2023.
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asero, papelería)	1	Activa Entrega: 13/06/2023
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	-Yanelly Molina = 12/07/2022.
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
29	El personal manipulador acredita formación 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	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, colla y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de Entrega de los Complementos Alimentarios: 9:46 A.M / 3:30 P.M. En el día de hoy se entrega la totalidad de los complementos alimentarios para la jornada de la mañana y tarde desde el día de hoy en adelante en la sede educativa.

TOTAL CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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



## CONDICIONES DE SANEAMIENTO

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: Viernes (Semana No. 3). Se solicitó realizar LyD de las tapas y cámaras de la bodega.
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	última entrega: 13/06/2023. Reciben 4 unidades de bolsas negras. Ya no tienen bolsas verdes y blancas.

## PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: 16/06/2023
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	NA.	última fecha de LyD del tanque de agua potable: --- No cuenta el tanque de agua. El agua llega directamente del conducto.

## PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: Semana No. 3 (puntos). Se solicita cambio de los avisos de señalización ya que no son legibles. Se solicitó LyD de los canchales de la bodega.
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

## PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	0	último Registro: --- No se evidencia diligenciado el Formato de control de plagas y roedores del mes de junio 2023.
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
43	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	última fecha del proceso de fumigación: 31/03/2023. Se evidencia el certificado de Fumigación, por parte de la Empresa MULTISERVICIOS LE-CHI.

## TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

## CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	1	Fecha: Febrero de 2023.

## TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

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

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

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

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

**TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)**

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

**CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL**

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

**TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL**

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.0%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

**CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL**

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	Se solicita cambio de la Ficha técnica de Viabilidad del PAE por deterioro. Ajustar logos.
60	Se evidencia soporte de confirmación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	Se evidencia Acta de Reunión de fecha: 28/03/2023, Se solicita allegar el soporte de la Reunión de fecha: Mayo 2023.
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	Último Registro: 16/06/2023
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante aviso sobre Prólogo de Hábitos saludables
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Mediante vibración de un buzón de sugerencias

**TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL**

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100.0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

**CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD**

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 16/06/2023 Mediante avisos publicados sobre Protocolos de bioseguridad

**TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD**

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

**ACCIONES DE MEJORA**

**FECHA DE CUMPLIMIENTO**

**RESPONSABLE**

Acciones de mejora: Ítems No. 12, 32, 33, 35, 38, 40, 57, 58, 59, 60.	Terminado	Coordinador: FURADESO, personal responsable, Sede Educativa.
---	-----------	--

**CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA**

• Se solicita allegar soporte del almacenamiento de la toma de la cartmanestra del día de hoy en la bodega de almacenamiento de alimentos. • Se solicita llevar Formatos de Control de matriculas Primarias (Fichas de vacunación, se evidencia ficheros). • Se evidencia actualizado el Formato de Verificación de Lista de Cheques - BPM. • No fueron entregados los apores solicitados de los Programas de Sanitarios Básicos (no queda la verificación separada).

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

"No se presentaban observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Yarelis Lorena Gome	NOMBRE:	←
CARGO:	Ejecuta	CARGO:	←
FIRMA:	YLG 6	FIRMA:	←
TELEFONO:	3143990743	TELEFONO:	←
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Karin Milith Barrios Cruz	NOMBRE:	
CARGO:	Equipo PAE - Mesa	CARGO:	
FIRMA:	Karin Barrios	FIRMA:	
TELEFONO:	3024419767	TELEFONO:	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES  
COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA



BOYACÁ

Institución Educativa y sede:

I. E. INEM - SEDE AMÉRICAS

CIUDAD

TUNJA

Operador:

FUPADESO

HORARIO DE ENTREGA

Jornada Mañana: Jornada Tard: 9:16 AM.

Fecha Visita:

20/06/2023

NIVEL DE ESCOLARIDAD

Componente	Menú programado	Menú entregado	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Lácteo (todos los días)		Leche saborizada de Tuna (PRESCO) (100ml)	215g	222g	214g	216g	214g	217g	214g	213g	214g	213g	214g	213g	214g	213g	214g
Derivados del cereal (todos los días)		Galletitas tipo sabbon a la vaina (10 unidades) (30g, 40g)	35g	39g	37g	42g	47g	53g	50g	42g	50g	52g	50g	50g	50g	50g	50g
Frutas (3 veces/semana)																	
Azúcares y dulces (2 veces/semana)		Panditas con Leche (LA ARROBA) (30g, 30g)	21g	21g	20g	31g	36g	32g	31g	33g	33g	33g	33g	33g	33g	33g	33g

¿Se cumple minuta patrón?

SI  NO

¿La ración entregada cumple con el grameje establecido?

SI  NO

¿Se cumple con el menú programado?

SI  NO

¿Los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados?

SI  NO

¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?

SI  NO

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

SI  NO  N/A

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA:

Jorge Esteban

CARGO:

Coordinador

FIRMA

*Jorge Esteban*

QUIEN REALIZA LA VISITA:

Karel Paracho

CARGO:

Supervisor PAE - Tunja

FIRMA

*Karel Paracho*





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

Institución Educativa y Sede:	ESCUELA NORMAL SUPERIOR LEONOR ALVAREZ PINZÓN - SEDE MARÍA CRISTINA		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	20/06/2023			
Dirección:	Km. 4 Vía Arribuco.		Hora de Inicio:	8:36 A.M.			Hora de Terminación:	12:45 P.M.			
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2023			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---							
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA	---		Visita SPQR	---				
No. de Visita:	N°1 <input type="checkbox"/>	N°2 <input checked="" type="checkbox"/>	N°3 <input type="checkbox"/>	N°4 <input type="checkbox"/>	N°5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (5to a 9to)	Nivel Medio (10 y 11)
						127 (Remisido)	127	---	---	---	---

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	07/03/2023 (Secretaría de Salud Municipal)	
		CONCEPTO EMITIDO	93,5% FAVORABLE	
PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	57	PORCENTAJE % 91,93%
CONCEPTO FINAL		ACEPTABLE		

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, excreta y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Se evidencia que falta mantenimiento en el área de preparación de los alimentos.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Estos muros se encuentran en buen estado y sin grietas.	1	En baldosa en el área de preparación y comedor en general. Se evidencia en algunas áreas del área de consumo desprendimiento de pintura.
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Abastecen entre piso y paredes que contribuyen al estado de saneamiento protegido.	1	En baldosa en buen estado
8	Los vidrios y ventanas, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionamiento y limpieza.	1	Los vidrios se encuentran funcionando. No se evidencia daños.
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	Los tanques o distribución se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	No se evidencian protegidos los bombillos.
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o rejilla de fácil limpieza y resistencia a la limpieza y la manipulación. Las vidrieras de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	Los vidrios de las ventanas se encuentran en buen estado

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	Se evidencia almacenamiento de los insumos y materias primas en canastillas plásticas en buen estado sobre alfombras plásticas de base y estante plástico en buen estado.
15	Los productos se encuentren dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presenten algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1) PECHUGA MARIÑADA (POLLO FIESTA), LOTE: 20231152, VENGE: 01/DIC/23, RSADON118603. 2) LECHE EN POLVO ENTERA COCOMOLAC (385g), LONO523, VENGE: 01-05-24, RSA-0007502-2019. 3) ARROZ C/FLOR HUILA (500g), L. 070523A09VA, VEN: 07/2024, RSA-0000114-2010. Último Registro: Ultime y falta sal y mantapista del día de ayer.
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	-REFRIGERACIÓN: / última: / último Registro: 21/06/2023 T° = 6.3°C / (Mura: / (-10.7°C)
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	-CONGELACIÓN: / último Registro: 21/06/2023 T° = -18.2°C
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normalidad sanitaria vigente. Resolución 51092005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	Se evidencia Registro Sanitario venado en el rotulado del arroz marca: Granos del oriente. Se solicita allegar documentación del Nuevo Registro Sanitario.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100.0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afijos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en 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 %	100.0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (densímetros medidores).	1	Se solicita reforzar gramaje de servicio del arroz (cubona medidora).
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	MENÚ No. 3 (Ver Cuadro Anexo)
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	Ver Cuadro Anexo.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normalidad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	Se evidencia al personal manipulador con dotación completa. Acta de entrega de dotación: 13/06/2023.
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	Última Remisión de Entrega: 13/06/2023, Falta allegar remisión de entrega de insumos de asno en físico.
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	

31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	1) Olga Cholina (02/02/2023) 2) Estela Ortega (01/09/2023)
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	0	NO se evidencia plan de capacitación del personal manipulador de alimentos
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, coña y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el auto publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los complementos Alimentarios: 9:30 A.M / 10:15 A.M
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	88,88%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Martes (Semana No. 4) se solicita reforzar limpieza de las puntas del langosteros (Faltó).
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	Última Remisión de entrega: 13/06/2023. Se evidencia entrega de jabón de loza marca YZUAX con aroma a Limón. Faltaron 3 unidades de jabón de loza, bolsas verdes, 3 paquetes de guantes de aseo, 3 unidades de jabón de manos, 1 paquete de toallas desechables.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Semana No. 4 (Últimos).
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	Última fecha del proceso de Lys del tanque de agua potable: 31/03/2023, válido: 30/09/23 Por parte de la Empresa MULTISERVICIOS CE-CHI.

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: Martes, se solicita disposición de forma completa. No se perdona ubicación de canchales con bolsa verde. Ajustar proceso de la ubicación del envase verde.
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 21/06/2023
47	Las instalaciones y/o los alimentos no encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última fecha del proceso de fumigación: 31/03/2023, Válido: 30/09/2023. Por parte de la Empresa MULTISERVICIOS CE-CHI.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83,33%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------



CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	Se evidencia horno con parrilla de óxido (no está funcionando).
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	Firma: Febrero 2023
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, responsable)	1	Último Registro: Semana No. 46 del 20-23 de junio 2023. Se solicita revisar el cronograma en el Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	Fecha de vencimiento: OCTUBRE/2023
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	Se ordenara MARZO, Venido y faltan elementos en el botiquin de primeros auxilios. (Solución)

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	Se solicita allegar el Acta de la Reunión de fecha: 30/05/2023
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	ultimo Registro: --- No se ordenara en Físico, la manipuladora de alimentos expresa que la supervisora se los entregó al señor Rector (para revisión y firma)
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante avisos sobre Desarrollo de Hábitos Saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Mediante elaboración de un botón de sugerencias en el comedor escolar.

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	ultimo Registro: 29/06/2023. Se evidencia avisos sobre Protocolos de bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora Items No. 19, 25, 29, 38, 37, 40, 43, 44, 67, 69, 70, 72.	Temprano	Contrabista: FUPARESO, personal manipulador, ENSIAP- (Cabe Maria Cristina (Items No. 69).
--	----------	---

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se evidencia diligenciado el Formato de control de materias primas (Semana No. 4 del 20-23 de junio 2023). • Se evidencia de forma cartada la Remisión del mercado de fecha: 26/06/2023. Se evidencia la observación: "Se adiciona una Receta para "Cochambros". • Se solicita retirar el spray de la dilución del Desinfectante. • Se evidencia cartón de pabón de 100g con marca a limón, marca: YZUAX. • Se solicita reposición de 2.90kg de mango, para la preparación del menú del viernes, se evidencia en cual estado. • No aparecen toda la firmas en la muestra del hoy, se deberá utilizar para las instalaciones del menú a viernes.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"No se presentan observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Karen Gueth Barato Cruz	NOMBRE:	Olga Cecilia Haduna
CARGO:	Equipo PAE-Tripa	CARGO:	Economista
FIRMA:	Karen Barato	FIRMA:	Olga
TELEFONO:	3024419767	TELEFONO:	3124210179
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Erika Tatiana Ortega Aranda
CARGO:		CARGO:	Manipulador Alimenticio
FIRMA:		FIRMA:	Erika Ortega
TELEFONO:		TELEFONO:	321943126

Institución Educativa y Sede:		ENSLAP - SEDE MARIA CRISTINA			Ciudad:			TUTA			
Operador:		FUPADESO			Fecha visita:			20/06/2023			
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
			M3	M2	M1	M3	M2	M1	M3	M2	M1
Proteico: carne roja	---	3A									
Proteico: carne blanca	Pollo cocido	30g	34g	30g							
Huevo	---										
Leguminosa	Trípoli con papa	20g	35g	35g							
Cereal: Aroz	Aroz Blanco	40g*	40g*	40g							
Cereal: Pasta	---										
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, plátanos)	Papa cocida	36g	37g	35g							
Arepas/ Arepuela	---										
Verdura fría o caliente	Manchada verde	16g*	16g*	4g							
Jugo	Lechuga, pepino, papas cocidas, mandarina	200g	200g	200g							
Leche líquida (polvo)	Mayo de Maíz	200g	200g	200g							
¿Cumple con la minuta patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input 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"/>			
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>									

Observaciones: Se solicitó en la visita referir gramaje de servicio de la Escuela para el nivel de Preescolar.

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Olga Cecilia Hodas CARGO: Economista FIRMA: [Firma]

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Paula Ramírez CARGO: Agente PAE-Mujer FIRMA: [Firma]





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

Institución Educativa y Sede:	I. E. GUSTAVO ROJAS PINILLA - SEDE CLUB DE LEONES		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	22/06/2023			
Dirección:	CL 32 No. 16-65 Barrio La Fuente		Hora de Inicio:	8:00 A.M.		Hora de Terminación:	11:45 A.M.				
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 506 DE 2023		Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023				
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---		Visita SPQR	---				
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA	---		Visita SPQR	---				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X					352 (por Ración)	95	130	116	81	---
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	16/03/2023 (Autoridad de Salud Territorial)							
			CONCEPTO EMITIDO	93,6% FAVORABLE							
PUNTAJE ESPERADO	50		PUNTAJE OBTENIDO	43		PORCENTAJE %	86,0%				
CONCEPTO FINAL			ACEPTABLE								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maltrato y aguas estancadas	1	
2	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos	1	
4	Los techos están diseñados y 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	En tejá bitum con techo a la vista, falta Limpieza y pintura en general. De difitel LyD.
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas	1	En baldosa en buen estado hasta el comedor escolar y área de consumo.
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	Se evidencia desprendimiento de pintura en algunas áreas, falta limpieza de las paredes. Se evidencia presencia de humedad en algunas áreas. Baldosa hasta mitad de pared.
7	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (reja), funcionando y limpios	0	En el área de almacenamiento no cuenta con sifón, se evidencia sifón tapado en el área de lavado.
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	Se evidencian funcionando las Lámparas en el área de almacenamiento y área de lavado.
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior están provistas con malla o anillos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación	1	Se evidencian vidrios de las ventanas en buen estado en el área de almacenamiento y área de lavado
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	Na.	La manipuladora de alimentos comparte los baños con los estudiantes.
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) ubicados a señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en el área temporal de almacenamiento y entrega	1	Falta aviso de área de lavado, se solicita cambiar un aviso de finalización de vidrios sellados ya que se evidencia deteriorado (letras) y desactualizado (letras del anterior operador), actualizar aviso de ingreso de área. Hora del MEN, área de Ventas.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en jales, estibas y/o canchales, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso.	1	Se evidencia entrega desde el transporte de alimentos, panificado y Lácteos en cajas de cartón, la manipuladora realiza el almacenamiento en canchales plásticos en buen estado. Mínima de las estibas industriales, se solicita utilizar áreas plásticas.
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1) BEBIDA DE AVENA CON SUEÑO SABOR A CHOCLO (CRECER) L. 157, VENGE: 03/06/23 L. 153, VEN: 27/sep/23, RSA-0041561-2011, 2) MUGUACHENÉ Y ASOCIADES SAS), LOTE: 116613 P, VENGE: 30/06/2023, RSA-0043716-2013, 3) DULCE CON LECHE (LA INKORONA), LOTE: 1205, VENGE: 13/10/23, RSA 00112375.
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados)	1	Último Registro: semana NO. 3 (Del 19 - 23 de junio 2023) día Miércoles

15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	Na.	
16	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	Se solicitó allegar las Fichas técnicas de los productos entregados Mielgalla y Pan dulce, con el fin de verificar los ingredientes, ya que aparecen los mismos ingredientes en los rotulados de los 2 productos.

**TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS**

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

**CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS**

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

**TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS**

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

**CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENUS- GRAMAJES**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	MENÚ No. 4 (ver Anexo)
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad	1	(ver Anexo)

**TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS- GRAMAJES**

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

**CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, cubriendo estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Falta entrega entrega del tapabocas de tela, se recomienda a la manipuladora utilizar el delantal de tela. Acta de entrega de dotación: 03/03/2023
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseó, pañuelos)	1	última entrega: 1 junio / 2023.
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	0	Se evidencian uñas pintadas, largas y uso de anillo en mano de la manipuladora de alimentos.
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	-Gloria Molina Vargas = 04/03/2023.
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	Se solicitó allegar soporte de la capacitación del día: 07/06/2023
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	Se evidencian personal de transporte que ingresa sin cofia, tapabocas a la Unidad Aplicativa.
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de Entrega de los complementos Alimentarios: 10:00 A.M. => Por celebración del día de la familia (pomerada Mañana y pomerada tarde).

**TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

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

## CONDICIONES DE SANEAMIENTO

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: semana No.3 Se solicita retirar las tolerancias en el día de almacenamiento de las poides, realizar LYD a la puerta de ingreso, tolerancias desde de la puerta. Se solicita a/otar (Programa) Formato de LYD (Semana No.3, pucuis).
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	Última entrega: 10/02/2023. Falta entrega bolsas verdes, se solicita cambio de los guantes para el día ya están en mal estado, no han entregado papel higiénico, falta entregar la cuchara para el detergente, falta entregar limpiadores.

## PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 22/06/2023, se solicita diligenciar la Hoja de Verificación en el Formato de agua potable.
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	No.	Última Fecha de LYD del tanque de agua potable: 01/04/2023. El comedor Esular no cuenta con agua, la manipuladora trae el agua para los procesos de limpieza de los baños de los estudiantes.

## PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Semana No.3 (Del 19-23 de junio 2023), día pucuis. Se solicita a/otar en el Programa la recolección de residuos reciclables (No durante los reciclados).
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencia almacenamiento de residuos sólidos en el día de lavado en una canastilla.
40	Se aplica la separación en caso de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

## PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 29/06/2023
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
43	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última Fecha del proceso de fumigación: 01/04/2023. Valido: 30/09/23. Por parte de la Empresa MULTISERVICIOS EE-CHI.

## TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

## CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	1	Fecha: Febrero 2023

## TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

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

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

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



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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
57	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	Fecha de vencimiento: DICIEMBRE/2023
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Ultimo Registro: 22/06/2023. Se evidencia publicación de avisos sobre Protocolos de bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora Items No. 19, 20, 26, 24, 26, 29, 30, 33, 35, 36, 38, 39, 60.	Tramitado	Coordinador: FUPADESO, personal manipulador de alimentos
--	-----------	--

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se evidencia diligenciado el Formato de Control de Materiales (Forma No. 3 del 09-23 de mayo de 2023), oficiales. • Se evidencia apoyo de la firma y almacenamiento de la cartabureta del día de hoy en la bodega de almacenamiento. • Se evidencian mantos levantados del piso en las áreas y el virador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"No se presentan observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	María Guillermina Bonetto Cruz	NOMBRE:	Glenda Vargas
CARGO:	Equipo PAE- Inspección	CARGO:	Economía
FIRMA:	[Firma]	FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:	3024419367	TELEFONO:	3142057770
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES  
COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA



BOYACÁ

Institución Educativa y sede:

I. E. GUSTAVO ROYAS PINILLA - SEDE CLUB DE LEONES

CIUDAD:

TUNJA

Operador:

FUPADESO

Fecha Visita:

22/06/2023

Horario de Entrega:  
Jornada Mañana: 08:00 AM  
Tarde: 10:30 AM

NIVEL DE ESCOLARIDAD

Componente	Menú programado	Menú entregado	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Lácteos (todos los días)		217g	216g	217g	217g	219g	219g	219g	219g	219g	219g	219g	219g	219g	219g	219g	219g
Derivados del cereal (todos los días)		33g	33g	33g	33g	33g	33g	33g	33g	33g	33g	33g	33g	33g	33g	33g	33g
Frutas (3 veces/semana)		39g	39g	39g	39g	39g	39g	39g	39g	39g	39g	39g	39g	39g	39g	39g	39g
Azúcares y dulces (2 veces/semana)		24g	24g	24g	24g	24g	24g	24g	24g	24g	24g	24g	24g	24g	24g	24g	24g

¿Se cumple minuta pairón?

SI  NO

¿Se cumple con el menú programado?

SI  NO

¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?

SI  NO

¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido?

SI  NO

¿Los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados?

SI  NO

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

SI  NO

Observaciones:

- Se suministró PAN DULCE (30g), Fabricado por: HENZY ASOCIADOS S.A.S, LOTE: 166 LB P, VENUE: 30/06/2023, NSA-00193716-2023, para el nivel de Educación.

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Gloria Vargas

CARGO: Economista

FIRMA: [Firma]

QUIÉN REALIZA LA VISITA: [Firma]

CARGO: [Cargo]

FIRMA: [Firma]