



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

Institución Educativa y Sede:	IENSS Sede Jardín		ETC:	Tongq	MUNICIPIO:	Tongq	Fecha Verificación:	21-06-2023
Dirección:	T.R.# 35-00 INT. BARRIO Galpana		Hora de Inicio:	8am			Hora de Terminación:	11:30
Operador:	FOPADESO		No. Contrato / Convenio	526			Fecha de inicio de atención:	31/01/2023
Reporte casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO				
Visita Verificación Técnica	SI		Visita verificación de ETA	NO			Visita SPQR	NO
No. de Visitas:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Alimentados:	467	
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA							Fecha de visita concepto emitido	07-03-2023
CONCEPTO FINAL							Porcentaje %	98.3

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	61	Porcentaje %	Favorable con mejoramiento.
CONCEPTO FINAL					
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE, 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO))					
CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, 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.	1	
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espíritu interno que garantiza la protección del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muros en buen estado y sin grietas.	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comunican al exterior se encuentran protegidas.	1	
8	Los alifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lavapisos o barridos no se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los aliferos de gas se encuentran sellados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Queda con libre exclusión para la limpieza y desinfección de los desechos y menaje cobijado contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o mallas de fácil limpieza y resistentes a la intemperie y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13
		Porcentaje %	100%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materiales primas se realiza ordenadamente en gales, estibas y/o canchales, canchales con lona u otra forma de almacenamiento. Dispone de estantes de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y lavapisos, etc. el caso.	1	Falta rotulación en área de Frouel
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan ningún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene excluyendo el control de entradas y salidas (Kardex) y rotación de productos - PEPS	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 18°C y se llevan registros de control actualizados.	1			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	Existen sectores acubalados y en buen estado (material lavable y reusable) adosados 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 servicio de alimentos por cada porción. 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 (tortas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de referendos realizados por la ETC.	1			
25	Se tienen actualizadas las dietas para el servicio (dentado, medianoche).	1			
25	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecida (34 es caso contrario, preservar el aporte de maduración por parte de la ETC del cambio de estado).	1			
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
28	El personal manipulador utiliza la dactilación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisácea). Y limpio, calzado cuando estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás alimentos de producción necesarios para su correcta preparación en el plato.	1			
29	Se evidencia obtención de los elementos de higiene personal (lábios desinfectante, toallas desechables o saszor edético, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de acero inoxidable). Se evidencia emisión de entongo.	1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (limpios: limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, un uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (tipo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitación en Higiene en su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificaciones.	1			
34	El personal ignora al comedor escolar ingresa con la adecuada rotación (lavabocas, café y biala).	1			
35	El cumplimiento al momento es otorgado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comite de alimentación escolar y se encuentra el mismo publicado en un lugar visible.	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permite la adecuada prestación del servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1			

38		Se exigen estándares de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecido y cuando con fechas fijas (concentraciones, modo de preparación, empleo y reposición)	1			
39		Las materias primas crudas tales como verdures, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en razón preparada en frío, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1			
40		Clasifican con elementos y productos de acero (desengrasar, desinfectar, jabón de boca, escoba, jeringa, etc.) Estos productos de acero se almacenan en un solo vehículo, identificando, protegiendo y se encuentran debidamente rubricados y organizados. Se evidencia emisión de entrega de elementos de acero.	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades	1				
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o respecta (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con evidencias de las actividades.	1				
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades.	1				
44	Se cuenta con recipientes suficientemente identificados, de material cambiante, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un solo contenedor para la recolección temporal de residuos sólidos.	1				
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1				
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1				
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1				
48	Se evidencia soporte de las actividades de limpieza y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1				
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%	
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, caravanas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NA				
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, caravanas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se tienen registros actualizados de control de temperatura de almacenamiento.	NA				
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA				
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tienen el auto de "Transporte de Alimentos".	NA				
53	El personal transportador cuenta con la educación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA				
54	El personal transportador cuenta con verificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA				
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitación en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NA				
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NA				
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y accesos a los predios establecidos por el contrato (SOAT, Resolución técnico-mecánica y licencia de traslado, etc)	NA				
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos empaquetado por la autoridad competente.	NA				
59	Se da cumplimiento a plan de tasas (frecuencia) y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	NA				
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a las personas que según se indica precedido por el operador (a la persona responsable de la operación) para autorización por parte de la autoridad del contrato)	NA				
61	Se evidencia soporte de emisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA				
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)						
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA	

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cubetas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales serámicos, resistentes a la corrosión de fluidos limpios y desinfectados.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los alumnos de comedor 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 alumnos de comedor.	1	
65	El operador cuenta con vestuario de menaje, zapatos y utensilios correspondientes al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables.)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen carteleras de recordos con fechas registradas de trabajo ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIENESTAR

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen reportes actualizados de los estudiantes.	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIENESTAR

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

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Se cumple con casi el Total					
de los Items					
Falta que el Operador mejor actualizando diariamente el					
Item 72					

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 98.3% del Total evaluado. Por parte del Operador hay aspectos de infraestructura que corresponden a la Alcaldía

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En consonancia firmen:

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE:	Georget Espinosa G.	NOMBRE:	Hiryan Roche
CARGO:	Noticcionista D.P.AE	CARGO:	Asesora de Alumnos
FIRMA:	<i>Georget</i>	FIRMA:	<i>Hiryan Roche</i>
TELEFONO:	3194743353	TELEFONO:	322 3199565

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

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



Institución Educativa y Sede:		FE 1057 Sede Jordin		Fecha visita:		21-06-2023		Ciudad:		Tunga		Hora de servicio:		Amplio: Comida Matutina: Comida Tardía:	
Operador:		FUCADESO		PRIMARIA 1		PRIMARIA 2		BÁSICA		MEDIA					
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR		M1		M2		M3		M1		M2		M3	
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	
Proteico: carne roja	Pollo	Pollo													
Proteico: carne blanca	Cusado	Cusado	39	36	39										
Huano															
Leguminosa	Frijoles	Frijoles	26	26	28										
	Arroz	Arroz	21	21	20										
Cereal: Arroz	blanco	blanco													
Cereal: Pasta															
Tubérculos (papa, yuca, ñame, Plátano)	Papa	Papa	57	53	52										
	Sudada	Sudada													
Alepos: Alepos															
Verdura: fría o caliente	Verde Co Verde		63	59	61										
	Jugo de Arbol	Jugo de Arbol	200	200	200										
Lacteo: líquida (polvo)															

¿Cumple con la minuta patron? SI NO

¿Cumple con el menú establecido? SI NO

¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica) SI NO

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

¿En caso de que haya cambios en el menú de servicio, están aprobados por el CAE? SI NO

Quien atiende la visita: Maryam Pacheco Cargo: Maripoladora A Firma: [Firma]

Quien realiza la visita: Lacruet Espinoza G. Cargo: Nutricionista PAE Firma: [Firma]

Observaciones:



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

Institución Educativa y Sede:	IE Libertador Simon Bolivar Sede Bolivar		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	15/06/2023			
Dirección:	Calle 2 #14-64		Hora de Inicio:	8:30			Hora de Terminación:	11 am			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO							
Visita Verificación técnica	51		Visita verificación de ETA	NO			Visita SPQR	NO			
No. de Visitas:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to. 5to)	Nivel Secundaria (6o a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	00	0	0	0	0	198	X				

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO

NO SE EVIDENCIA ACTA DE SEQUELIMIENTO

CONCEPTO FINAL

Favorable

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación mecánica y olores desagradables.	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 producción del servicio.	1		
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1		Techo en plateraial NO sanitario
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mamparas en buen estado y sin grietas.	1		
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1		
8	Los alfileres y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionamiento y limpios.	1		
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1		
10	Las lavaplatos o lavamanos se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian fallas eléctricas evidentes.	1		
11	Los edificios de que se encuentran en el comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1		
12	Cuando con áreas exclusivas para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1		
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o redes de fácil limpieza y resistentes a la intemperie y la contaminación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1		

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	CONDICIONES DE ALIMENTACIÓN MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	100%
------------------	----	------------------	----	---	------

ASPECTO A EVALUAR

PUNTAJE

OBSERVACIONES

14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza individualmente en gales, cubetas, jales, cesterillas, canchales con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de esterillas de material sintético, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y almacenamiento, en el caso.	1		
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, se precisan según tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (kardex) y rotación de productores -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 sanitarios.	1		

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se tienen registros de control actualizados.	1			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2003 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	Existen fétidos acalazados y en buen estado (maternal lavable y resistente) aluvos 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 y de limpieza y de conservación de forma adecuada y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera adecuada pudiendo al momento de servirlos por cada persona. Los utensilios de uso común se lavan y desinfectan en agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
23	El personal de los alimentos se aluce con uniformes (pantalones, camisas, etc.) que sean de color blanco y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizados por la ETC.	1			
25	Se tienen asignaciones por tiempos para el servicio (identificando modalidades).	1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación estandarizada. (Si en caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio estandar).	1			
27	Se cumple con los gramajes de las porciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferenciado a grises) y limpio, calzando correcto. Todos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración presentada en sitio.	1			
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (lilón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, pañol higiénico, guantes de manipulación, guantes de sujeción). Se evidencia retención de enteja.	1			
30	La preparación personal de los manipuladores es adecuada (menús limpios, uñas cortas y en estado, cabello recogido sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (tipo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	ya sea Ha Claudia Paz Manipuladora de Alimentos. No Tiene Certificación Médico Actualizado.		
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en línea con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1			
33	El personal manipulador asocia formación en educación sanitaria, períodos hábiles de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1			
34	El personal que no al comedor escolar ingresa con la debida dotación (lapiceros, cefala y biala).	1			
35	El cumplimiento alimentario es otorgado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte de comités de alimentación escolar y se encuentra el mismo publicado en un lugar visible.	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permitan la adecuada prestación del servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	88,8 %
CONDICIONES DE SAQUEO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se tienen registros actualizados de las actividades.	1			

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tijeras, cuchetas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y esterilización.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los alumnos 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 alumnos de derecho.	1	
65	El operador cuenta con frecuencia de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	6	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen ambientes de trabajo con fechas vigentes de riesgo debido en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normativa vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	2	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES GESTION SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia oportuna de conformidad del comité de alimentación escolar y/o actas de reuniones saludables.	1	
72	Se diligencian diariamente los registros de control de asistencia de los alumnos de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.	1	
73	En la institución Educativa y sede se promueven hábitos alimentarios saludables con los alumnos de derecho.	1	
74	Existe el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SICK en el comedor escolar	1	
TOTAL CONDICIONES GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	5	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen registros saludables de sus evaluados	1	
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	1	PORCENTAJE % 100%
ACCIONES DE MEJORA			
31	Se debe mejorar en el Item.		inmediato FOPADESO

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 98,3% del total de los Items evaluados. Es importante que solo una de las manipuladoras cumple con el Certificado de Salud y exámenes de laboratorio. Los problemas estructurales como el techo son responsabilidad de la Alcaldía.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firmar:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Jeanet Espinosa G.	NOMBRE:	Ha Claudio Paez Pimlla.
CARGO:	Administradora DPAE	CARGO:	Manipuladora de Alimentos.
FIRMA:	<i>Juanet G</i>	FIRMA:	<i>Ha Claudio Paez</i>
TELEFONO:	3194743353	TELEFONO:	3118563983
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

38	Se ubican productores de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con listas actualizadas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1			
39	Las materias primas usadas tales como vidrios, herrajes y filas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en razón preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
40	Quieren con elementos y productos de aseo (desgranada, desinfectantes, jabón de boca escobas, trapero, etc.) Esto prevalece de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades.	1			
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o reserva (a) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de contar un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1			
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades.	1			
44	Se cuenta con registros suficientes, identificados, de manejo sanitario, con box y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1			
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1			
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas e correctivas.	1			
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
48	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)					
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, cerraduras, cubetas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N/A			
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ser refrigeración y congelación; recipientes, cerraduras, cubetas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica). Se tienen registros actualizados de control de temperatura de almacenamiento.	N/A			
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N/A			
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tienen el auto de "Transporte de Alimentos".	N/A			
53	El personal transportador cuenta con la educación completa y adecuada según normatividad vigente.	N/A			
54	El personal transportador cuenta con verificación médica de salud para renovación de licencia.	N/A			
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en frío con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	N/A			
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	N/A			
57	Los vehículos cuentan con los documentos papeles para movilización vigentes y recordes a los pasajeros establecidos por el conductor (SOAT, Revisión técnico-mecánica) y licencia de tránsito, etc)	N/A			
58	Los vehículos cuentan con concepto negativo sanitario favorable para transportar alimentos embofo por la autoridad competente.	N/A			
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (frecuencia y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	N/A			
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los clientes según requiera presentada por el conductor (a la presencia homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del comercio)	N/A			
61	Se evidencia soporte de emisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	N/A			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	N/A	PUNTAJE OBTENIDO	N/A	PORCENTAJE %	N/A



Instancia Educativa y Salud: **IE. Tiberiador Simon Bolívar**
 Sede: **Bolívar**
 Ciudad: **Tungurahua**

DAE: **2023020401210** Fecha de emisión: **15/06/2023**

Programa: **FUPADESO** Nivel de escolaridad: **PREESCOLAR**

Programa	Descripción	Cantidad	PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BACHILLERATO											
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3									
Alimento	Choleto de Pollo	36	40	28																
Alimento	Pollo de Pollo	17	16	17																
Alimento	Arroz Blanco	55	52	56																
Alimento	Tajada de Pollo	29	30	27																
Alimento	Arroz Blanco	49	50	48																
Alimento	Arroz Blanco	200	200	200																

¿Existe algún otro producto que no esté en el listado de alimentos? SI NO

¿Existe algún otro producto que no esté en el listado de alimentos? SI NO

Nombre y apellido del representante legal: **Ra Claudia Ruez**
 Cargo: **JEANET ESPINOSA 6**
 Nombre y apellido del representante legal: **Manipuladora A. Nutricionista PAE**
 Cargo: **MANIPULADORA A. NUTRICIONISTA PAE**
 Nombre y apellido del representante legal: **Mano a Paez**
 Cargo: **JEANET ESPINOSA 6**



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

Institución Educativa y Sede:	LEONSTAVO Rojas Pando		ETC:		MUNICIPIO:	Tungurahua	Fecha Verificación:	14-06-2023		
Dirección:	Calle 25 #13-14		Hora de Inicio:	8am			Hora de Terminación:	01:30pm		
Operador:	FU PADESO		No. Contrato / Convenio	506			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023		
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO						
Visita verificación técnica	SI		Visita verificación de ETA	NO			Visita SPQR	NO		
No. de Visitas:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Alimentados:	Nivel: Preescolar (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X					200				

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	61	FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO	11-08-2022	Favorable con requerimiento.
------------------	----	------------------	----	----------------------------------	------------	------------------------------

CONCEPTO FINAL

Favorable

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, ventilado y protegido contra plagas.	1			
2	Las instalaciones (fresa de preparación, mesa de almacenamiento, fresa 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 cumplen con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1			
5	Los techos están desahogados y cubiertos 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			Materiales no sanitario.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Están limpias y en buen estado y sin grietas.	1			
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1			
8	Los alifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1			
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1			
10	Las lavaplatos o lavaterceros se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1			
11	Los calentadores de gas se encuentran aislados del comedor exterior en un lugar protegido y en buen estado.	1			
12	Cuenta con áreas exclusivas para la limpieza y desinfección de las identidades y menaje evitando contaminación cruzada.	1			
13	Las ventaneras y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejilla de fácil limpieza y resistentes a la intemperie y la manipulación. Los vidrios de las ventaneras ubicados en fresas de proceso se encuentran en buen estado.	1			
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
14	El almacenamiento de las materias primas y materias prima se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canchales con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, impesta desinfección y limpieza, si es el caso.		1		
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de deterioración, son aptos para el consumo.		1		
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (lotes) y rotación de productos - FIFO.		1		
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.		1		
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
		CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	100%		

13		El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control de temperatura.	1			
19		Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2003 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	100 %	
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	Existen técnicas actualizadas y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.		1			
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		1			
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina permanentemente mediante el lavado de utensilios por cada proceso. La desinfección debe tenerse mediante la aplicación de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios limpios, transparentes etc./ según sea el tipo de servicio y se evita el contacto directo del alimento con las manos.		1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO						
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %	
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de ingredientes registrado por la ETC.		1			
25	Se tienen asambleas diarias por turnos para el servicio (identificar mesoneros).		1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecida. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del mismo establecimiento).		1			
27	Se cumple con los gramajes de las porciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.		1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES						
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %	
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES		
28	El personal manipulador utiliza la debida limpieza, en buen estado, de color claro (diferencia a grisáceo) y limpio, cerrado cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para su manipulación preparada en frío.		1			
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de suero, paños). Se evidencia remisión de entrega.		1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y en esmalte, cabello recogido sin uso de joyas u otros accesorios en maquillaje).		1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (tipo para manipular alimentos) (no mayor a un año).		1			
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en base con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.		1			
33	El personal manipulador asedia formación en educación ambiental, 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 ignora el comedor escolar ingresa con la debida dotación (lapiceros, cofilin y bialin).		1			
35	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el mismo publicado en un lugar visible.		1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.		1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	CONDICIONES DE LAVAMIENTO	100 %	
CONDICIONES DE LAVAMIENTO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES		
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.		1			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con hojas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1		
39	Las mangueras primas cubren laet como verduras, hortalizas y noles se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en toda propiedad 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 bota, jabón, paños, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1		
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades.	1		
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con evidencias de las actividades.	1		
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades.	1		
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bote plástico, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1		
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1		
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1		
48	Se evidencia registros de las actividades de limpieza y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO:				
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (S) (EVIDENCIADO)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente (refrigerada, congelada, estéril, controlada, estéril, etc.) y cumple con la normatividad vigente (SI aplica).	NA		
50	El operador garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente (refrigerada, congelada, estéril, controlada, estéril, etc.) y cumple con la normatividad vigente (SI aplica). Se tienen registros actualizados de control de temperatura de almacenamiento.	NA		
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de uso y operación para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA		
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tienen el sello de "Transporte de Alimentos".	NA		
53	El personal transportador cuenta con la documentación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA		
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA		
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Carga/descarga en frío con su respectivo cronograma y soporte y/o certificaciones de su implementación.	NA		
56	El personal transportador recibe formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o evidencias.	NA		
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para realización logística y acordes a los parámetros establecidos por el comprador (SOAT, Revisión Técnico-mecánica y Licencia de conducir, etc).	NA		
58	Los vehículos cuentan con concepto logístico sanitario favorable para transportar alimentos enviado por la autoridad competente.	NA		
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (frecuencia) y días de entrega de víveres o insumos de aseo).	NA		
50	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a las ordenes según propiedad presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del comercio).	NA		
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (S) (APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %
NA				

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como balas, cuchetas, alas y demás menaje están fabricados con material sanitario, resistente a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se le provee los alimentos a los alumnos de dentro 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 alumnos de dicho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	0	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronograma de mantenimientos, respaldos)	1	Se Realizo el dia de ayer la Revisión Y Diagnos tico de la estufa que presenta fuga de gas y Ansuma las válvulas. pendiente Arreglo

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83.3%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen etiquetas de advertencia con fechas vigentes de riesgo ubicado en un lugar adecuado	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normativa vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE institucional.	1	
71	Se evidencia reporte de contaminación del comité de alimentación escolar ya sea de reunión semanal/diaria.	1	
72	Se dispone financieramente los registros de control de asistencia de los alumnos de dicho establecimiento en el comedor escolar de la institución Educativa.	1	
73	En la prestación Educativa y se es promueve hábitos alimentarios saludables con los alumnos de dicho.	1	
74	Ex visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las BQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

Se debe Mejorar en el Item 66. inmediato FOPADESO	RESPONSABLE	
---	-------------	--

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 98.3% del Total de Items evaluados. Se requiere con urgencia el prantamiento de la estufa por fuga de estufa lo que además de ser un peligro, pone en riesgo el servicio en el programa PAE

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firmen:

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE:	Jeanet Espinosa G.	NOMBRE:	Luz Janet Martinez
CARGO:	Nutricionista D PAE	CARGO:	Manipuladora de Alimentos
FIRMA:	<i>Juanet G</i>	FIRMA:	<i>Luz Janet Martinez</i>
TELEFONO:	5194743353	TELEFONO:	3228553303

QUIEN ATIENDE LA VISITA

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

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

Institución Educativa y Sede:	IE Gonzalo Suarez Ben Jon Sede Cenfenario		ETC:	Tongva	MUNICIPIO:	Tongva	Fecha Verificación:	13-06-2023
Dirección:	Calle 19 #16-51		Hora de Inicio:	Bam			Hora de Terminación:	11:30am
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	SDG			Fecha de inicio de atención:	31/01/2023
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO				
Visita Verificación técnica	SI		Visita Verificación de ET/A	NO			Visita SPQR	NO
No. de Visitas:	Nº1 <input checked="" type="checkbox"/>	Nº2 <input type="checkbox"/>	Nº3 <input type="checkbox"/>	Nº4 <input type="checkbox"/>	Nº5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Triliteras de Derecho Atendidos:		
						213	Nivel: Preescolar	
							Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	<input checked="" type="checkbox"/>
							Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	
							Nivel Secundaria (6o a 9no)	
							Nivel Básica (10 y 11)	

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

CONCEPTO FINAL

FECHA DE VISITA
CONCEPTO ENTENDIDO
20-02-2023
Favorable con requerimiento.
58
PORCENTAJE % 93.5%
Favorable

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar seguro de fácil acceso, de fácil limpieza y buena ventilación.	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 producción del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y combinados de manera que se evite acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentren empinados y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	0	Techo en material no sanitario
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mamparas en buen estado y en grillas.	1	
7	Los pisos se encuentran empinados, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Abiertas entre piso y paredes que convergen en exterior se encuentran protegidas.	0	se observar pisos con bozales rotas
8	Los suelos y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (plástico, lino, resaca) y empinados.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lavaplatos o lavamanos se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los edificios de gas se encuentran sellados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los desechos y manejo evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventaneras y aberturas que se convergen con el ambiente exterior, están provistas con malla o mallas de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventaneras ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84.6%
------------------	----	------------------	----	--------------	-------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO O MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
OBSERVACIONES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pila, estos y/o envases, cerrados con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estantes de material sanitario, empinados y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y manipulación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fechas de vencimiento vigentes, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Materias) y rotación de productos -PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos empacados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizado.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se tienen registros de control estandarizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109292M5 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen.	1	

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

CONDICIONES DE PREPARACION Y SERVIDO			
OBSERVACIONES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	
20	Existen literas aduizadas y en buen estado (material lavable y resistente) aduizas a la aplicacion de Buenas Practicas de Manufactura (BPM), ubicadas en las diferentes areas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparacion de los alimentos se realizan en condiciones optimas de higiene, de limpieza y de conservacion, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfeccion de los utensilios de cocina porminimo posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfeccion debe realizarse mediante la utilizacion de agua caliente, vapor de agua o sustancias quimicas autorizadas para este efecto.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con Utensilios (platos, cucharas, etc.) segun sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
OBSERVACIONES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	
24	En el establecimiento educativo se encuentran publicados en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizados por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los alimentos para el servicio (alimentos medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación, establecida. (Si en caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100%

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
OBSERVACIONES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	
28	El personal manipulador cubre la totalidad completa, en buen estado, de todo cuerpo (diferente a guantes) y tiempo, lavado correcto. Todos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad de agua, higiene y demás elementos de protección necesarios para cada preparación de plato.	1	
29	Se evidencia rotación de los elementos de higiene personal (lavarlos desinfectados, todas desinfectadas o secador eléctrico papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de mano plásticos). Se evidencia rotación de estrategia.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (limpios, ropajes, uñas, calzas) y en estado, lavado correcto, sin uso de joyas u otros accesorios no manipulable).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (epidemiólogo para manipular alimentos) (no menor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Operaciones en físico con su respectivo cronograma y reportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador recibe formación en educación sanitaria, portadores de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no menor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal sigue al comedor escolar rigurosa con la debida higiene (lavabos, agua y jabón).	1	
35	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el mismo publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

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

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

38	Se utilizan productos de fitofitos y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuando con estas técnicas (concentración, modo de preparación, empleo y rotación).	1			
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
40	Cuando con elementos y productos de aseo (desinfectante, desambientes, jabón de toza, escobas, trapeos, etc.) Edos productos de aseo se emplean en un sitio vehículo identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia emisión de nitros de elementos de aseo.	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades.	1			
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o respectiva (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento documentado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1			
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades.	1			
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio adecuado para la recolección temporal de residuos sólidos.	1			
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1			
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas e controlativas.	1			
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
48	Se evidencia soporte de las actividades de limpieza y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura constante, recipientes, caravanas, cubetas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (SI aplica).	NA			
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura constante, recipientes, caravanas, cubetas, cubetas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (SI aplica). Se tienen registros actualizados de control de temperatura de almacenamiento.	NA			
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operados para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA			
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tienen el auto de "Transporte de Alimentos".	NA			
53	El personal transportador cuenta con la educación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA			
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA			
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitación en frío con su respectivo cronograma y reportes y/o verificaciones de su implementación.	NA			
56	El personal transportador cuenta formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NA			
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y recordes a los permisos establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de conducir, etc).	NA			
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos embo do por la autoridad competente.	NA			
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (frecuencia) y días de entrega de viveres e insumos de aseo.	NA			
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los clientes según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del cliente).	NA			
61	Se evidencia soporte de emisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tijeras, cortanera, 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 alumnos 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 alumnos de derecho.	1	
65	El operador cuenta con material de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y control de equipo de acuerdo a lo establecido en la normativa (Programa Hig de cada de los equipos, cronograma de mantenimiento, respaldos).	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO

6

PUNTAJE OBTENIDO

6

PORCENTAJE %

100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen cartones de incendios con fechas vigentes de reemplazo en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquin de primeros auxilios con los elementos necesarios requeridos según normativa vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO

2

PUNTAJE OBTENIDO

1

PORCENTAJE %

50%

CONDICIONES GESTION SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE escolarizado.	1	
71	Se evidencian reportes de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión escolarizadas.	1	
72	Se dispone documentalmente los registros de control de asistencia de los alumnos de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.	0	
73	En la institución Educativa y sede se promueven hábitos alimenticios saludables con los alumnos de derecho.	1	
74	En visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPCR en el comedor escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO

5

PUNTAJE OBTENIDO

4

PORCENTAJE %

80%

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

No se cumple con los siguientes ítems

57			inmediato	Avaldina
57			inmediato	L.V. Sede. Centenario
72			inmediato	Fopadeso

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple por parte del cuestionario con el 93.5% de los ítems evaluados. El Operador debe Actualizar el Registro de Control de Asistencia de los titulares del derecho. Se recomienda de tomar aspectos de infraestructura.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Quien realiza la visita	Quien atiende la visita
Nombre: Legniet Espinosa G. Cargo: Nutricionista D PAE Firma: <i>Legniet G.</i> Teléfono: 3144743353	Nombre: Jennifer Reyes Pizarra Cargo: Manipuladora de Alimentos Firma: <i>Jennifer Reyes Pizarra</i> Teléfono: 3219637962

En concistencia firmas:

Nombre: Cargo: Firma: Teléfono:	Nombre: Cargo: Firma: Teléfono:
--	--



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

Institución Educativa y Sede:	LE Julius Sieber		ETC:	Tongq	MUNICIPIO:	Tongq	Fecha Verificación:	8-06-2023
Dirección:	Cll 64 #9-25		Hora de Inicio:	8 Am			Hora de Terminación:	11:30pm
Operador:	EUPADESO		No. Contrato / Convenio:	506			Fecha de Inicio de atención:	3/01/2023
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO				
Visita Verificación técnica	S1		Visita verificación de ETA	NO			Visita SPQR	NO
No. de Visitas:	Nº1 <input type="checkbox"/>	Nº2 <input checked="" type="checkbox"/>	Nº3 <input type="checkbox"/>	Nº4 <input type="checkbox"/>	Nº5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Alimentados:	NO	
						NO		
						625		

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

PUNTAJE ESPERADO 62

PUNTAJE OBTENIDO

59

18-04-2023

Favorable con Requerimiento

95.1% / 0

FAVORABLE

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de áreas de maleabilidad, muleta y aguas estancadas.	1		
2	Las instalaciones (área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1		
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1		
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1		
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	0		Techos en material no sanitario
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Están mejores en buen estado y sin grietas.	1		
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	0		Pisos en desgaste
8	Los afiches y dibujos, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), iluminados y limpios.	1		
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1		
10	Las lavaplatos o lavamanos se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian fallas eléctricas expuestas.	1		
11	Los alimentos que se encuentran retirados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1		
12	Cuanto con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje, cubriendo contaminación cruzada.	1		
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o arcos de fácil limpieza y resistentes a la intemperie y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1		
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	
CONDICIONES DE ALIMENTAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		PORCENTAJE %	84,6%	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en plásticos, envases y/o canchales, canchales con tapa u otra forma de almacenamiento. Disponen de esterilizadores de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y almacenamiento, en el caso.	1		
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Ingreso) y rotación de productos - PEPS.	1		
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	1		

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se tienen registros de control actualizados.	1			
19	Los productores que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con el formato de etiqueta vigente, Resolución 51002005 y forma normal que lo respaldan, además o también.	1			
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	Están heteros etiquetados y en buen estado (material vegetal y resiente) aluvos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicadas en las diferentes áreas de comedor escolar.	1			
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones adecuadas de higiene, de limpieza y de conservación de forma adecuada y continua para cada 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 considerando (postura, puntaje, etc.) según sea el tipo de servicio y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMALES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de referendos realizados por la ETC.	1			
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (cucharas, cucharones).	1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación elaborada. (Si en caso contrario presentar el aporte de autorización por parte de la ETC del servicio realizado).	1			
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1			
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMALES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de cobertor (delantero y trasero) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para realizar preparadas en frío.	1			
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o escedor eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asero, etc.). Se evidencia remisión de entrega.	1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (menor impax, 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 (98% para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
32	El operador cuenta con el Plan de Operaciones en línea con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1			
33	El personal manipulador recibe formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (zapatos, camisa y bata).	1			
35	El contenedor almacenado es etiquetado en el momento establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra al año.	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación de servicio.	1			
		TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se tienen registros actualizados de las actividades.	1			

38	Se lavan productos de limpieza y desinfectado de acuerdo a la frecuencia establecida y cubren con hojas blancas (converectores, modo de preparación, empaque y lavado).	1		
39	Las máquinas primas cuidas latices como verduzas, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en razón preparada en sitio, con sustancia autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1		
40	Cuchetas con alimentos y productos de aseo (desinfectantes, desinfectados, jaban de boca, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un solo contenedor identificado, protegido y se encuentran debidamente cubiertos y organizados. Se evidencia emisión de echeiga de elementos de aseo.	1		
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1		
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o reserpente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o reserpentes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1		
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1		
44	Se cuenta con reserpentes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1		
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1		
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1		
48	Se evidencia registros de las actividades de inspección y derivación por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (S) (S EVIDENCIADO)				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, envases, estabes de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (S aplica).	NA		
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, envases, estabes de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (S aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperatura de almacenamiento.	NA		
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA		
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el avalúo de "Transporte de Alimentos".	NA		
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA		
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA		
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Cargabancos en flicio con su respectivo cronograma y registros y/o certificaciones de su implementación.	NA		
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NA		
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vehicular y acorde a los estándares establecidos por el código (SOAT, Revisión técnica, licencia) y licencia de tránsito, etc).	NDK		
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emido por la autoridad competente.	NA		
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (frecuencia) y días de entrega de víveres e insumos de aseo).	NA		
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los operadores según propuesta presentada por el operador (a la empresa homologada, el operador hace autorización por parte de la respectiva del contrato).	NA		
61	Se evidencia soporte de emisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (S) APLICA				
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %
NA				

Confite		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BASICA			MEDIA			
Prácticas de higiene personal	Mano estéril	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12	M13
Agüita dulce														
Arroz	Arroz blanco							125	125	122				
Papa	Papa							62	63	69				
Papa	Papa							68	73	78				
Arroz	Arroz							200	200	200				

¿Cumple con la Norma de calidad? SI / NO

¿Cumple con el plan de higiene? SI / NO

¿Existe algún otro aspecto a considerar? SI / NO

¿El cliente cumple con las condiciones de higiene personal? SI / NO

¿El cliente cumple con las condiciones de higiene ambiental? SI / NO

Asesora Técnica: Adriana Cantina
 Asesor Técnico: Yanel Espinosa G.

Inspector: Mariapiedad A.
 Asesor Técnico: Adilcar Sánchez PAE

Inspector: Juan J. Jaraque
 Asesor Técnico: Juan J. Jaraque



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

Institución Educativa y Sede:	E.P. Pual del Sur Sede Francisco de Paula Santander		ETC:			MUNICIPIO:	Tuyá		Fecha Verificación:	7-06-2023	
Dirección:	Yda Lq hoyá		Hora de inicio:	8am			Tuyá		Hora de Terminación:	11:30am	
Operador:	EUPADESO		No. Contrato / Convenio:	506					Fecha de inicio de atención:	31/01/2023	
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO <input checked="" type="checkbox"/>							
Visita Verificación técnica			Visita Verificación de ETA	NO					Visita SPQR	NO	
No. de Visitas:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Alimentados:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to. 5to)	Nivel Secundaria (10 y 11)	Nivel Tercera (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	58					

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

FECHA DE VISITA

NO SE EVIDENCIA KTA DE SANEAMIENTO

CONCEPTO FINAL

CONCEPTO DADO

62

57

91.9%

FAVORABLE

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación (medios y aguas subterráneas).	1		
2	Las instalaciones (fases de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1		
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1		
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la producción del servicio	1		
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	0		Techo en Material no sanitario
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1		
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1		
8	Los afiches y diagramas, se encuentran en buen estado, producidos (pegaja), funcionamiento y limpieza.	1		
9	Existen tanques no 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 lavabainas se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian fallas en las instalaciones eléctricas.	1		
11	Los alféndos de gas se encuentran sellados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1		
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje estando combinada cruzada.	1		
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o mallas de fácil limpieza y resistentes a la intemperie y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1		

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92.30%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ASPECTO A EVALUAR

PUNTAJE

OBSERVACIONES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas, ya sean cajas, canchales, canchales con bota u otra forma de almacenamiento. Disponen de etiquetas de material sintético, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fonguicida, en el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperatura de +18°C y se tienen registros de control de temperatura.	1			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplir con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2003 y demás normas que la modifiquen, adicionen o deriven.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			

20	Estado de los recipientes acicalados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1			
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma resguardada y controlada para evitar cualquier tipo de contaminación.	1			
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina permanente y puntual 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 estado de los alimentos es libre con utensilios limpios, cubiertos (cuchara, espátula, etc.) y recipientes de servicio y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			

24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios autorizado por la ETG.	1			
25	Se tienen autorizadas las dietas para el sereno (dietsas de monitoreo).	1			
26	Se está cumpliendo de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si el caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETG del mismo establecimiento).	1			
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			

28	El personal manipulador vesta la debida completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisáceo) y limpio, cerrado cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para su manipulación preparada en sitio.	1			
29	Se evidencia debida de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de uso personal). Se evidencia remisión de antigripal.	1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios en maquillaje).	1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (vigilante para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
32	El operador cuenta con el Plan de Operaciones en físico con su respectivo cronograma y reportes de su implementación.	1			
33	El personal manipulador asedia 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 (lápiz, bolígrafo, cefal y bial).	1			
35	El comportamiento administrativo es adecuado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el mismo publicado en un lugar visible.	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			

37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se tienen registros actualizados de las actividades.	0	Existen el Plan pero los reportes de los registros del mes de junio no se encuentran actualizados		
----	---	---	---	--	--

38	Se tienen productos de limpieza y desinfección de acuerdo a las frecuencias establecidas y cuentan con Fichas Manuales (concentraciones, modo de preparación, empleo y protección).	1			
39	Las maletas primas cuidan tales como verduras, hortalizas y frutas se tienen que desinfectar antes de su preparación o consumo en razón preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (desinfectantes, desinfectantes, jabón de boca, esponjas, trapos, etc.) Este producto de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia emisión de arroyo de elementos de aseo.	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades.	1			
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque no respuesta (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1			
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades.	1			
44	Se cuenta con equipos autocebs, identificador, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, identico en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1			
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1			
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
OBSERVACIONES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1			
47	Las ratibaterias y/o los alientos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
48	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	91.6.
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES APLICABLE)					
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, resistentes, canceladas, cubos de material sanitario, de y cumple con la normatividad vigente (S aplico).	NA			
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, cancelas, cubos de material sanitario, de y cumple con la normatividad vigente (S aplico). Se tienen registros actualizados de control de temperatura de almacenamiento.	NA			
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA			
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tienen el Aseo de Transporte de Alimentos.	NA			
53	El personal transportador cuenta con la solución completa y adecuada según normatividad vigente.	NA			
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA			
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en Aseo con su respectivo cronograma y soporte y/o certificaciones de su implementación.	NA			
56	El personal transportador recibe formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NA			
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para identificación vehicular y se acorde a los parámetros establecidos por el control (SOAT, Resolución temido, licencia y licencia de tránsito, etc).	NA			
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NA			
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad) y aseo de entrega de materia o destino de aseo).	NA			
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los operadores según población presentada por el operador (a la presencia homogénea, el operador lleva autorización por parte de la supervisión del control).	NA			
61	Se evidencia soporte de emisión de entrega de materia por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

OBSERVACIONES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tables, 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 le provee los alimentos a los alumnos de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
64	El equipo y menaje son que cuando el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de alumnos de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la realización. Programa, Hoja de vida de los equipos. [programas de mantenimiento, respaldos].	1	
TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%.
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen salubres de alimentos con fechas vigentes de recepción ubicado en un lugar adecuado.	0	
69	Existe listado de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente ubicado en un lugar adecuado.	0	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE %	0%.
CONDICIONES GESTION SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Política Técnica de Información General del P.V.E. actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de confirmación del comité de alimentación escolar y/o listas de reunión actualizadas.	1	
72	Se diligencian diariamente los registros de control de asistencia de los alumnos de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.	0	
73	En la institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los alumnos de derecho.	1	
74	Se visible el proceso que el operador y la ETC hacen para atender las SOPs en el comedor escolar.	1	
TOTAL CONDICIONES GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	80%.
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se hacen registros actualizados de las actividades.	1	
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100%.
FECHA DE CUENTAREGISTRO			
		RESPONSABLE	

NO se cumple con los items:

5,
37, 72

11 de mayo Alcaidia
Inmediato IE sede Francisco de Paula's

68 y 69

Inmediato FUPADESTO

CONCLUSIONES OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 91.9% de los items evaluados, por lo que se recomienda especialmente al Operador Actualizar los registros de Sanseamiento del mes de mayo.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firmen:	QUIEN REALIZA LA VISITA	QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Leonard Espinosa Garzon	NOMBRE:	Patricia Jorco Rodriguez
CARGO:	DIRECTORISTA PHE	CARGO:	Planificadora de Alimentos
FIRMA:	<i>Leonard</i>	FIRMA:	Patricia Jorco R.
TELEFONO:	31919743313	TELEFONO:	3105317176
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

Escuela del Sur Sede Primavera
Código Paula Santander
FEUPADES D
7-05-2023
Tonja

Componente	Preparación y tipo de empaque	Forma empaquetado	PRESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
			MT	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3				
			SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO				
Alimento	Arroz	Arroz																
	Amanillo	Amanillo	65	71	71													
	Riz	Riz X	52	59	52													
	Papa	Papa																
	Verdura	Verdura																
	Susada	Susada	66	80	59													
	Harina	Harina																
	Edjora	Edjora	200	200	200													

C. DE REPRESENTACIÓN: **Patricia Junco**
 C. DE REPRESENTACIÓN: **Janet Espinosa Garcia**
 C. DE REPRESENTACIÓN: **Stany Palacios A.**
 C. DE REPRESENTACIÓN: **Nutricionista D.**
 C. DE REPRESENTACIÓN: **patricia Junco R.**
 C. DE REPRESENTACIÓN: **Jaciel E.**

C. DE REPRESENTACIÓN: **SI** / **NO**
 C. DE REPRESENTACIÓN: **SI** / **NO**
 C. DE REPRESENTACIÓN: **SI** / **NO**
 C. DE REPRESENTACIÓN: **SI** / **NO**



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

Institución Educativa y Sede:	TE ENSEÑAP Sedc Ma GISHINGUERO C	ETC:	Tingq.	MUNICIPIO:	Tingq	Fecha Verificación:	5-06-2023
Dirección:	Km 4 Vía Arcabuco	Hora de Inicio:	10am			Hora de Terminación:	12m
Operador:	EUPADESO.	No. Contrato / Convenio	5706			Fecha de inicio de atención:	31/01/2023
Reporta casos de atención pedagógica	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención pedagógica	N/D				
Visita verificación técnica	51	Visita verificación de ETA				Visita SPOR	N/D
No. de Visitas:	Nº1 <input type="checkbox"/> Nº2 <input checked="" type="checkbox"/> Nº3 <input type="checkbox"/> Nº4 <input type="checkbox"/> Nº5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	127	Nivel: Preescolar			
				Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro)			
		FECHA DE VISITA	2-03-2023	Nivel Primaria (Grado 4to. 5to)			
		CONCEPTO ENVÍO	Favorable con requerimiento.	Nivel Secundaria (6to a 9no)			
				Nivel Tercera (10 y 11)			

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	58	CONCEPTO FINAL	
CONCEPTO FINAL					

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación: mezcla y agua estancada.	1		
2	Las edificaciones (mesa de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1		
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1		
4	Las áreas de preparación, almacenamiento, y consumo del comedor escolar cuentan con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1		
5	Los techos están diseñados y contrólados de manera que se evite la acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	0		Techo en material no sanitario
6	Las paredes están contróladas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mamparas en buen estado y en grandes.	1		
7	Las pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan condiciones higiénico-sanitarias. Existen áreas entre piso y paredes que cumplan la función de almacenamiento pedagógico.	1		
8	Los afiches y mensajes, se encuentran en buen estado pedagógico (legible, laminado) y limpios.	1		
9	Existen banquetas y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1		
10	Las banquetas o armarios se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1		
11	Los cubiertos de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1		
12	Cuando con: Área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y manejo, estando debidamente organizada.	1		
13	Las ventanas y aberturas que se encuentran con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejilla de fácil limpieza y resistencia a la intemperie y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1		

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	
				PORCENTAJE %	92%

ASPECTO A EVALUAR

PUNTAJE

OBSERVACIONES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza debidamente en pila, estiba, palets, canchales, canchales con tapa y/o en forma de almacenamiento. Dispone de estantes de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y manipulación, si es el caso.	1	
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (kardex) y rotación de productos. -FAPS	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control y rotación.	1	

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se tienen registros de control de temperaturas.	1			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la nomenclatura estándar vigente. Resolución 51092/MDS y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO		6	100%		
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	6	100%		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	OBSERVACIONES
20	Exhiben listados actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) de todos los alimentos que se preparan, Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	1		
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma segura y con buena conducta para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	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	1		
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (jarras, tucheras, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	1		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	4	100%		
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educacional se encuentran publicados en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de preferencias realizadas por la ETC.	1	1		
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (lavavajillas, molidoras).	1	1		
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecida (SI es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	1		
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	1		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	4	100%		
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador exhibe la educación completa en buen estado, de color claro (diferencia a grisácea) y limpio, cuando se lo solicite, estos deben cumplir con los requerimientos de la normativa legal vigente y demás elementos de protección necesarios para realizar su actividad en BSA.	1	1		
29	Se evidencia educación de los elementos de higiene personal (buen desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, paños higiénicos, guantes de manipulación, guantes de acero inoxidable). Se evidencia también de etiqueta.	1	1		
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (limpio, ropa, uñas cortas y sin esmalte, cuidado recogido, sin uso de joyas u otros accesorios manipulables).	1	1		
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores y certificación mixta (foto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	0		Rosalba Ramirez Manipuladora de Alimentos NO cuenta con certificado Médico.
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	1		
33	El personal manipulador recibe formación en educación sanitaria, parámetros 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	0		29 Manipuladora de Alimentos Rosalba Ramirez NO cuenta con capacitación de BPM.
34	El personal sigue al comedor escolar ingresando con la debida dilación (lavabocas, toallas y jabón).	1	1		
35	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el mismo publicado en un lugar visible.	1	1		
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	1		
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	7	77.7%		
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO	CONDICIONES DE SANEAMIENTO	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la nomenclatura vigente y se tienen registros actualizados de las actividades.	1	1		

38	Se siguen produciendo de limpieza y desinfección de acuarela a la frecuencia establecida y cuentan con libros (libros de concurrencias, modo de preparación, empuje y rebeldía).	1			
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en razón preparada en frío, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
40	Quieren con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de boca, jabones, jabones, etc.) Este producto de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente envasados y etiquetados. Se evidencian tension de entrega de elementos de aseo.	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades.	1			
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque /o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento preventivo de limpieza y desinfección de tanques /o recipientes y se cuenta con evidencias de las actividades.	1			
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades.	1			
44	Se cuenta con recipientes adecuados, identificados, de material resistente, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1			
45	Se realiza la separación en sitio de los residuos aprovechables y/o aprovechables.	1			
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1			
47	Las instalaciones y/o las áreas se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
48	Se evidencian registros de las actividades de limpieza y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)					
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, camiones, cisternas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NA			
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación; recipientes, camiones, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se tienen registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NA			
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA			
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NA			
53	El personal transportador cuenta con la educación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA			
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA			
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitación en frío con su respectivo cronograma y registros /o evidencias de su implementación.	NA			
56	El personal transportador recibe formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros /o certificados.	NA			
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vehicular y acorde a los parámetros establecidos por el Servicio (SOAT, Resolución técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	NA			
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable (para transportar alimentos empaquetado por la autoridad competente).	NA			
59	Se da cumplimiento al plan de rutas (periodicidad) y días de entrega de viveres e insumos de aseo).	NA			
60	Las actividades de limpieza y desinfección corresponden a las oficinas según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la autoridad del comercio).	NA			
61	Se evidencian soporte de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cuchetas, 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 alumnos de derecho son de material livable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la Unidad de Alumnos de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronograma de mantenimiento, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	OBSERVACIONES
6	6	100 %	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen etiquetas de seguridad con fecha vigencia de recepción ubicado en su lugar adecuado	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normativa vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

CONDICIONES GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	OBSERVACIONES
7	7	100 %	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicando en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de contaminación del comité de administración escolar y/o estas de reunión saludables.	1	
72	Se dispone finalmente los registros de control de asistencia de los alumnos de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.	0	
73	En la institución Educativa y sede se promueven hábitos saludables relacionados con los hábitos de derecho.	1	
74	Existe el mecanismo que al operador y la ETC tienen para atender las SOR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTION SOCIAL

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	OBSERVACIONES
4	4	80 %	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen registros saludables de los estudiantes	1	

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSSEGURIDAD

ACCIONES DE MEJORA

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
1	1	100 %		
No cumple con los item.				
5	3,33 y 72		inmediato.	Alcaldía y Ra Custing P.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 93,5 % de total evaluado. PAE FOPADESO debe tener una Persona (Manipuladora de Alimentos) para relevos con Devoluciones Actualizados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

EN CONSTANCIA FIRMAN:	QUIEN REALIZA LA VISITA	QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE:	Jean T Espinosa b.	Enka Tatiana Ortega.
CARGO:	Manipuladora	Manipuladora de Alimentos
FIRMA:	Jean T	Enka Ortega
TELEFONO:	5144743353	3219431122
QUIEN REALIZA LA VISITA		
QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:		
CARGO:		
FIRMA:		
TELEFONO:		

Instituto Educativo y Asesora: **IPRST AP Sede RA**
 Ciudad: **CRISTINA JESUS CARRENAS**
 Fecha visita: **5-06-2023**
 Municipio: **Tonja**
 Nivel: **PREESCOLAR**
 Nombre del establecimiento: **IPRST AP Sede RA**
 Fecha de inicio: **5-06-2023**
 Fecha de finalización: **5-06-2023**
 Tipo de establecimiento: **X**

Componente	Materiales y otros	Materiales	PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Alimento	Huevo	Huevo	55	53	51									
Leguminosa	Repollo	Repollo	15	16	19									
Grasa animal	Arroz	Arroz	56	55	56									
Grasa vegetal	Blanco	Blanco	27	29	24									
Alimentos especiales	Tajada de Tajada	Tajada de Tajada	27	29	24									
Alimentos especiales	Pimiento de Pimiento	Pimiento de Pimiento	27	29	24									
Alimentos especiales	Almendra	Almendra	55	49	47									
Alimentos especiales	Lechuga	Lechuga	200	200	200									
Alimentos especiales	Lechuga	Lechuga	200	200	200									
Alimentos especiales	Lechuga	Lechuga	200	200	200									

Comentarios: **Se observó un buen nivel de alimentación y salud de los niños.**
 Fecha de inicio: **5-06-2023**
 Fecha de finalización: **5-06-2023**
 Tipo de establecimiento: **X**

Firma del evaluador: **Enika Tabares Ortega**
 Firma del evaluador: **Yamuladara A**
 Firma del evaluador: **Notriconista PAE**
 Firma del evaluador: **Enika Ortega**
 Firma del evaluador: **garcia**



ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RÉGION PREPARADA EN SITO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:	FE Silvino Rodríguez Sede el Baraco	ETC:	Tungu	MUNICIPIO:	Tungu	Fecha Verificación:	1-06-2023
Dirección:	calle 28 # Este 99B.	Hora de Inicio:	8:30am			Hora de Terminación:	11:30am
Operador:	FOPADESU	No. Contrato / Convenio:	506			Fecha de Inicio de atención:	3/10/2023
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO				
Verificación técnica	SI <input checked="" type="checkbox"/>	Visita verificación de ETA	NO			Visita SPQR	NO
No. de Visitas:	Nº1 <input type="checkbox"/> Nº2 <input checked="" type="checkbox"/> Nº3 <input type="checkbox"/> Nº4 <input type="checkbox"/> Nº5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Alimentar:	173	Nivel Preescolar	7	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro.)	
				Nivel Primaria (Grado 4to. 5to.)		Nivel Secundaria (6o a 8to.)	
				Nivel Secundaria (9o y 11)			

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

PUNTAJE ESPERADO 62

PUNTAJE OBTENIDO 58

FECHA DE VISITA CONCEPTO ESTADO
20-02-2023 Favorable.

PERCENTAJE % 93.5%

CONCEPTO FINAL

Favorable

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación y agua estancada.	1		
2	Las instalaciones (fijas 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 descubiertos y constructivos 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		Techos en material no sanitario
6	Las paredes están cubiertas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muestras en buen estado y en grillas.	1		
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1		
8	Los alifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1		
9	Están limpios y protegidos 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 lavaterceros se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian malolores eléctricos expuestos.	1		
11	Los alifones de gas se encuentran aislados del comedor exterior en un lugar protegido y en buen estado.	1		
12	Cuenta con áreas exclusivas para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1		
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o alambres de fácil limpieza y resistentes a la intemperie y la manipulación. Los vidrios de las ventanas, vidrios en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1		
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
			100%	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
14	El almacenamiento de las materias y materias primas se realiza ordenadamente en place, estibas y/o canchales, canchales con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, el caso.	1		
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (kardex) y rotación de productor - PEPIS.	1		
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	1		

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se tienen registros de control actualizados	1			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cuentan con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifican, adicionen o sustituyen	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
Item	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
20	Existen lecheras actualizadas y en buen estado (material lavable y reusable) además de la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicadas 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 cada cualquier tipo de contaminación.	1			
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina permanentemente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La transferencia de alimentos mediante la aplicación de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas indicadas para cada efecto.	1			
23	El período de los alimentos se hace con utensilios (pizarra, copiar, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
Item	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
24	En el establecimiento aducido se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizados por la ETC.	1			
25	Se tienen ordenados los utensilios para el servicio (identificar medidores)	1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecidos (33 en caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1			
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
Item	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
28	El personal manipulador utiliza la doblez completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisáceo) y limpio, cubierto cerrado, seos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para su correcta preservación en sitio.	1			
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (lábón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, paño de higiene, guantes de manipulación, guantes de asno, pañuelos). Se evidencia remisión de entrega.	1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y en estado, cabello recogido, en uso de lentes u otros accesorios de maquillaje)	1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (tipo para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1			
32	El operador cuenta con el Plan de Operaciones en firme con su respectivo cronograma y reportes de su implementación.	1			
33	El personal manipulador recibe formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida ordenación (lapiceros, cefal y bialí)	1			
35	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra al tanto publicado en un lugar visible.	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
Item	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se tienen registros actualizados de las actividades.	1			

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con listas técnicas (concentraciones, modo de preparación, embo y rotación)	1	
39	Las mietras primas crudas lista como verduras, hortalizas y hulas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en recinto preparado en sitio, con superficies autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (desinfectantes, desinfectante, jabón de toza, excelsis, toapers, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades	0	NO tienen tanques de RESERVA de agua. Paso tienen Filtros para Purificarla.
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de reserva (s) de abastecimiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o registros y se cuenta con certificación de las actividades.	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

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

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)	
				PERCENTAJE %	91.67%

OBSERVACIONES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación (temperatura para la materia prima a temperatura ambiente, refrigerada, congelada, estada de materia sanitaria, etc.) y cumple con la normatividad vigente (si aplica).	NA	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperaturas de refrigeración y congelación, mediante el empleo de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (SI aplica). Se tienen registros actualizados de control de temperaturas de abastecimiento.	NA	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tienen el aseo de "Transporte de Alimentos".	NA	
53	El personal transportador cuenta con la delación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en riesgo con su respectivo cronograma y registros y/o certificaciones de su implementación.	NA	
56	El personal transportador recibe formación en educación sanitaria, conceptos básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NA	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vehicular y acceden a los parámetros establecidos por el contenido (SOA, Revisiones técnicas, mecánicas y licencia de tránsito, etc)	NA	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NA	
59	Se da cumplimiento a plan de mantenimiento y días de entrega de viajes e insumos de aseo.	NA	
60	Los vehículos de transporte y distribución con corresponden a los ofrecidos según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contenido)	NA	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viajeros por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PERCENTAJE %	NA
------------------	----	------------------	----	--------------	----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como helado, cuchetas, ollas y demás menaje están limpiados con material sanitario, mantenidos a la orden de limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los niños 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 niños de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución [Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables].	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	PERCENTAJE %
6	6		100%

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	CONDICIONES GESTION SOCIAL	PERCENTAJE %
0	0		0%

CONDICIONES GESTION SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información, General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar. No existe de reunión actualizadas.	1	
72	Se diligencian diariamente los registros de control de asistencia de los niños de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.	0	
73	En la institución Educativa y sede se promueven hábitos alimenticios saludables con los niños de derecho.	1	
74	En visita al mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SGR en el comedor escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIENESTAR	PERCENTAJE %
5	4		80%

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIENESTAR

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

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIENESTAR

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	ACCIONES DE MEJORA	PERCENTAJE %	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
1	1				
41	41	Se deben mejorar los siguientes items.			
68 y 69	72			inmediato	ALCALDIA y la I.E.
				inmediato	I.E. FOPADESO

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 93.5% FOPADESO debe Actualizar el Registro Control de Asistencia de los titulares del derecho.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

EN CONSIGNANCIA FIRMAR	QUIEN REALIZA LA VISITA	QUIEN ATIENDE LA VISITA

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Jeanet Espinosa G.	NOMBRE:	Esperanza Gonzalez
CARGO:	Nutricionista PAE	CARGO:	Habituadora de Alimentos
FIRMA:	Cheerle	FIRMA:	Esperanza Gonzalez Martinez
TELEFONO:	3149745353	TELEFONO:	3202545991

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



Institución Educativa y Sede: **IES SIVINO RODRIGUEZ SEDE de Barro**

Operador: **FUVADES O**

NIVEL DE ESCOLARIDAD: **PREESCOLAR**

Fecha visita: **1-06-2023**

Ciudad: **Tonja**

Horario de servicio: **7:00 - 12:00**

Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	
Proteico carne roja																		
Proteico carne blanca		chuleta Palo de Palo	42	33	34													
Huevo																		
Leguminosa																		
Cereal arroz		Arroz Tigre	53	56	56													
Cereal Pate																		
Tuberculos (papa, yuca, ñame, Plátano)		Papa Papá	41	45	43													
Aceite/Aguafuiente																		
Verdura h/a o caliente		verdora saltada	53	49	51													
Jugo		Jugo de Arroz de Cayaba	200	200	200													
Leche líquida / polvo																		

¿Cumple con la muestra patrón? SI NO N/A

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

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

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

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

Observaciones:

QUIER ATENDER LA VISITA: **Esperanza Gonzalez** CARGO: **Manipuladora A** FIRMA: **Esperanza G**

QUIER REALIZAR LA VISITA: **Seamnet Espinosa** CARGO: **Nutricionista PAE** FIRMA: **Seamnet**