





Versión No.2 03/2022

4			(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)						
	ACTA DE V	ERIFICACIÓN	N PARA COMEDORES ES RACIÓN PREF	SCOLARES DEL PI PARADA EN SITIO	ROGRAMA DE AL -ALMUERZO	IMENTACION ESCOL	AR · PAE		
Institución Educativa y Sede:	If GRY SINY Kenne	dч	ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunia	Fecha Verificación:	77-07	-2023
Dirección:	en distriction of the control of the		Hora de Inicio:	8:20 A)	1		Hora de Terminación:	77:35 A	M
Operador:	FUPAPESO		No. Contrato / Convenio	17 100 N	1 2023	3	Fecha de Inicio de atención:	37-07-	
Reporta casos de atención prioritar		NO 🗍	Identifique la causal del caso de atención	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	de de Arriva	and the state of t	ar period for the first section of the section of t		
Visita verificación	n Personal Company		prioritaria Visita verificación de ETA		1.02		Visita SPQR		
No. de Visita:	N°1 N°2 N°3 N°4	N°5	No. Total de Titulares de	Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	r Nivel Primaria	Nivel Primaria	Nivel Secundaria	Nivel Media
			101	On		(Grado 1ro, 2do, 3ro)	(Grado 4to, 5to)	(6to a 9no)	(10 y 11)
144,742,74			FECHA DE VISITA	1	37_	187	172	0	∂
	ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		CONCEPTO EMITIDO						
PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	59	PORCENTAJE %	95.7	16.1		CO A TO THE REAL PROPERTY.	
	CONCEPTO FINAL	manuscript and the second		BUENO)			Control of the contro	
Alexander of	The second secon	TERIOS DE E	VALUACIÓN: 1(CUMPLE)					Secretary C	all I
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		STALACIONES FISIC	CAS Y SANITARIAS	OBSERVACIONES			
1	El comedor escolar esta ubicado en un lugar alejado de foco de insalubridad, maleza y aguas estancadas	2000							
2	Las instalaciones (a rea de preparació n, à rea di almacenamiento, à rea de consumo) cumplen con la condiciones higienico-sanitanas.					1			
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1	relicativa	lodos de	olimenta	25 7-84	1 Sonitalio	en la un	שפני
4	Las à reas de preparación, almacenamiento y consumo de comedor escolar cumple con el espacio m\(\text{nimo}\) que garantic la prestación del servicio.	1	1						-
5 5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se esta acumulación de suciedad, condensación, formación di hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan la condiciones higienico-sanitarias	1							
ra 6aul Earn ann	Las paredes est à n construidas en material resistente impermeable, no absorbente, de facil limpieza y desinfección Existen mesonos en buen estado y sin grietas								
7:1	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y si garantizan las condiciones higienico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al extenor se encuentrar protegidas	,							
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado prolegidos (rejilla), funcionando y limpios	1		362					
9	Existen tanques y/o recipientes de almácenamiento de agua protegidos con tapa y de matenal higi e nico-sanitario, con la capacidad sufficiente para atender como m i nimo las necesidades correspondientes a un dia de preparación.	1						1.45	
10	Las l'amparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones el e ctricas expuestas	1		-	2 2 3 3		The second second		140
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado	1							
12	Guenta con la real exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada	1							
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anjeos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1							
		110000	TOTAL CONDICIONES DE	INSTALACIONES F	ISICAS Y SANITARI	AS			05020 V2 V
PUNTAJE	23 PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	10000	9			3 343	
ESPERADO		37. 1. 1.	CONDICIONES DE ALMACE	NAMIENTO MATERIA	AS PRIMAS E INSUI	· 下面的大型的 () 医的 () 医 及 () 的 () 自 ()	19 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	域(1)。19	A THE
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	7.	and de-	- 4 -	OBSERVACIONES	ake ando	10 /- 0	
14	El almacenamiento de los insumos y matenas primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de astanter las de matenal sanitario, limpias y en buen estado de nanera que se permita la inspección, limpiaza desinfección y imigación si es el caso.	1	motorios p	timos o	lel Cont	bordo dil co	do con e	1 pis0	
	os productos se encuentran dentro de su vida utili, con fecha e vencimiento vigante, no presentan alg ú n tipo de	1							

16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) rotación de productos - PEPS	1	
17	El almaconamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2 °C a 4 °C y se llevan registros de contro actualizados		
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de .18 ° C y se llevan registros de contro actualizados		
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resoluci à n 5199/2005 y dom às normes que la modifiquen adicionen o sustituya		
DUNTA		TO	TAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
PUNTA. ESPERA		6	PORCENTAJE % 1/05 ° 6
		\$4 KAND	CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buonas Practicas de Manufactura (BPM) ubicados en las diferentes areas del comedor escolar	1	
21	Los procesos de proparación de los alimentos se realizan en condiciones o plimas 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 manora permanente postenor 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	0	No se encuention elementos de oseo de, este período se deben entregor y dejor orta de Resnision de entrega
23	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) segun sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	777 19 2
PUNTAJE	// PUNTA IS CORNE		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	<u>3</u>	PORCENTAJE % 75 9/9
İTEM	ASPECTO A EVALUAR		CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ocio de men u y la lista de intercambios realizado por la ETC	PUNTAJE 1	OBSERVACIONES
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al octo de menu y gu i a de preparso ón establecido (Si es caso contraro, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	se entiego el meno 1 poro el dia de hay
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad	1	
PUNTAJE	L/ PUNTAJE OBTENIDO	TOTA	L CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES
ESPERADO	TORTAGE OBTERIDO	4	PORCENTAJE % 106 e/o
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color ciaro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio	1	OBSERVACIONES
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabon desinfectante, toallas desechables o secador electrico papel higienico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladoros es adecuada (manos linipias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesonos ni maquilleje)	1	
31	Se evidencia para cade uno de los manipuladores certificacion médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	7	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	0	el dio 17 de Junio de 2013
33	El personal manipulador -acredita formación en educación sanitaria, princípios 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	7	
	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dolación (tapabocas, coña y bala)	7	
35	El complemento alimentano es entregado en el horario stabblecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso jublicado en un lugar visible	1	se entrega el complemento atimenticio a las q.45 A.M

36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adocuada prestación del servicio.	1	hoy 2 monipulod 3105 of pliment 05 cm 19 UD
			OTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	8	porcentaje % $9.33^{e/4}$
	the society is the transfer of the		CONDICIONES DE SANEAMIENTO
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN OBSERVACIONES ,
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección segun la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Registios actualizados de los atividades
38	Sa utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas 1 é cincas (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación)	1	
39	Los matenas primas crudas tales como verduras hortelizas y firulas so lavan y/o desinfectan antes de su preparació o o consumo en ració o preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normetividad sanitaria y establocidas en el plan de sanoamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de asso (detergentes desinfectantes, jab de loza, escobas traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente robulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se cuento con pregistios octualizados de las
. 42	Se garantiza la timpieza y desinfección penódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua seg ú n normalividad vigente, adem as de existr un procadimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	1	
1			AMA 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 sótidos y I i quidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	los oct, vidodes
44	Se cuenta con recipientes suficientes identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa pl a stica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos solidos.	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES
ÎTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES ,
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plegas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	se conto con 12 egistios o fuolizados de las
. 47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o deño causado por plagas .	1	7 . 7 / 11-9 . 0
. 48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad canitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.		
	A Property of the second		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO
PUNTAJE ESPERADO	12 PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE % 100
		CONTRACTOR OF TO	IDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservació n requeridas para la materia prima a temperatura ambiente recipientes, canestillas, estibas de material sanitario etc y cumple con la normatividad vigonte (SI aplica)		
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la matena prima a temperatura de refrigeración y congelación recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, et c y cumpte con la normalividad vigente (Si aplica). Se lleven registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	l .	
51	Los veh i culos se encuentran en adecuadas condicione sanitarias, de asso y operaci ón para el transporte de lo alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza desinfección del vehículo.	S A . /1	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transport de alimentos y llevan el aviso de *Transporte de Alimentos*	N.0	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada segun normatividad vigente	N.C	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica d aptitud para manipulación de alimentos	· M.	

55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o cartificaciones de su implementación.	v.0				
56	El personal transportador acredita formación en educación sanifaria, principios à a sicos de Buenas Pr à cticas de Manufactura y pr à cticas higi è nicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	v.'0				
	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parametros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y ficencia de tránsito, etc)	N,O				
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	N.6				
59	Se da cumplimiento a plan de rulas (periodicidad y dias de entrega de viveres e insumos de aseo)	N.O				
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados segun propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NÓ				
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada	N.O				
		TOTA	AL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	_ PUNTAJE OBTENIDO	_	PORCENTAJE %			
TO LINAUU		15.4244				
ÍTEM	ASDECTO A EVALUAD	100	CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
IIEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
62	Los utensilios tales como tables, cucharas, ollas y dem à s menaje estan fabricados con matenales sanitarios, resistentes a la corrosión de facil limpieza y desinfección	1				
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y facil desinfección	1				
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atenci ó n de la totalidad de titulares de derecho					
65	El operador cuenta con inventano de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	The second of th			
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 resoluci ó n. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables.)	1				
			TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	W 255		
PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 406°/	18276		
ESPERADO	10	6	1001:			
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	The state of the s			
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado		OBSERVACIONES			
69	Existe boliquin de primeros auxílios con los elementos minimos requeridos seg un normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1				
The Street St.		775 053	TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE	9 PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTA IF %	150		
FSPERADO	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	130 5080	CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	ORSERVACIONES			
	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha		Fisha terrica de visifilidad desortustizado	4 2		
70	Tecnica de Información General del PAE actualizada	0	1 23 (1.1.19 DE VIS. 711, 11 10 DESAMONZONS)			
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	1				
72	Se diligencia diarramente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la institucion Educativa	1				
73	En la institucion Educativa y sede se promueve habitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1				
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1				
			TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL	1		

PUNTAJE	7 PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	93.33 1/0
	KARATA BARKAR BARKAR KARATA		CONDICIONES	PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se lleval registros actualizados de las actividades	1		
	the contract of the second		TOTAL CONDICION	ES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD
PUNTAJE ESPERADO	7 PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100°/
	ACCIONES DE MEJORA		经验的表示各	FECHA DE CUMPLIMIENTO RESPONSABLE
Accion	is demerois 1	1.22.3	2 470	Inmediato Operador FUPPOESO
	The second secon			Comment of the second of the s
		00110111010	V50/ 00000 V 5 0 0 0	
~	ale a	CONCLUSIO		DIRECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
Sc at	ele complit a	a Mo	YOU BRU	and con los Obserciones y orcines de
mejo	149			
		10 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		A STATE OF THE STA
140 5				IES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
100	e presenta OR	550, VOC.5	NEU POL	porte de puira otiende la visitge
En constancia firm	nan:			
	QUIEN REALIZA LA VISITA	Company Local Wal	Contor section State Total	
NOMBRE:	David Dimeda Susite	1)	NOMBRE:	QUIEN ATIENDE LA VISITA
CARGO:	Profesional PFF-SF	10	CARGO:	Caralina. Comon topez
FIRMA;	DISTALL PRE-SE	/	FIRMA:	Foonand
TELEFONO:	377947623	2	TELEFONO:	Carolina Cadon 40/62
	QUIEN REALIZA LA VISITA		TELETONO.	3138259377 QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE:			NOMBRE:	WOLD ATLEME LA FIGUR
CARGO:			CARGO:	
FIRMA:			FIRMA	
TELEFONO:			TELEFONO:	

¿En caso de que haya cambios en el horario de servido, están aprobados por el CAE? MEDIA M2 SIGNO GINAG M T M3 BÁSICA 0, W MZ Hora de servido: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES
COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO 200 M 85 84 94 54 287 702 505 53 4B 20 S S M3) ١ 09 | 85 | 87 1 J 17-01-23 PRIMARIA 2 87 Ciudad: 05/2/20 ¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados? M2 S 06 1 l Ξ 5 M3 PRIMARIA 1 Fecha visita: M2 ž 26 Kundy Aprender E N CUPPIDES Signo Signo PREESCOLAR M2 ž Preparación según ciclo de menú ¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica) 1 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL 12000,05 ore 19m7 59,647 e. Drose Blow Institución Educativa y Sede: veror sea NIVEL DE ESCOLARIDAD 2 coveto Tubérculos- (papa, yuca, **papa** ñame, Plátanos) Amejo LIVEVO Operador: Cumple con el menú establecido? ¿Cumple con la minuta patrón? Verdura fria o caliente Proteico: came blanca Leche liquida /polvo Proteico: came roja Arepa/ Arepuela Cereal. Pasta Cereal: Arroz Leguminosa Componente Huevo Jugo

M3

Carchine Cordon J

QUIEN REALDA LANCES DO SUSTE CARGO PLOTES : DAG PAR-SE

Formond

CARGO:

QUIENATIENDE LA VISITA COROLINA . (DIDON)

Observaciones

NOONAG

Sil

FIRMA

CS CamScanner



			M Short Have	1 (pre	naei	63		Versión No 2	03/2022
	ACTA DE VERIFICAC	IÓN ÁREA TE	MPORAL DE ALIMENTO RACIÓ	S DE PRODUCTO N INDUSTRIALIZA	S DEL PROGRA	MA DE ALIMENTACIÓN	ESCOLAR - PAE		Allah,
nstitución Educativa y Sede:	IC 6 PT Sodeclus	l de la	ETC: C	Tun,'o	MUNICIPIO:	7m;9	Fecha Verificación:	-0-0	1-23
Irección:	v late a constant	7 - 1 0 10	Hora de Inicio:	8:20		100	Hora de Terminación	78-0	AM
perador:	FUPAPESU		No. Contrato / Convenio		1 20	23	Fecha de Inicio de atención:	37-01-	2012 3
eporta casos de tención prioritari	81 (77)	NO OF	identifique la causal del caso de atención	1000			4	310.	1000
isita verificación cnica			prioritaria Visita verificación de ETA			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Visita SPOR		to be said
lo. de Visita:	N°1 N°2 N°3 N°4	N°5	No. Total de Titulares de	Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar		Nivel Primaria	Nivel Secundaria	Nivel Media
			352	2	25	(Grado 1ro, 2do, 3ro)	(Grado 4to, 5to)	(6to a 9no)	(10 y 11)
	ÜLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO	16 de	tebre.	92.50%	123		
PUNTAJE ESPERADO	51	PUNTAJE OBTENIDO	49	PORCENTAJE	96.0	7%			
	CONCEPTO FINAL	1		BUEN		4			
	CRIT	ERIOS DE EV	ALUACIÓN: 1(CUMPLE), CONDICIONES DE INS	Service and a service of the service of	Early State of the Participation of the	, NO (NO OBSERVADO)		William Street	4.50
ÎTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES		Value of the second	
_1	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de locos de insalubnidad, maleza y aguas estancadas.	1			Laberta .				
2	El a rea de aistamiento y almacenamiento temporal de lo productos industrializados cumplen con las condicione higienico-sanitarias	s 7		Seven studen					
3	El a rea de almacenamento temporal de los producto terminados (Productos industrializados) cumple con el espaci mi inmo que garantice la conservación de los alimentos y/i productos	0							
4	Los techos estan diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación di hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantzan la condiciones higiénico-sanitanas	. 7							
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas en buen estado se garantzan las condiciones higi é nico-sanitarias. Aberturar entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentral protegidas.	5 1							
6	Las paredes est à n construidas en material resistente impermesble no absorbente de fàcil limpieza y desinfección Existen mesones en buen estado y sin grietas								
7	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado protegidos (rejila), funcionando y limpios.	1							
8	Les I à mpares o fluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones el é ctricas expuestas								
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente extenor están provistas con maila o anjeos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación.								
. 10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente en buen estado y funcionamiento	7				- 1 - 1	Name of the last o		
11 ,	Existen letreros actualizados y en buen estado (matenal lavable y resistente) alusivos a señazización de áreas y a la aplicació n de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en el área temporal de alistamiento y entrega.	1							
) (n) (n)		The state of the state of	TOTAL CONDICIONES DE	INSTALACIONES F	ISICAS Y SANITAI	RIAS			1000
PUNTAJE SPERADO	1 PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100	lo				
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES ALMACENA	AMIENTO DE PROD	OCTOS TERMINA	OBSERVACIONES			Antique de
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en plas estibas y/o canastallas canocas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanter las de material sanitano, limpias y an buen estado de manera que se permita la inspección, implieza desinfección y fumigación si es el caso.	1							14. <u>26.</u>
13	Los productos se encuentran dentro de su vide útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan alg û n tipo de contaminación y son aptos para el consumo	7-	Leche Fring Mutfisson	60,0 C	Nordat horolot	teos Vo	N 26092 1-07-23	CA LOHU	et9
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (K érdex para productos industrializados).	7	- is more of	10 /01	9 67 (0)	120M 0			
15	El almacenamiento de los alimentos refingerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	NO							
16	actualizatus Los productos que se encuentran empacados y rotulodos, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolució n 5109/2005 y dem às normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	7		CENAMIENTO DE	DRODUCTOR TEC	MINADOS			
		TOTA	L CONDICIONES DE ALMA	100	0 /	RODANIM	14		
PUNTAJE	5 PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100	10				

a la Morriso		CONE	DICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lacteo suministrado cumple con las caracteristicas de calidad e inociudad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	de 200 m L 99280601 HURFI SERR, Q Charolote Late 11-07-23 IA LA HUERTS
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normabilidad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	1	NSA-005239-2018 Marca
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	1	NSA-005239-2018 Morra FINIA BORORD, APTO POLO Il COSSUMO EN BUEN estodo of Modernisso
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	MA	
DUNTA IF		TOTAL CO	ONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS
PUNTAJE	3 PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 100°C
1	The state of the s	4.50-19	CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de men ú y la lista de intercambios realizado por la ETC	1	
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menu (Si es caso contrano, presentar el soporte de autonzación por parte de la ETC del cambio realizado)	1	se entreso poro el dia de hay el meno 2
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industria/izada por nivel de escolandad	4	
PUNTAJE	1		TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS-GRAMAJES
SPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE % 100° (-
			CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y dem ás elementos de protección necesanos para ración industrializada.	1	
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabon desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higi enco guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera)	1	
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesonos ni maquilaje)	1	
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
29	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitana, principios bla sicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higilénicas en manipulación de almentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	0	Folto Costificado de capacitorión hecha el 74/06/23
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas coña y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	
	El complemento alimentano es entregado en el horano establecido de acuerdo a la autonzación realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	THE PROPERTY AND AND AND AND AND AND AND AND AND AND
NINTA IT		7)	PORCENTAJE % BB 9/3
PUNTAJE SPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	19_	PORCENTAJE % BB. 50 / 3
			CONDICIONES DE SANEAMIENTO
100		Section 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES /
33	Se cuenta con un programa de Impieza y desinfección, con procedimientos escritos se llevan registros actualizados de las actividades.	1	se llevan Degistios ortuolizados de los
34	Se utilizan productos de impieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas t è cincés (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes desinicatantes escolas traperos, etc.) Estos productos de aseo se aimacenan en un sito vernisão dientificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	fotton elementos de oseo de este periodo, dejor a do de entrega en la UA

			PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	
36	Existe or programa de electromiento de agua poseba y liver registro estudiosono de las estretadas.	1	Se // Evor Projections ortholizados de los
27	o grantica si incores i destinaccio periodes del brosa en recontra di di ambamamianto di agua segui companiado aguna alamisi da escili si providenten incomento di impreza pedindocio di ambama si providente productivo di compania periodocio di la antividade	1	[2]] 7 · · · · · · · · · · · · · · · · ·
ITEM			AMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS
97 E.M	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se suema con un programa de manejo de menduos solidos 3 gabbs com procedimientos escritos se fesser registra entudosbbs de las actividades	1	
39	Se coemis con recipientes sufricinais identificados de materi parataco, con lagar y bales gris aficia, utilizados en un est enclusivo pata a recibicación temporal de residuos solidos.		
40	On topical in separation on site on the duck appropriations on topical actions	1	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES OBSERVACIONES
41	the clientle oor or programs de compo misgrado de pieges co procedimentos econtos y se flever registros estudicados d im abundades preventires o convectivas.		UBSENTACIONES
42	Les intrésocrés you de dimentire se encuentral fone de princéros o defic causado por prages	1	
43	Di alcomon socones de les acturacións de fungació o decretació sis por sería de una empresa certificada por la autoricida semienta competiente de acuerdo e la frecuenci- ecciónicación.	. 1	
SUATALE			TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO
ESPERADO.	77 PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE % 96 90 °/.
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE OBSERVACIONES
4	contrator cuenta con inversario de merase y uterativo contrapordiamia al ansa temporal de entrega de los producto provintratioacos.	4	COSETTACIONES
			TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE
PUNTAJE	1 PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 700 -
1.897(34)		CONDICE	ONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El tremocine garantes el mantenimiento de las condiciones de poncencio in recurso para la manera prima a temperatura ambiente propientes caractillas, estibus de materia santano, lati y cumple con la normalizidad algema (S aplica).	A	
4.	El transcoria garantez a marrianmento de las condiciones de oporciencido rescuendes para la materia prima e temperatura de enfogración prospession incoperantes carectales estiblica de maneral sumitino, etc. y cumple son la normatividad rigente (il) espical, fal fecen registros artualizados de control de amprendicina de aliminación servicio.	N-0	
47	Los ven i suico se encuentran en súculadas condiciones sancanas, de saac y operad in para el transporte de los simientos. De lavar registros actualizados de impaza y desintancion del estriciulo.		
43	us est culos son alticulos evolucivamente para el tamporte de simentos y lieven el avos de Transporte de Almentos'	NO	
43	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según comatividad segunta	NO	
50	El personal transportator quenta con certificación médica de aprillo: para mangulación de alimentos	ND	
51	Si personal transportation outrilla cun al Plan de Capacitaciones an fisco con su respectivo oronograma y soportes de su implementation	NO	
52	Los vehiciós cuentan con los documentos propos para monticación ingentes y acordes a los partenentos establecións por el contrato (ICAS). Reason lacinos-micianica licencia de manero esc.)	NO	
53	Los veniculos cuerta con concepto trajacios caritario fercrable para transportar dimentos emisos por la estondad competenta	NO	
34	Se de cumplimiento a plan de nutas (periodicidad y dias de entrega de alverse e melunos de aseo)	NO	
55	ios, vehiculos de temporas y dietibución corresponden e los distribido segue propueda presentada por el operador (e se presente homologición el operador tene eutoritación por paria de la superación del contrato)	NO	
56	Sa exidencia soppina de remestro de entrega de complementos elimentarca por pana del operador con la información reguerda y actualizada		CONTRICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ADLICA).
		TOTAL	PORCENTAJE %
PUNTAJE SPERADO	- PUNTAJE OBTENIDO		CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL
Resident August	A STATE OF THE STA	DUNTA IT	OBSERVACIONES
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	ODULITAVIONES

57	Existen e ubicado e	xintores de incendios con fechas vigentes de recarga en un lugar adecuado.	1				
58	Existe bol requendo adecuado	bquin de primeros auxilios con los elementos minimos s según normatividad vigente, ubicado en un lugar o	7				7.
				TOTAL CONDICIO	NES DE SALUD OCUPA	ACIONAL	
PUNTAJ ESPERAI		PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	106	and the same of th	
ESPERAL	2				700.		
ITEM		ACCEPTANT		CONDICIO	NES DE GESTIÓN SOCI	AL	The state of the s
HEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONE	S
59	El comedo Técnica d	or escolar bene publicado en un lugar visible la Ficha e información. General del PAE actualizada	1				
60	alimentaci	cia soporte de conformación del comité de ón escolar y/o actas de reunión actualizadas	1				
61	de los blui	ncia diamemente los registros de control de asistencia ares de derecho atendidos en el comedor escolar de ón Educativa	1				
62	En la Instit alimentano	tución Educativa y sede se promueve hábitos os saludables con los titulares de derecho	7				10.00
63	Es visible atender la	el mecanismo que el operador y la ETC benen para s SPOR en el comedor escolar	1				
B. 11.12				TOTAL CONDIC	CIONES DE GESTIÓN S	OCIAL	
ESPERAD		PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	105.1		
LOI LIVAD	9.5				100 ,		
ÎTEM		ASPECTO A EVALUAR	DINITALE	CONDICIONES DE F	ROTOCOLOS DE BIOS	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH	CHANGE CONTRACTOR
64	Existe un registros a	protocolo de biosegundad Covid-19 y se llevan ictualizados de las actividades	PUNTAJE 7			OBSERVACIONE	S and the second of the second
PUNTAJI			4	TOTAL CONDICIONES	DE PROTOCOLOS DE BI	IOSEGURIDAD	
ESPERAD		PUNTAJE OBTENIDO	\mathcal{A}	PORCENTAJE %	700		
Acc	cones	of eme, 010	N 2	7.3 ⁵	FECHADE CUMPLIMIENTO	Operapy	FUPADESO
			7.711				
	71376		<u> </u>		Service of the servic	And the same of th	
						- Carrie Carried	
X 15 1 15 17	37.		ONCLUSIONE	S/ OBSERVACIONES/R	FCOMENDACIONES D	DE QUIỆN REALIZA LA VISITA	
C -	20%		10	May		And the second of the second o	6.24
Scont	G CO	Clariffer	4 (4	Jery July	BILLED	od Con 195	occiones or
me	019						
,						arma a training	
				OBSERVACIONES	DE QUIEN RECIBE L	A VISITA	
vo se	212	sento elguno	00	SPIVOCES	po.	porte de	quen of ende 19
1/-	5175		1			- Transport	
			_				
En constancia					\		
	100	QUIEN REALIZA LA VISITA	10	Netrope		QUIEN ATIENDE LA V	
NOMBRE:	20	ovid Dicoide De	116	NOMBRE:	Sacke		res.
CARGO:	710	resignal pref-	SET	CARGO:	ecor	omo:	
FIRMA:	()	ATTI		FIRMA:	SOCUL		TS.
TELEFONO		DUIEN REALIZA LA VISITA	2	TELEFONO:			
	C	DUIEN REALTZA LA VISITA		A CONTRACTOR OF THE SECOND	1.80 A. 10. 10. 10. 10.	QUIEN ATIENDE LA VI	SITA
NOMBRE:				NOMBRE:			
CARGO:				CARGO:			
FIRMA:				FIRMA:			
TELEFONO				TELEFONO:			ALL THE WORLD
PERCEPTION	Control of the Contro			TO NOW BUILD AND A STATE OF			



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VERIFICACIÓN DE GRAMAJES COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA



Insti	Institución Educativa y sede:	ede:	72	F GAP Scole (lub de Leones	50	de	Club	100	6/20	306	5		CIUDAD		747,9	0
	Operador:		fut	UPPOESO	50		-	Ā	Fecha Visita: 79-07-23	78-	-to	23	HORARIO DE ENTREGA		Jomada Mañana. Jomada Tarde	Jomada
N	NIVEL DE ESCOLARIDAD	dτ	PR	PREESCOLAR	~	PRI	PRIMARIA 1		PRIMARIA 2	IA 2		BÁSICA			MEDIA	
Componente	Menú programado	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3 M1	1 M2	M3	LM	M2	M3	M1	MZ	M3
Lácteo (todos los días)	N	Lethe Enters				2 60	W 210 TW	n								
Derivados del cereal (todos los días)	7	MHF: N CHOOLOR			7	12 4	42 43 40	0								
Frutas (3 veces/semana)	7	Barono	12		V	150 1	150 155 12C	07								
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	1	1				(1	1						ASSESSED NO.		
			100													
Se cumple minuta patrón?		SI ZZ	□ ON	e egel		J?	¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido?	ıtregada cuı	mple con el	gramaje e	stablecido		SI P		ON	
Se cumple con el menú programado?	ramado?	⊠ IS	NO			y? su⊩	¿los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados?	arios consui	men la total	dad de alii	mentos		SI X		ON	
¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?	s por la Supervisión del	S	ON		N.A.	έ ap	¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAE?	que haya ca	ambios en e	l horario d	le entrega,		i∑ ∞		ON	

Observaciones: _

FIRMA SACL QUIÉN ATIENDE LA VISITA: SACIZO (1110 HO O COSAGO): COSAGO PAGSET FIRMA -



1. J. C. W.	1.									62		
			ACTA DE \	ERIFICACION	PARA COME RA	DORES ES CIÓN PREI	SCOLARES DEL PI PARADA EN SITIO	ROGRAMA DE ALI	IMENTACIÓN ESCOLA	R-PAE	1 1 1 1 1 1 1 1 1	Colon Maria
Institución Educativa y Sede:	I	FNSS	ST Score	Soldin's			Tun, a	MUNICIPIO:	Tunia	Fecha Verificación:	18-02	-0 -3
Dirección:		F 00 10			Hora de Inic	lo:	02-05	PM	1/9	Hora de Terminación:	4:27	L)
Operador:	Fo	PAD	£50		No. Contrato Convenio) [de 20.	23	Fecha de Inicio de atención:	37-01-	2013
Reporta casos de atención prioritar		SI		NO Y	identifique la c caso de atenc prioritaria						3,01	wes
Visita verificación técnica	1 April 1995		52		Visita verificad	ción de ETA				Visita SPQR		
No. de Visita:	N°1		N°3 N°4	N°5	No. Total de	Titulares de	Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria	Nivel Secundaria	Nivel Media
		K			4	166		203		(Grado 4to, 5to)	(6to # 9no)	(10 y 11)
	ÚLTIMA	VISITA AUTOR	IDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA		of de	M0120	012023	1		
PUNTAJE ESPERADO		62		PUNTAJE OBTENIDO	5			95.16		grinnint	7	
		- 100 v . 100 v	CONCEPTO FINAL	OBIENIDO			BUFNE					
		failure.	CRI	TERIOS DE EV	ALUACIÓN: 1	(CUMPLE)			NO (NO OBSERVADO)) - 1	patrice (12)	\$ (2) Se
İTEM	1	E E VY SAFATA	e-Pradatabe		CONDICIO	ONES DE IN	STALACIONES FÍSI	CAS Y SANITARIAS	and the state of the	On the State	A Contract of	在200 0年
1-	El comedor	ASPECTO A escolar esta ubicado	en un lugar alejado de focos	PUNTAJE					OBSERVACIONES			
	Las instalac	ad, maleze y aguas e ciones (à rea de	preparaci o n. à rea de	1								
2	almacenamie	ento, à rea de co higienlco-sanitarias	onsumo) cumplen con las	1				1				
3	El comedor en cantidad s	escolar cuenta con a suficiente en buen es	acceso a servicios sanitarios, tado y funcionamiento.	1	en K	los	dod Ap	licative	or Se enc	mentos	soritol	0
4-	Las a reas d comedor esc la prestación	colar cumpie con ei ei	acenemiento y consumo del spacio minimo que garantice	1			- 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	2-170-2-				
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de tongos y mohos se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higienico-sanitarias		Dec C		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		Ps.			G		
6	Las paredes est à n. construidas en material resistente, impermeable, no absorbente de facil limpieza y desinfección Existen mesones en buen estado y sin grietas				1	and a Kari			Section Control			
7	garantizan la	s condiciones higienia	os, en buen estado y se co-sanitanas. Aberturas entre la al exterior se encuentran	1					Asset Vivine			
8		y drenajes, se en gilla), funcionando y le	cuentran en buen estado, mpios	1		1						
9	protegidos co capacidad s	n tapa y de matena	le almacenamiento de agua al higi é nico-sanitario, con la ider como m i nimo las n dia de preparación.	1	-							
10			se encuentran prolegidas y n instalaciones el é otricas	7						- House		
11		de gas se encuentran lugar prolegido y en b	aislados del comedor puen estado	7								
12		area exclusiva para la y menaje evitando con	a limpieza y desinfección de nlaminación cruzada	9								
13	exterior, està resistentes a	n provistas con malla la limpieza y la manij	omuniquen con el ambiente o anjeos de fácil limpieza y pulación. Los vidrios de las ceso se encuentran en buen	7								
4,715,177		HANNEY A		1411243	TOTAL CONDI	CIONES DE	INSTALACIONES F	ISICAS Y SANITAR	IAS			Vy-you was
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBT	ENIDO	13	PORCENT	TAJE %	100.1				- 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1	
7.4 . To glade	This is	建 用金属的		, c	ONDICIONES D	E ALMACE	NAMIENTO MATERI	AS PRIMAS E INSU	Mos		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 2
İTEM		ASPECTO A E	VALUAR	PUNTAJE	77.	/			OBSERVACIONES			
14	realiza orden canecas con ta estanterias de	adamente en pilas, apa u otra forma de a e material sanitario, li e permita la inspecció	os y materias primas se estibas y/o canastillas, Imacenamiento Dispone de mpias y en buen estado de on, limpiaza, desinfección y	1	moter	105	en mes Primos	ores y	Conostil	los que que recto con	el sue	105
15	de vencimien	se encuentran dentro to vigente, no pre y son aptos para el co	o de su vida útil, con fecha esentan alg ú n tipo de onsumo	1			Ç () ()	W. T.				

			그렇게 있었다면 뭐했다면 그런 그는 그는 그는 그는 그는 그는 그는 그를 살아가 되었다면 하는데 그는 그는 그는 그는 그는 그를 살아왔다면 살아서 살아 그를 살아 먹는데 그를 살아 먹었다면 하다는 그를 살아 먹었다면 하다면 살아 그를 살아내다면 하다면 살아 그를 살아내다면 하는데 그를 살아내다면 그를 살아보다면 그를 살아보다면 그를 살아내다면 그를 살아내다면 그를 살아내다면 그를 살아내다면 그를 살아내다면 그를 살아보다면 그를 살아내다면
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) rotación de productos - PEPS	0	kondex desortralizado
17	El almacenamiento de los alimentos refrigarados se realiza lemperaturas entre -2 °C a 4 °C y se llevan registros de contro actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a lomperaturas de -18 ° C y se llevan registros de contro actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resoluci o n 5109/2005 y dem às normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	
DUNTAUE	Something the place of the property of the party of the p	TO	OTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
PUNTAJE ESPERADO		5	PORCENTAJE % R 2 3 7 C/
1000			CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
ÎTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	The state of the s
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (matenal lavable y resistente) alusvos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ublicados en las diferentes areas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones ó plimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación		
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de imanera 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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) segun sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	
PUNTAJE	\$100 m 150 C		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 700° (-
(美国等	CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS-GRAMAJES
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de men ú y la lista de intercambios realizado por la ETC	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al cicto de menu y gu i a de preparación establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	Sc Preporo poro hoy el menu 2
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cade uno de los componentes por nivel de escolaridad	1	
PUNTAJE		TOTA	AL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	L)	PORCENTAJE % 100 1
在第二大的一般的	自己的现在分词,他们也是一种 是一种		CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente e graes) y limpio, catzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesanos para racion preparada en sitio	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (abon desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico papel higi enico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalta, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesonos ni maquillaje)	1	
	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificacion medica (apto,para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementacion	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios b a sicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higi enicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1	
	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dolación (tapabocas, cofía y bata)	1	La handa almentaca en 19
35	El complemento alimentano es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en nu fugar visible	1	se extrega el complemento o limenticio en 19 mojona a los 9:00 AM y en la torde a los 200 pm

36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos qu permita la adecuada prastación del servicio.	1	Aplicative 3 monipuladoros or Almentos en la unida)
PUNTA	I PUNTAJE ORTENIDO	a	TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PORCENTAJE % 400°
ESPERA	DO TOTAL OFFICIAL CONTRACTOR	7	100 1
			CONDICIONES DE SANEAMIENTO PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	ORSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección segu normatividad vigente y se flevan registros actualizados de actividades	in la las	se french negistros octualizados de actividades
38	Se utilizán productos de limpieza y desinfección de acuero la frecuencia establecida y cuentan con fichas t é on (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	cas	Megaron elementos de oseo de este periodo el dio 12/02/23
39	Las matenas primas crudas tales como verduras, hortalizo frutas se lavan y/o desinfecian antes de su preparaci ó consumo en raci o n preparada en sitio, con sustan autorcadas por la nomandividad santana y establecidas el plan de saneamento del operador	n o	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergen desinfectantes, jab on de loza, escobas, traperos, etc.) Es productos de aseo se almaceñan en un sitio vantile idenficado, protegido y se encuentran debidamente robula y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elemen de aseo.	tos do dos	VANAR Secretary
ÎTEM	ASPECTO A EVALUAR	DUNTAIC	PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se flevan registros actualizados de las actividades	PUNTAJE	setonen registros actualizadas de actividades
42	Se garantiza la imprezza y desiniección periódica del tani y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua seg i normatividad vigente adem a si de existir un procedimien implementado de limpieza y desiniección de tanques recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	nto 1	
ireu	- A STATE OF THE S		AMA 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 sólido i i oudos, con procedimientos escritos, se llevan regist actualizados de las actividades	s y ros 1	Setien Registions orduelzados de ordividades
. 44	Se cuenta con recipientes suficientes identificados, de mate sanitario con tapa y bolsa plia stica, ubicados en un si exclusivo para la recolección temporat de residuos solidos		
45	Se aplice la separación en sitio de los residuos aprovechable no aprovechables	7	
	A STATE OF THE STA		PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES
item	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OPSEDVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, o procedimientos escritos y se lleyan registros actualizados de l actividades preventivas o correctivas		se timen Registans ortublizados de los ortividates
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación desratzación, por parte de una empresa certificada por autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuenci establecida.	a /	
	interior and interest of the control of		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO
PUNTAJE SPERADO	72 PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE % 100° (
	an and the state of the state o	CONDI	CIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones di conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente recipientes, canastillas estibas de material sanitano etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)		
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservisción requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación recipientes, cansatillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica) Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N,0	
51	Los veh í culos se encuentran en adecuadas condiciones sanitanas, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpleza y desinfección del vehículo.	N.0	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	N.0	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada segun normatividad vigente	N.6	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	NO	

and the state of t	the second control of the second control of					점점 그리면 이 하는 것은 아니다면서 요즘에 되었다면서 그렇지만 네네요요? 그 나는 이 그는 사람들은 그리고 수밖에
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitacion en fisico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación	10)			
56	El personal transportador acredita formación en educació senitana principios biá sicos de Buenas Priácicas i Manufactura y priácicas higile nicas en manipulación i atimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y certificados	de ()				
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parametros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y licencia di tránsito, etc)	N.O				
58	Los vehículos cuenta con concepte higienico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	N.0				
59	entrega de viveres e insumos de aseo) Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los defetados segun procuresta presentada por el segundo.					
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato.	N.0				
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada	N-6				
		TO	TAL CONDICIONES TRANS	SPORTE DE PRODUCTO TER	MINADO (SI ARI ISA)	
PUNTAJE ESPERAD	DUNTA IF OPPER	T	PORCENTAJE %	The state of the s	(SI APLICA)	A STATE OF THE STA
EUT ETOAD	Section of the second section of the section of the second section of the section o	ON STREET	PORCENTAJE %			
İTEM			CONDICION	ES DE EQUIPOS Y UTENSIL	los	The state of the s
IIEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	1000		OBSERVACIONES	
62	Los utensillos tales como tablas, cucharas, ollas y dem à s menaje estan fabricados con materiales sanitanos, resistentes a la corrosion de facil impreza y desinfección.	1				
63	Los reopientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y faoi desinfeccion	7			The state of the s	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atenció n de la totalidad de titulares de derecho	1	1 10 100	7. 16.43		
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensillos correspondiente al comedor escolar	1	-			
66	Los utensillos 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 resoluci o ni (Programa. Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos responsables.)	1				
			TOTAL CONDICIO	ONES DE EQUIPOS Y UTEN	SILIOS	
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	1001		
		ESTATE W	CONDICIONE	ES DE SALUD OCUPACIONA		
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES	
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1			OBSERVACIONES	
69	Existe botiquin de primeros auxilios con los elementos minimos requeridos seg un normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1		A selvery		
1,232,23			TOTAL CONDICIO	ONES DE SALUD OCUPACIO	ONAL	
PUNTAJE	2 PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	10001		
ESPERADO			CONDIC	ONES GESTIÓN SOCIAL		
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	Cial a teca	5 CO - 0(10 lb)	OBSERVACIONES	, ,
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	0	FICKO TECH	THE WELL	Sibiligod Or	Y Acto ore Remones
71	Se evidencia soporte de conformacion del comité de alimentacion escolar y/o actas de reunion actualizadas	0	40179 AN	9 08 (0/10	imons as del	4 Acto de Reuniones
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institucion Educativa	1				
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	7				
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	7	TOTAL CONI	DICIONES GESTIÓN SOCIAL		
WHILE SERVICE STREET			CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF THE PARTY OF T			

PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO	355511	PORCENTAJE %	6/1 66 /
SPERADO	1 JI ONTINGE OFFERIOR			PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES
i a produkte (1821)	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se II	levan 1		
75	registros actualizados de las actividados			
	Committee to the second		TOTAL CONDICION	ES PROTOCOLOS DE BIOSEQUAIDAD
PUNTAJE ESPERADO	7 PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100 (.
	ACCIONES DE MEJO	RA	101-1-1-14	FECHA DE CUMPLIMIENTO RESPONSABLE
ACC	ones de Mejo	19 N.	16.20.477	Enmedido Operador FUPFDESO
	A Charles of the Control of the Cont			
				and the same of th
		CONCLUSION	NES! OBSERVACIONES	SIRECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
	大型 · 中国的 · 中国 · 中国 · 中国 · 中国 · 中国 · 中国 · 中	CONCEDUIO	TEOL OPPORTUNITION	
	10 to a lin		water the same of	
500	vede amplir		water the same of	A LOCAL PROPERTY AND ADDRESS OF THE PARTY OF
500	vede amplir		water the same of	
500	vebe amplir		water the same of	
5 € 0	vede amplir		S 0(1;on	ses de me, ora a la mayor Brevedod
		ron lo	S O(1;00	NES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
		ron lo	S O(1;00	ses de me, ora a la mayor Brevedod
		ron lo	S O(1;00	NES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
No S Vis	re presenta ols	ron lo	S O(1;00	NES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
	rman	ron lo	S O(1;00	NES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
Wo S Ui S constancia fi	man QUIEN, REALIZA LA VISITA	ron lo	S O(1;00	NES DE QUIEN RECIBE LA VISITA OF POR POITE DE QUIEN OTIVADE DI QUIEN ATIENDE LA VISITA
Vo S Vi S constancia fi	rman	rung C	S O (1; on OBSERVACION OBSERVACION OBSERVACION OBSERVACION	NES DE QUIEN RECIBE LA VISITA OF POR PORTE DE QUIEN OTIVADE DO QUIEN ATIENDE LA VISITA PIDAM SCSAM Rache GORGER
CARGO:	man QUIEN, REALIZA LA VISITA	ron lo	OBSERVACION S PA VO ()	NES DE QUIEN RECIBE LA VISITA OF POR POITE DE QUIEN OTIVADE DI QUIEN ATIENDE LA VISITA
Constancia fi NOMBRE: CARGO: FIRMA:	man QUIEN REALIZA LA VISITA Professional PAF THE	rung C	OBSERVACION OBSERVACION NOMBRE: CARGO:	NES DE QUIEN RECIBE LA VISITA OF POR PORTE DE QUIEN OTIVADE DO QUIEN ATIENDE LA VISITA PIDAM SCSAM Rache GORGER
Constancia fi NOMBRE: CARGO: FIRMA:	man QUIENREALIZA LA VISITA Dovid Dicordo S profesional PAF June 37/19476237	rung C	OBSERVACION OBSERV	QUIEN ATIENDE LA VISITA QUIEN ATIENDE LA VISITA QUIEN ATIENDE LA VISITA PLOMO SCSAM Rache 60 RCIB Economia Flowed 342 (he
constancia fi NOMBRE: CARGO: FIRMA:	The presents of some of the professional professional professional professional and the professional professi	Pung C	OBSERVACION OBSERV	QUIEN ATIENDE LA VISITA QUIEN ATIENDE LA VISITA PIDAM SCSAM Rache GORGE Economa Howarda Che 3277199565
Constancia fi NOMBRE: CARGO: FIRMA: TELEFONO:	man QUIENREALIZA LA VISITA Dovid Dicordo S profesional PAF June 37/19476237	Pung C	OBSERVACION OBSERVACION NOMBRE: CARGO: FIRMA: TELEFONO:	QUIEN ATIENDE LA VISITA QUIEN ATIENDE LA VISITA PIDAM SCSAM Rache GORGE Economa Howarda Che 3277199565
Constancia fi NOMBRE: CARGO: FIRMA: TELEFONO:	man QUIENREALIZA LA VISITA Dovid Dicordo S profesional PAF June 37/19476237	Pung C	OBSERVACION OBSERV	QUIEN ATIENDE LA VISITA QUIEN ATIENDE LA VISITA PIDAM SCSAM Rache GARCIA Economia Howarda Che 3277199565



				M1 M2												¿En caso de que haya cambios en el horario de servido, e: aprobados por el CAE?	SI DINO DINADA	
		Aimuerzo Jomada Mañana	Jomada Tarde	M3												e haya camb el CAE?	S	
	0		o voice	M2						Linn						En caso de qui probados por e		
PROGRAMA DE ALMENTACIÓN ESCOLAR VERIFICACIÓN DE GRAMALES COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO-AL MUERZO	TW1,9	Hora de servido:		2												781	0 %	
		~	١ .	W3													*	
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VERIFICACIÓN DE GRAMALES ENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO⊀	Ciudad;	7-20	VIOL	M2													alimentos	
PROGRAMA D VERIFIC LEMENTO RACIÓ		19-01-23		M													¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?	
COMPLE				W3	-1												sumen la tota uministrados?	
	order	Fecha visita:	P AIGAMIGG	M2													eficiarios con si	
	1) ⁻		Z													CLos ben	
Ager Ager	7 50	-	o	M3		32			51 53		40		45	250	PI - F	Si Davo D	Si O No	
Aprender	NSS		PREFSCO! 4R	M2		30			51		38 40		50	220 250		S.S.	Š	
	ZE NSST Score Joidin		4	E		35			56		35		40	275	n sa			
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL NACIONAL				Menú entregado	1	9	(١	2	١	4	1	9	2	١			127 67 67 127
	Institución Educativa y Sede:	Operador:	NIVEL DE ESCOLARIDAD	-		rehige o		1	Tomote	١	Horabitos	1	C. Spirolo	Solle te	1	ròn?	blecido?	
	Institución	J	NIVEL D	Componente	Proteico; came roja	Proteico: came blanca	Huevo	Leguminosa	Cereal: Arroz	Cereal: Pasta	Tubérculos- (papa, yuca, hāme, Plátanos)	Arepa/ Arepuela	Verdura fria o caliente	ognf	Leche liquida /polvo	J ¿Cumple con la minuta patrón?	¿Cumple con el menù establecido?	

QUIENATIENDE LA VISITA: CARGO. POOPES: ONO 1 PAGES: ONO 1 PAGES SET HIRMA