



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

Institución Educativa y Sede:	IEGRP SAN Kennedy		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	17-07-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	8:20 AM			Hora de Terminación:	11:35 AM			
Operador:	FUPAPESO		No. Contrato / Convenio	506 del 2023			Fecha de Inicio de atención:	31-07-2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	-							
Visita verificación técnica	SI		Visita verificación de ETA	-		Visita SPQR	-				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		199	39	87	73	0
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	-							
PUNTAJE ESPERADO			62	PUNTAJE OBTENIDO	59	PORCENTAJE %	95.16%				
CONCEPTO FINAL			BUENO								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar esta ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad maleza y aguas estancadas	1	
2	Las instalaciones ( a rea de preparación, a rea de almacenamiento, a rea de consumo) cumplen con las condiciones higienico-sanitarias	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	1	los manipulados de alimentos tienen 7 sanitario en la unidad aplicativa
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higienico-sanitarias	1	
6	Las paredes está n construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higienico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas	1	
8	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higienico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado	1	
12	Cuenta con area 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 ajos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	73	PUNTAJE OBTENIDO	73	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	se tienen estantes y canastillos que protegen los materias primas del contacto directo con el piso
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 llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la 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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afijos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene de limpieza y de conservación de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	0	No se encuentran elementos de aseo de este periodo se deben entregar y dejar lista de Remisión de entrega
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	Se entrega el menú 7 por el día de hoy
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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada in situ	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 aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	0	Falta certificación de entrega de la capacitación dada el día 17 de junio de 2023
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	se entrega el complemento alimentario a las 9.45 A.M



36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	7	Hay 2 manipuladores de alimentos en la UA
<b>TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE %	89.33%
<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
<b>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normalidad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Registros actualizados de las actividades
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en recepción preparada en sitio con sustancias autorizadas por la normalidad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	
<b>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se cuenta con registros actualizados de las actividades
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la normalidad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	1	
<b>PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	se cuenta con registros actualizados de las actividades
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	se cuenta con registros actualizados de las actividades
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12
		PORCENTAJE %	100
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normalidad vigente (Si aplica)	N.O	—
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normalidad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	—
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	N.O	—
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	N.O	—
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normalidad vigente	N.O	—
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	N.O	—



55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación	N.O	—
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.O	—
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	N.O	—
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	N.O	—
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	N.O	—
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.O	—
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada	N.O	—

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

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

**CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS**

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

**TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS**

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

**CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga 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	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

**CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	Ficha técnica de visibilidad de septiembre 2019
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	1	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

**TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL**



PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	93.33%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	7			
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA				FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora N. 22.32 y 70				Inmediato	Operador FURADESO
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
se debe cumplir a la mejor Brevedad con las observaciones y acciones de mejora					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No se presentan observaciones por parte de quien atiende la visita					
En constancia firman:					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	David Ricardo Quiste JL		NOMBRE:	Carolina Carden Lopez	
CARGO:	Profesional PAF-SE T		CARGO:	Fononoma	
FIRMA:	<i>[Firma]</i>		FIRMA:	Carolina Carden Lopez	
TELEFONO:	779476232		TELEFONO:	3138259377	
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:			NOMBRE:		
CARGO:			CARGO:		
FIRMA:			FIRMA:		
TELEFONO:			TELEFONO:		





MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

Alimentos Aprender

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES  
COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO ALMUERZO



Institución Educativa y Sede:		Ciudad:			Fecha visita:			Hora de servicio:			Almuerzo					
2E Kennedy		7un, 9			17-07-23			7un, 9			Jornada Mañana Jornada Tarde					
Operador:		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA					
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3		
Proteico: carne roja	—	—														
Proteico: carne blanca	—	—														
Huevo	HUEVO	1				55	53	48								
Leguminosa	Arvejo	1				45	46	48								
Cereal: Arroz	Arroz Blanco	1				90	87	82								
Cereal: Pasta	—	—														
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, Plátanos)	POPO SABIDO	1				42	50	50								
Arepas/ Arepuela	—	—														
Verdura fría o caliente	zodojas	1				60	62	67								
Jugo	Sandete de Guayaba	1				207	207	185								
Leche líquida /polvo	—	—														
¿Cumple con la minuta patrón?			Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>												
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>												
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N/A <input checked="" type="checkbox"/>											
¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?										Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?				
										Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>				

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Carolina Cordon CARGO: Profesora PAE-SE-1 FIRMA: [Firma]

QUIÉN REALIZA LA VISITA: David Ricardo Suvite CARGO: Profesora PAE-SE-1 FIRMA: [Firma]





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

Institución Educativa y Sede:	I.E. G.P.P. sede club de la...		ETC:	Tunjó	MUNICIPIO:	Tunjó	Fecha Verificación:	78-02-23			
Dirección:			Hora de Inicio:	8:20 AM			Hora de Terminación:	11:05 AM			
Operador:	FUPADESU		No. Contrato / Convenio	506 de 2023		Fecha de Inicio de atención:		31-01-2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria								
Visita verificación técnica	S F		Visita verificación de ETA		Visita SPQR		-				
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Alendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X					352	25	129	117	81	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	16 de febrero de 2023							
PUNTAJE ESPERADO			CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE 92.5%							
51			PUNTAJE OBTENIDO	49							
CONCEPTO FINAL			PORCENTAJE %	96.07%							
			BUENO								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad maleza y aguas estancadas	1	
2	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos	1	
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias	1	
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente de fácil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1	
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o enjoes de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente en buen estado y funcionamiento	1	
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en el área temporal de alistamiento y entrega.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso	1	
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	Leche Entera, Mantequilla, Nata, lacteos VCN 260923 Muffisabor, chocolate FU 31-07-23 IA la Hueta -Bismarck para el consumo
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (X) órdenes para productos industrializados	1	
15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	NO	
16	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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



CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	1	Leche Entera. Marca Nonlacteos: NSA-0017957-2022 de 200 ml L 99280607
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	1	MUFFI sabor a chocolate Lote 11-07-23 ZA LA HUERTA NSA-005239-2018 Mica
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	Fruta Banano, apto para el consumo en Buen estado de MODURACIÓN
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	NA	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC	1	
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	se entregó por el día de hoy el menú 2
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad	1	

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS-GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
		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 demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aso papiera)	1	
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	0	falta certificado de capacitación hecha el 22/06/23
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PORCENTAJE %	88.88%

CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	faltan elementos de aseo de este periodo, dejar acto de entrega en la UA



PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades.	1	se llevan registros actualizados de los art. v. d. d. e. s
27	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica de tanques y recipientes de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y 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
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades.	1	
39	Se cuenta con recipientes suficientes identificados de material plástico con tapa y bolsa plástica almacenados en un sitio adecuado para el almacenamiento temporal de residuos sólidos.	1	
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas y correctivas.	1	
42	Las instalaciones y/o de alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
43	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización o por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria consistente de acuerdos e la frecuencia establecida.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10
		PORCENTAJE %	90.90 %
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	1	
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, caratulas, etiquetas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (S aplicas).	NO	—
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, caratulas, etiquetas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (S aplicas). Se tienen registros actualizados de control de temperatura de almacenamiento.	NO	—
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operativos para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección de vehículos.	N.O	—
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tienen el sello de "transporte de alimentos".	N.O	—
49	El personal transportador cuenta con la bolsa o n. completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	—
50	El personal transportador cuenta con certificados o medidas de aptitud para el transporte de alimentos.	NO	—
51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en Tercer con su respectivo cronograma y registros de su implementación.	NO	—
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización, vigentes y acorde a los requerimientos establecidos por el contrato (CDA, Resolución Normativa, licencia de tránsito, etc.).	NO	—
53	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NO	—
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de alimentos e intervalos de aseo).	NO	—
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los planificados según propuesta presentada por el operador (se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	NO	—
56	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.		( )
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—
		PORCENTAJE %	—
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES



57	Existen exámenes de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normalidad vigente ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora N 29.35	Inmediato	Operador FUPADESO

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

se debe cumplir a la mayor brevedad con las acciones de mejora

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

no se presenta alguna observación por parte de quien otorga la visita

En constancia firman

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE:	David Ricardo Ovate	NOMBRE:	Sackline Torres.
CARGO:	Profesional PAE-SE7	CARGO:	economista
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	Sackline Torres.
TELEFONO:	3118476232	TELEFONO:	

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

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





MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

P.A.E

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES  
COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA



Institución Educativa y sede:		ZE GRP sede club de Leones									CIUDAD	Tunjá								
Operator:		FUPADES O									HORARIO DE ENTREGA	Jornada Mañana Jornada Tarde								
Fecha Visita:		18-07-23																		
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA					
Componente	Menú programado	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3			
Lácteo (todos los días)	2	Leche Entera				209	210	110												
Derivados del cereal (todos los días)	2	Muffin Chocolate				42	43	40												
Frutas (3 veces/semana)	2	Banano				150	155	120												
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	—	—				—	—	—												
¿Se cumple minuta patrón?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido?															SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
¿Se cumple con el menú programado?	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	¿Los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados?															SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	N.A. <input checked="" type="checkbox"/>	¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAE?															SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

Observaciones: -

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Sackeline Torres CARGO: Economista FIRMA: Sackeline Torres

QUIÉN REALIZA LA VISITA: David Piroddo CARGO: Profesional PAESTI FIRMA: David Piroddo





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

Institución Educativa y Sede:	EE ENSST sede Jaidin 2		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	18-07-23			
Dirección:			Hora de Inicio:	02:05 PM			Hora de Terminación:	4:32 PM			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506 de 2023		Fecha de Inicio de atención:		31-01-2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria								
Visita verificación técnica	S2		Visita verificación de ETA				Visita SPQR				
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel. Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	466	203	263	0	0	0
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	07 de Mayo de 2023							
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO	98% FAVORABLE con requerimiento							
CONCEPTO FINAL			BUENO								
PORCENTAJE %			95.16%								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	73	PUNTAJE OBTENIDO	73	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso	1	se tienen mesones y canastillas que protegen los materiales primos del contacto directo con el suelo
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	0	Kardex desactualizado
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 normalidad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83.33%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) 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 manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	SC preparado para hoy el menu 2
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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normalidad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada in situ	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 aseo, papelería) Se evidencia remisión de entrega	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto. para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	se entrega el complemento alimenticio en la mañana a los 9:00 AM y en la tarde a los 2:00 PM



36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	se tienen 3 manipuladores de alimentos en la unidad Aplicativo
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se tienen registros actualizados de actividades
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	llegaron elementos de aseo de este periodo el día 12/07/23
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo	1	
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se tienen registros actualizados de actividades
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la normatividad vigente además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	1	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	se tienen registros actualizados de actividades
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	se tienen registros actualizados de las actividades
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	72	PUNTAJE OBTENIDO	72
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	
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	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	N.O	



55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NO	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	N.O.	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	N.O.	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O.	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (frecuencia y días de entrega de viveres e insumos de aseo).	N.O.	
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.O.	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	N.O.	

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

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

**CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS**

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

**TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS**

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

**CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga 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	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

**CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	0	ficha tecnica de visibilidad desactualizada
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	falta Acto de conformación del y 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 Institución Educativa.	1	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1	

**TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL**



PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	66.66%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1			

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de Mejora N. 2620.411		Inmediato	Aprendiz FUPADESO

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

se debe cumplir con las acciones de mejora a la mayor brevedad

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presenta alguna Observación por parte de Quien atiende la visita

En constancia firman

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David Ricardo Quirk P	NOMBRE:	Yildem sesara Reche Garcia
CARGO:	profesional PAE-SET	CARGO:	Economista
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	3718476232	TELEFONO:	3227199565
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	





MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  
 PAE **limítos de Aprender**  
 PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
 VERIFICACIÓN DE GRAMAJES  
 COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Institución Educativa y Sede:		ZE NSST sede Jordin			Ciudad:			Tunjá			
Operador:		ZE NSST sede Jordin			Fecha visita:			19-07-23			
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja	—	—									
Proteico: carne blanca	2	2	35	30	32						
Huevo	—	—									
Leguminosa	—	—									
Cereal: Aroz	2	2	50	51	53						
Cereal: Pasta	—	—									
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	2	2	35	38	40						
Arepas/ Arepuela	—	—									
Verdura fría o caliente	2	2	40	50	45						
Jugo	2	2	275	220	250						
Leche líquida /polvo	—	—									
¿Cumple con la minuta patrón?			Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>		¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/>	
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			No <input type="checkbox"/>	Si <input checked="" type="checkbox"/>	
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			Si <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>							

Observaciones: Alba sssan Rauche Garcia Econom

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Alba Rauche FIRMA

QUIEN REALIZA LA VISITA: David Ricardo Dvoite CARGO: Profes: anal PAE-SET FIRMA