



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

Institución Educativa y Sede:	INSPITOTO PÉRNICO GONZALO SUÁREZ - SEDE CENTENARIO				ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	10/07/2023	
Dirección:	Calle 19 - 15a Urbanización				Hora de Inicio:	8:26 A.M.		Hora de Terminación:	12:55 P.M.		
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"				No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2013			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023	
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>			Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---				
Visita verificación técnica	X					Visita verificación de ETA	---		Visita SPQR	---	
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Documento Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 11to)	Nivel Medio (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	208 (Remisión)	---	208	---	---	---

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA  
FECHA DE VISITA: 20/02/2023 (Secretaría de Salud Municipal)  
CONCEPTO EMITIDO: 88,0% FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

PUNTAJE ESPERADO	60	PUNTAJE OBTENIDO	47	PORCENTAJE %	78,33%
CONCEPTO FINAL: ACEPTABLE					

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, excretas y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	Las manipuladoras de alimentos comparten los servicios sanitarios con los estudiantes.
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentren limpios y se garanticen las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Se evidencia desprendimiento de una lámina en el techo en el área de lavado y lavado.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muros en buen estado y sin grietas.	1	Se evidencia desprendimiento de pintura y signos de humedad en algunas áreas de las paredes. Se evidencia muros con grietas en mal estado.
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Abotamos entre piso y paredes que comunican al exterior se encuentran protegidos.	1	En baldosa, en algunas áreas se evidencia rastros de virus.
8	Los aleros y desajos, se encuentran en buen estado, protegidos (paja), funcionamiento y limpios.	1	Se encuentran en buen estado los aleros.
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Los tanques o recipientes se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	NA	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	No se evidencia protegidos los bombillos y Lámparas.
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejilla de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	Se evidencia en espasios protección con mosquitos en el área de producción.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia almacenamiento de los insumos y materias primas en canastillas plásticas, se evidencia canastilla con producto en contacto directo con el piso. Se evidencia almacenamiento de papa en bolsa y en contacto directo con el piso. Se evidencia canastillas sucias, se evidencia el suelo donde almacenan la sal y otros insumos.
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1) ARROZ FLORES (LA 6500g), L.260623A 07E, VEN: 08/2024, RGA-0000140-2010 2) LENTEJA (SU DESPESNA) (500g), LOTE: 223A, VENEC: 00106114, NPA-0000989-2022
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - FEPS.	0	Ultimo Registro: 23/06/2023. Se evidencia Kárdex incompleto de la semana del 20-23 de junio de 2023.
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	REFRIGERACIÓN: / Ultimo Registro: 23/06/2023 T° = 4.9°C
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	CONGELACIÓN: / Ultimo Registro: 23/06/2023 T° = -1.8°C
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	0	Se evidencia Registro sanitario vencido en el rotulado del queso Maria Granas del frente. (R5AV09I9200)

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afijos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	Falta aviso de obra de lavado, también de aviso de lavado correcto de manos (Limpio), área de refrigeración (reubicación del aviso). Falta señalización del aceite reciclado; área de lavaplatos, área de desatrigue.
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	Se solicita utilizar la cuchara medidora de la instalada y utilizar utensilio para el servicio de la papa.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	Se evidencia publicado el ciclo de menú y la lista de intercambios.
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	0	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecida. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	MENÚ No. 16 (Ver cuadro anexo).
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	Ver cuadro anexo.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, calzado cerrado; estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	Se evidencia a las manipuladoras de alimentos con dotación completa. Nota de entrega de dotación: No se evidencia otras.
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aso, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	Ultima Remisión de Entrega: / junio / 2023.
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	0	Se evidencian uñas largas de la manipuladora de alimentos Clara Medina.

31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (epilo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	Falta Hoja de vida y soportes de la manipuladora Clara Medina - Martha Paris (13/07/2023).
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	0	NO se evidencia soportes de la capacitación de la manipuladora de alimentos Clara Medina. Falta soportes de la capacitación de la ARL.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, coña y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los complementos Alimentarios: 9:00 A.M / 8:45 A.M, se evidencia publicado el aviso de formalización.
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	Se evidencian 02 manipuladoras de alimentos.

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	66,66%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Semana No. 4 (Viernes) Mes junio de 2023. (23/06/2023).
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de toza, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	Última Remisión de entrega: 1 junio / 2023. Hasta hoy tienen bolsas negras, (falta etiqueta del detergente) → si así la etiqueta.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: 23/06/2023 (Día Miércoles), no se evidencia diligenciado de forma correcta, no hay registro del día jueves y viernes. Falta verificar la seguridad del proveedor.
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	Última fecha del proceso de Lys del tanque de agua potable: 10/04/2023, válido: 09/10/2023. Se evidencia certificado por parte de la Empresa Multiiniciativas CE-CHI.

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: Semana No. 3 (Día 20-23 de junio 2023), se evidencia formato sin diligenciar de forma completa.
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	NO se evidencia utilización de canchales con bolsa verde y blanca. Se evidencia almacenamiento de las cubetas de los huecos en bolsa negra sobre una capa de cemento.
45	Se aplica la separación in situ de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 23/06/2023 (Día Miércoles), no se evidencia diligenciado de forma correcta, no hay registro del día jueves y viernes. ↑
47	Las instalaciones y/o los alimentos no muestran signos de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última fecha del proceso de fumigación: 10/04/2023, se evidencia certificado por parte de la Empresa Multiiniciativas CE-CHI.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se los provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	Fecha: Enero/2023
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	0	Se solicita revisión de las 2 otras expres (revisión de las topos y lavabos)
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	Ultimo Registro: Semana No.3 (Del 20-23 de junio 2023). Se evidencia diligencias de las Hojas de vida de los equipos.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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



CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Fecha de vencimiento: OCTUBRE/2024
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	No hay Botiquín de primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	Se evidencia actualizada la Ficha Técnica de viabilidad del PAE.
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	Se evidencia Acta de reunión del CTE de fecha: 31/03/2023.
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	último Registro: 23/06/2023. Se evidencia Registros de control de asistencia del mes de junio 2023.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante aviso de Hábitos saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Mediante ubicación de botones de sugerencias

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	último Registro: 23/06/2023. Se evidencia publicado avisos sobre Protocolos de bioseguridad

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora ítems No. 14, 16, 19, 20, 23, 26, 28, 30, 31, 33, 41, 43, 44, 66.	Mediata	Contratista: FUPADESO, personal manipulador de alimentos.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• No se evidencia controles del personal manipulador de alimentos. • No se evidencia diligenciado el Formato de control de materias primas de la semana del mes de junio de 2023. • Se evidencia diligenciado el Formato de control de lista de chequeo BPM (Humana No.3). • Se evidencia Remisión de muestra del mercado de fecha: 07/06/2023. Se evidencia la evidencia "se adiciona una Ración para lactantes". • Se solicita mantener levantados del piso los flanes para el uso. • Se solicita guardar toda la basura de la preparación del borbote (Un grado no fue y por eso no se preparó borbote).

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"No se presentan observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Maria guilherme Barreto Cruz	NOMBRE:	elena sanchez mrd. mg
CARGO:	Equipo de Apoyo PAE,	CARGO:	comensal
FIRMA:	Maria Barreto	FIRMA:	sanchez el.
TELEFONO:	3024409763	TELEFONO:	3114712809
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Martha de la Cruz Torres
CARGO:		CARGO:	comensal
FIRMA:		FIRMA:	MAT
TELEFONO:		TELEFONO:	3223165175

Componente	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
	Menú entregado			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
	Preparación según ciclo de menú														
Proteico: carne roja															
Proteico: carne blanca															
Huevo							19g*	33g*							
Leguminosa							35g	24g							
Cereal: Arroz							63g	46g*							
Cereal: Pasta															
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, plátano)							29g	25g*							
Arepal/ Arepuela															
Verdura fría o caliente							28g*	26g*							
Jugo							217g	186g							
Leche líquida / polvo															
¿Cumple con la minuta patrón?															
¿Cumple con el menú establecido?															
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)															

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

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

Algunos estudiantes no consumen la ensalada.

Observaciones: Se solicitó reposición grande de lapido del hueso, arroz, papa y ensalada -> se retiró paño que junto con el supervisor del establecimiento

QUIÉN ATIENDE LA VISTA: María José Suárez CARGO: Economista FIRMA: [Firma]

QUIÉN REALIZA LA VISTA: María Judith Bando Cruz CARGO: Experta PAE - Tuya 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. INEM CARLOS ARTURO TORRES ETC:		TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	10/07/2023				
Dirección:	Avenida Colón No. 15B-25.		Hora de Inicio:	2:36 P.M.		Hora de Terminación:	5:10 P.M.				
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPAPESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 506 DE 2023		Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023				
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---							
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA	---		Visita SPQR	---				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	362, (Remisión)	30	193	139	---	---
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	---							
			CONCEPTO EMITIDO	(No se evidencia Ppta de Inspección Sanitaria)							
PUNTAJE ESPERADO	49		PUNTAJE OBTENIDO	40		PORCENTAJE %	82,0%				
CONCEPTO FINAL			ACEPTABLE								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	El área de almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos	1	
4	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y mohos se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Falta pintura y Limpieza en general.
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas	1	En baldosa, algunas se evidencian deterioradas. La abertura se encuentra protegida con arpa.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen misiones en buen estado y sin grietas.	1	Se evidencia desprendimiento de pintura en las paredes, falta Limpieza en general. Se evidencia moho, por grietas, falta mantenimiento.
7	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1	Funciona el sifón, los sifones los arreglar por parte de la sede educativa.
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	No se evidencia protegidas (Los bombillos) no hay bombillo en el área de almacenamiento y entrega de los suplementos alimentarios.
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o arpa 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	No lo está utilizando no funciona el sanitario.
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) avisando a señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en el área temporal de almacenamiento y entrega	1	Falta aviso de área de entrega.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso	0	Se evidencia entrega desde el transporte de Leche y panificados en cajas de cartón. Se evidencia canastillas sucias donde se almacenaron el complemento Alimentario
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	1) LECHE ENTERA UHT (CREADO) (100ml) L. 767, VEN: 23/SEP/23, F.F.A.6/JUN/23, RSAE 031/2023. 2) TORTA CON SABOR ARTESANAL A BANANOLLENES Y NISINADOS(SAS), LOTE: 126237, VENCE: 19/07/2023, NIA-004438-2023-2), BOMBONES DE MORA, LOTE: 31-06, VENCE: 21-11-23, NIA-001046-2016.
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados).	1	Ultimo Registro: semana No. 4 C. D.L. 10-23 de Junio de 2023

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	Se evidencia publicado el ciclo de menús y la Lista de intercambios.
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	MENÚ No. 16. (Ver cuadro anexo).
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad	1	Ver cuadro anexo.

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS- GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, cubriendo estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Se evidencia a la manipuladora con dotación completa, se solicita utilizar el delantal. Acta de entrega de dotación: --- No se evidencia el acta de entrega.
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de azo, papeleta)	1	última entrega: --- No se evidencia Remisión de entrega del mes de junio 2023. Si se realizó la entrega.
26	La presentación personal de los manipuladoras es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	0	Se evidenciaran uñas con rastros de esmalte de la manipuladora de alimentos.
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	-Leidy Velosa (11/04/2023).
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	0	No se evidencia certificado de capacitación del 04/04/2023 y 17/06/2023.
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	Se evidencia una manipuladora de alimentos.
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de Entrega de los Complementos Alimentarios: 3:45 P.M.

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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



CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Semana No.4 (viviendas) mes junio 2023. (23/06/2023).
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).	0	NO se evidencian Fichas técnicas de los productos de LyD.
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 rotación de entrega de elementos de aseo.	1	Última entrega: NO se evidencia remisión de entrega del mes de junio 2023 Falta compra para el desinfectante, se solicita cambio de los guantes para el aseo, ya que se rompió, solo queda 1 bolsa verde.
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 23/06/2023, ajustar programa.
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (o) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	NA.	Última Fecha de LyD del tanque de agua potable: --- (El tanque azul no cuenta con tanque de almacenamiento de agua, el agua llega directa del acueducto).
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 23/06/2023 (Semana No.4). Se solicita ajustar programa.
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 23/06/2023
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
43	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última Fecha del proceso de fumigación: 30/04/2023. Se realizó otras fumigaciones en el mes de mayo y junio de 2023. Falta certificados
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	81,81%
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	0	NO se evidencia Formato de Inventario de Equipos y/o Herramientas
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0
		PORCENTAJE %	0,0%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	No.	
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperatura de almacenamiento.	No.	
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	No.	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No.	
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No.	
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No.	

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
57	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Fecha de vencimiento: 06/01/2020
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	Faltan elementos en el botiquín de primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	Se solicita adjuntar el No. de lapsos en la Ficha de visibilidad del PAE.
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	no se evidencia Acta de Reunión CNE.
61	Se diligencia debidamente los registros de control de asistencia de los titulares de despacho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	1	último Registro: 23/06/2023
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de despacho.	1	Mediante aviso Sobre Diálogo de Hábitos Saludables
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las DPCR en el comedor escolar	1	Mediante ubicación de un buzón de sugerencias.

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen registros actualizados de las actividades	0	último Registro: --- No se evidencia Formato de registro de junio y julio 2023.

TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Revisión de página 2 horas No. 20, 22, 24, 25, 26, 29, 34, 35, 43, 44, 59, 60, 64.	Inmediato	Carabinieri: FUPADESO, personal manipulador de alimentos.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

- Se solicita allegar soporte de la firma y diligenciación de los trabajadores del día de hoy en la Fotografía de almacenamiento.
- Se diligenció acta de parificación en imparte secundario validado como "paseo" que no guarda relación con el fabricante del producto.
- Se evidencia Remisión de Activa del Compensato Alimentario del 06/07/2023.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"no se presentan observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Yvaira Melibeth Banchó Cruz	NOMBRE:	Leidy Veloz
CARGO:	Equipo PAE-TUJA	CARGO:	Economista
FIRMA:	Yvaira Banchó	FIRMA:	[Firma]
TELÉFONO:	3964403767	TELÉFONO:	3224525143
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELÉFONO:		TELÉFONO:	

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES  
COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa y sede: I.E. INEM - SEDE PLAZA CIUDAD: TUNJA

Operator: FUPADESO Fecha Visita: 10/07/2013 HORARIO DE ENTREGA: Jornada Mañana: Jornada Tarde: 3:40 A.M.

Componente	NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
	Menú programado	Menú entregado		M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	
Lácteo (todos los días)	Leche Evapora UHT (200ml) (RECIBO)	Menú No. 16																	
Derivados del cereal (todos los días)	Torta con sabor original al Panam (Hariz y ASICERDOS - SAS)	Menú No. 16																	
Fruitas (3 veces/semana)																			
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	Boladillo viloso de ananás con dulce de leche (Café)																		

¿Se cumple minuta patrón? SI  NO

¿Se cumple con el menú programado? SI  NO

¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAET? SI  NO  N.A.

¿La ración entregada cumple con el grameje establecido? SI  NO

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

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

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Leidy Velasco CARGO: ECONOMIA FIRMA:

QUIEN REALIZA LA VISITA: Nancy Pultrich Sanchez Arz CARGO: Equipo PAE-Tunja FIRMA:



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

Institución Educativa y Sede:	I. E. LIBERTADOR SIMÓN BOLÍVAR - SEDE BOLÍVAR.		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	11/07/2023			
Dirección:	Cra. 14a No. 2-36 # 2-2a Bolívar		Hora de inicio:	8:30 A.M.			Hora de Terminación:	12:30 P.M.			
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2023			Fecha de inicio de atención:	31/01/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---							
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA	---			Visita SPQR	---			
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 11vo)	Nivel Medio (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	199 (Remisión)	51	148	---	---	---

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	---	CONCEPTO EMITIDO	---
				no se evidencia Acta de Inspección Sanitaria.

PUNTAJE ESPERADO	61	PUNTAJE OBTENIDO	49	PORCENTAJE %	80,32 %
------------------	----	------------------	----	--------------	---------

CONCEPTO FINAL: ACEPTABLE.

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, evasión y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	Se evidencian en buen estado.
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	En teja herrit, falta limpieza y pintura en general.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Están limpias en buen estado y sin grietas.	1	Se evidencia presencia de humedad y desprendimiento de pintura en algunas áreas del comedor escolar. En baldeza hasta la mitad de la pared en el área de preparación.
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Abstenerse entre piso y paredes que permitan al exterior se encuentran protegidas.	1	En baldeza, se evidencia rastros de excremento en algunas áreas de la baldeza.
8	Los afiches y dibujos, se encuentran en buen estado, protegidos (plástico), funcionando y limpios.	1	El sifón está funcionando en el área de preparación de alimentos.
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lavaplatos o lavavajillas se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Se evidencia bombillo en funcionamiento en el área de preparación, sin protección.
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	NA.	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de las utensilios y envase evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o rejas de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	Se evidencia Utilización de arcos en la ventana del área de preparación.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92,30 %



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas, y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	Se evidencia almacenamiento de los insumos y materias primas en canastillas plásticas sobre canastillas de base, y entrepatos en buen estado y limpio
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1) CADERA, LOTE: 046239A, Fecha de nacimiento: 04-07-23, Fecha Empaque: 06-07-23, Fecha vencimiento: 06-07-24 (Empacado por Comercializadora de Carnes, D&N SAS). 2) PECHUGA MARINADA (POLLO FIESTA), LOTE: 2012987A, VENCE: 05/11/24, RSDONC18603.
16	Se lleva actualizado el control de entradas y salidas (Kardex) y rotación de productos - FEPS.	1	Último Registro: Martes 6 Remisión del 07/07/2023
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	0	REFRIGERACIÓN: Último Registro: --- No se evidencia formato de registro T° = ---
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	0	CONGELACIÓN: Último Registro: --- No se evidencia registro en el formato. T° = ---
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 51092005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	0	Se evidencia Registro Sanitario vincido en el rotulado del azúcar moreno: Granos del Oriente (R5AV09I920A).

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

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	Falta aviso de tabla de desinfección del delirante, falta aviso de disponibilidad de residuos orgánicos, se evidencia del operador anterior.
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	Se solventa utilizar la cuchara medidora de las ensaladas.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	0	Se evidencia un ciclo de menú y una lista de intercambios que no le corresponde
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	0	Se solventa utilizar la cuchara medidora de la ensalada.
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecida. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú No. 17 (Ver cuadro anexo)
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	(Ver cuadro Anexo).

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sala.	1	Se evidencia al personal manipulador de alimentos con dotación completa. Acta de entrega de dotación: 74/02/2023
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	Última Remisión de Entrega: junio/2023
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	

31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (opto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Se solicita allegar en físico el certificado de manipulación de María Naudia Paiz y Sandra Suedra (26/09/2022) (17/06/2023)
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	NO se evidencian certificados de capacitación del 17/06/2023
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 encuentre el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los Complementos Alimentarios: 8:45 A.M.
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	Se evidencian 02 manipuladoras de alimentos.

**TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

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

**CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

**PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: Planes (Semana No.2). Se solicita realizar Limpieza en la nevera y congelador.
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	NO se evidencian Las Fichas técnicas de los Productos de LyD
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la 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, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	última Remisión de entrega: JUNIO/2023. Falta integrar 03 unidades de jabón de loza, bolsas para la basura ya se arribaron, reposición de 1 par de guantes del aseo se reposaron, Faltan desinfectante de 1 trapo. (está deteriorado).

**PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Exista un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	último Registro: 11/07/2023.
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	última fecha del proceso de LyD del tanque de agua potable: 10/04/2023

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	último Registro: Semana No.2 (DEL 10-10 de junio 2023), se evidencia registro adelantado. NO se evidencia programa afortado de residuos reciclables (lente de tierra).
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	NO se evidencian Ubicación de loncha con bolsa verde.
45	Se aplica la separación in situ de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	

**PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	último Registro: 11/07/2023
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	última fecha del proceso de fumigación: 10/04/2023

**TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	66,66%
------------------	----	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	No.			
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	No.			
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	No.			
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No.			
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No.			
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No.			
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	No.			
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	No.			
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	No.			
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	No.			
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	No.			
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	No.			
61	Se evidencia soporte de recepción de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No.			
<b>TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)</b>					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	---	PORCENTAJE %	---
<b>CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1			
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1			
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1			
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	0	No se evidencia Formato de Equipos y/o Utensilios.		
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	Se manipulan alimentos manifestando que los equipos están funcionando correctamente		
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	0	Último Registro: Semana No. 2 (Del 10-14 de junio 2023). No se evidencia Diferenciales las Hojas de vida de los equipos. No se evidencia soporte de los mantenimientos preventivos de los equipos.		
<b>TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66,66%



**CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen exámenes de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Fecha de vencimiento: ENERO/2023
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normalidad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	Faltan elementos en el botiquín de Primeros auxilios

<b>TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL</b>			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	50,0%

**CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	Se evidencia Resolución No. 72 (29/03/2023) de la conformación del CAE.
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	Último Registro: 11/07/2023
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante aviso de Diálogo de Hábitos Saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Mediante un buzón de sugerencias

<b>TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL</b>			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5
		PORCENTAJE %	100,0%

**CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen registros actualizados de las actividades	1	Último Registro: 11/07/2023. Se evidencia publicado avisos de Protocolos de Bioseguridad

<b>TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD</b>			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100,0%

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Avisos de mejora Items No. 17, 18, 19, 20, 23, 24, 25, 31, 33, 37, 38, 40, 43, 44, 65, 67.	Terminado	Contactista: FUPADESO, personal manipelador.

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

• No se evidencia Registrado la temperatura en el Formato de Control de materias primas. • Se evidencia diligenciado el Formato de Lista de Chequeo - BPM del día de hoy por parte de la supervisor de FUPADESO y hoy en el momento de la visita no se encuentra. • Se solicita mantener la actualidad del plan los formatos de uso. • Se evidencia en la Remisión la observación "Se evidencia 20 Buzón para "Sugerencias", no se está realizando." • Se solicita reposición de 0.58kg de mango, ya que se evidencian en mal estado.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

"No se presentaban observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Maria Julieth Bando Cruz	NOMBRE:	Sandra Suarez Potino
CARGO:	Equipo PAE - Tinja	CARGO:	Economista
FIRMA:	Maria Bando	FIRMA:	LMP
TELEFONO:	3824419767	TELEFONO:	3132203660
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Maria claudia paez
CARGO:		CARGO:	Economista
FIRMA:		FIRMA:	Maria Paez
TELEFONO:		TELEFONO:	314 228 79 37



Institución Educativa y Sede:		I.E. LIBERTADOR SIMÓN BOLÍVAR - SEDE BOLÍVAR			Ciudad:			TUNTA								
Operador:		FUPADEGO			Fecha visita:			11/07/2023								
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2								
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3			
Proteico: carne roja	Menú entregado															
Proteico: carne blanca					31g											
Huevo	Pollo (Guisado) preparado.				18g (30g)											
Leguminosa																
Cereal: Arroz	Arroz con zanahoria				67g											
Cereal: Pasta																
Tubérculos - (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Menú No. 17															
Arepas/ Arepuela	Papas hervidas				43g											
Verdura fría o caliente	Vendados Salteados (Zanahoria, habichuela, tomate, cebolla).				26g											
Jugo	Sorbete de Maracuyá				258g											
Leche líquida (porvo)																
¿Cumple con la minuta patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			¿Cumple con la minuta patrón?			SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			¿Cumple con el menú establecido?			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input type="checkbox"/>			¿Cumple con la minuta patrón?			SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			¿Cumple con el menú establecido?			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A. <input checked="" type="checkbox"/>		

Observaciones: Se solicitó respaldar gramaje de servicio de las Verduras. Hoy faltó verduras para los estudiantes del último grado y los estudiantes del anterior grado, se entregó paquetes de Verduras.

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: SANDRA SUAREZ POLO  
 QUIEN REALIZA LA VISITA: Karen Barreto  
 CARGO: EQUIPO APPA PAE  
 FIRMA: SANDRA SUAREZ POLO  
 FIRMA: Karen Barreto



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. SAN GERÓNIMO EMILIANI-SEDE BETHLEMITAS.		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	11/07/2023			
Dirección:	Calle #9-08		Hora de Inicio:	11:06 P.M.		Hora de Terminación:	3:45 P.M.				
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 506 DE 2023		Fecha de inicio de atención:	31/01/2023				
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---							
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA	---		Visita SPQR	---				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X					322 (Promoción)	57	199	66	---	---

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	---							
			CONCEPTO EMITIDO	(No se evidencia Nota de Seguimiento Sanitaria)							
PUNTAJE ESPERADO	48		PUNTAJE OBTENIDO	40		PORCENTAJE %	83,33%				
CONCEPTO FINAL			ACEPTABLE								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de almacenamiento 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 almacenamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Se evidencia techo en material no sanitario.
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	En baldosa, falta mantenimiento.
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	En baldosa hasta la mitad de la pared. Se evidencia en algunas áreas desprendimiento de pintura.
7	Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	No funciona el sifón, está tapado.
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Funciona el bombillo, pero no tiene protección.
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anejos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	Se evidencia ventanas con protección con anejos en buen estado.
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	La manipuladora comparte el sanitario sanitario con los estudiantes.
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) avisos a señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en el área temporal de almacenamiento y entrega.	1	No se evidencia aviso de área de lavado, zona de drenaje.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en 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.	0	Se evidencia entrega de de el transporte de los complementos alimentarios en canastillas (cajas de Leche Cluster y purificado), Se evidencia almacenamiento y distribución en canastillas plásticas en buen estado.
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1) LECHE SABORIZADA DE TRESA VIT (CREADO) (200ml), L. N°45, VEN: 01/SEP/23, RSA-0013366-2021 2) PAN TRADICIONAL (CHENY ASOCIADOS) (40), LOTE: 18623P, VENCE: 09/07/2023, NIA-001776-2023.
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados).	1	Último Registro: Semana No. 26 DILIO-14 de julio 2023, día martes

15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	NA.	
16	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	0	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	40,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	0	Se evidencia que el Por Tradicional (Fabricado por: HENRY ASISTADOS S.A.S), Notificación sanitaria: NSA-0003706-2023, no se encuentra dentro de la variedad de productos que cubre la Notificación Sanitaria.
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	
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	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	Se evidencia publicado el ciclo de menús y la lista de intercambios.
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú No. 97 (Ver cuadro anexo)
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad.	1	(Ver cuadro anexo)

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS-GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzados cuando estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Se evidencia al personal manipulador de alimentos con dotación completa. Acta de entrega de dotación: 14/02/2023.
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería)	0	Se evidencia entrega: febrero 2023, Falta papel higiénico, guantes para el aseo, se elaboran las toallas desechables, bolsas verdes, no tiene gorrilla para manipulador del departamento de fondo.
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	Laura Valbuena (27/01/2023).
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	Falta soporte de capacitación de la ARL (27/06/2023).
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	Se evidencia una manipuladora de alimentos.
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los complementos alimentarios: 1:00 P.M. / Hoy se entregó a las: 2:00 P.M.

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

## CONDICIONES DE SANEAMIENTO

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Semana No. 2, (Martes)
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.	1	Última entrega: 11/05/2023. Se cambiaron las toallas desechables, bolsas verdes.

## PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 11/07/2023
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	Na.	Última Fecha de LyD del tanque de agua potable: (04/04/2023) No hay tanque de agua potable, el agua llega de forma directa.

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Semana No. 2, día Martes, mes julio 2023, se solicita diligenciar de forma completa.
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se solicita cambiar aviso de residuos orgánicos (por definitivo).
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

## PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 11/02/2023
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
43	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última Fecha del permiso de fumigación: 04/04/2023.

## TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

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

## CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

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

## TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,00 %
------------------	---	------------------	---	--------------	----------

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

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



51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	No.	
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y accesos a los permisos establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnica-mecánica, 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 viveres e insumos de azúcares)	No.	
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	No.	
56	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.	No.	

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

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

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

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	Se solicita allegar soporte de la Reunión de fecha: 05/06/2023.
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	Ultimo Registro: --- No se evidencia Registros de Control de asistencia de los Titulares de derecho.
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mostrar curso sobre privilegio de Hábitos Saludables
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Se solicita ubicar en un lugar visible el buzón de sugerencias y el caso de formalización

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

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y en llevar registros actualizados de las actividades	1	Ultimo Registro: 09/07/2023. Se evidencia cursos sobre Protocolos de bioseguridad.

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora Items No. 01, 02, 06, 13, 25, 38, 57, 58, 60, 61, 29/59.	Tramitado	Contratista: FUPADESO, personal manipulador de alimentos.

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

- Se evidencia diligenciar el Formato de Control de materias primas (Semana No. 2 del 02-14 de julio 2023), día Martes.
- no se evidencia Formato de Lista de chequeo - BPM del 14 de junio 2023.
- Se solicita allegar evidencia de la forma y almacenamiento de la leche en la Botana de alimentos del laboratorio.
- Se evidencia Registro de visita del laboratorio alimentario de fecha: 09/07/2023.
- Se evidencia etiquetado del producto en empaque secundario rotulado como "Barril" que no guarda relación con el fabricante del producto.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

"no se presentaban observaciones"

En constancia firman:		QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Laura Natalia Villalena Gil	NOMBRE:	Laura Natalia Villalena Gil	NOMBRE:	Laura Natalia Villalena Gil
CARGO:	Economista	CARGO:	Economista	CARGO:	Economista
FIRMA:	[Firma]	FIRMA:	[Firma]	FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:	3204394731	TELEFONO:	3204394731	TELEFONO:	3204394731



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES  
COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA



Boyacá

Institución Educativa y sede: I.E. SAN JERÓNIMO EMILIANO - SEDE BETHLEMITAS CIUDAD: TUNJA

Operator: FUPADESO Fecha visita: 11/07/2023

Horario de entrega: Jornada Mañana: 7:00 a 11:00 AM

Componente	NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	
Lácteos (todos los días)																			
Derivados del cereal (todos los días)																			
Frutas (3 veces/semana)																			
Azúcares y dulces (2 veces/semana)																			

¿Se cumple mínima patrón? SI  NO  ¿La ración entregada cumple con el grameje establecido? SI  NO

¿Se cumple con el menú programado? SI  NO  ¿Los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados? SI  NO

¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? SI  NO  N.A.  ¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAE? SI  NO  N/A

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Laura Valbuena CARGO: Economista

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Patricio Quiñones Pacheco Ruiz CARGO: Equipo PAE-Tunja

FIRMA: Laura Valbuena

FIRMA: Patricio Quiñones



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

Institución Educativa y Sede:	I.E GUSTAVO ROTAS PINILLA - SEDE CENTRAL		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	13/07/2023			
Dirección:	CALLE 34 No. 176 00		Hora de Inicio:	8:26 AM		Hora de Terminación:	12:16 P.M.				
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUNADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 506 DE 2023		Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023				
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---							
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA	---		Visita SPOR	---				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Proescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	445 (Remisión)	---	---	---	340	135

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	06/03/2023 (Secretaría de Salud Territorial)	
		CONCEPTO EMITIDO	94.5% FAVORABLE	
PUNTAJE ESPERADO	60	PUNTAJE OBTENIDO	49	PORCENTAJE % 81.0%
CONCEPTO FINAL		ACEPTABLE		

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de humedad, moho y aguas estancadas.	1	
2	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumple con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite 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 pisos y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1	Se evidencia en baldosas, falta mantenimiento, se evidencia deteriorado y baldosas despartilladas.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen misiones en buen estado y sin grietas.	1	Se evidencia desprendimiento de pintura en algunas áreas del comedor escolar, falta limpieza en algunas áreas. En baldosas hasta la mitad de la pared, falta mantenimiento.
7	Los sistemas y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Se evidencia sistemas deteriorados sin rejilla, no se evidencian protegidos.
8	Las lámparas o luminarias se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	No funciona el bombillo (Luz), falta mantenimiento.
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anillos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación.	1	Se evidencia aberturas protegidas con anillo donde no hay mallas.
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA.	Las manipuladoras de alimentos rompan los platos con los estudiantes.
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) relativos a señalización de áreas y a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en el área temporal de alistamiento y entrega.	1	Se faltan también logos de unos muros por deterioro, no son legibles.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	90	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	81,81%
------------------	----	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pías, 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.	0	Se evidencia almacenamiento de los complementos Alimentarios en canastillas plásticas en buen estado sobre estibas de base en buen estado. Se evidencia Antipe de látex y purificado en cajas de cartón.
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1). LECHE ENTERA UHT (CREMEO), L. 167, VEN: 23/SEP/23, F.F. 16/JUN/23, R.S.A. E.S.I. 1023 2). PAN DE QUESO CHENY Y ROSA ROSA (SAS), LOTE: 13623P, VEN: 19/07/2023, USA-0013716-2023
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados)	1	Último Registro: 13/07/2023



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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	0	Se solicita reposición del panificado de 100g.
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidos en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	NA.	
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	3). DULCE CON LECHE CON COCO (LA SABROSURA), LOTE: 22.06, VENGE: 22.11.23, LOTE: 12.05, VENGE: 12.10.23, RESORTE 22515.

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	Se evidencia publicado el ciclo de menú y la lista de intercambios.
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	MENÚ No. 20 (ver cuadro anexo)
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad.	1	Ver cuadro anexo (Se solicita reposición).

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Se evidencia al personal manipulador con dotación completa. Última entrega de dotación: 13/02/2023.
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de uso, pañuelos).	0	Última entrega: JUNIO/2023, no se evidencia Remisión de entrega. no han entregado papel higiénico.
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	1). Claudia Torres (14/04/2023) 2). Paulette Torres (07/04/2023)
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	Falta Soportes de la asistencia a la capacitación del ARL del 11/06/2023
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, coifa y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permite la adecuada prestación del servicio.	1	
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de Entrega de los Complementos Alimentarios: NO: NOA M

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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



CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: ignivus (Semana No. 2).
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	no se evidencia Las Fichas Técnicas de los productos de LyD.
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio verificado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia emisión de entrega de elementos de aseo.	1	última entrega: junio 20/2023 → no se evidencia Remisión de entrega de punto de los insumos de aseo. ya no tienen bolsas verdes, solo quedan 2 bolsas blancas, no han entregado papel higiénico.
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: 13/07/2023
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	última Fecha de LyD del tanque de agua potable: 10/04/2023. Por parte de la Empresa UMBIRVIVIVOS CE-CHI
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: semana No. 2 (previus) Se solicita ajustar en el Programa de residuos sólidos ya que la J.E, los redunda.
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificación, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	no se evidencia ubicación de la bolsa verde.
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	último Registro: 13/07/2023
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
43	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	última Fecha del proceso de fumigación: 10/04/2023, Falta documentar el de la empresa. de la Fumigación (Fichas Focales, grupos)
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10
PORCENTAJE %	90,90%		
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondientes al área temporal de entrega de los productos industrializados.	1	Febro/2023.
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE %	100,0%		
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	0	Se realiza verificación del Vehículo de placa: WCX 733. Se evidencia entrega del Látido y parafinado en cajas de cartón. Se evidencia parafinado en empaque secundario rotulado como "Banco" que no guarda relación con el Fabricante
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NA.	
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	1	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	1	
49	El personal transportador cuenta con la detección completa y adecuada según normatividad vigente.	0	Se solicita por favor constantemente la detección al auxiliar. Falta acta de entrega de detección del transportador Héctor Arbury.
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	0	No guarda relación el número de la C.E. en el certificado de manipulación de alimentos del auxiliar Henry Najera, con la copia de la cédula de ciudadanía. Héctor Arbury (5/07/23)

51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y reportes de su implementación.	0	No se evidenció capacitación en BPM del transportador Héctor Anthony. No se evidenció capacitación vigente y certificado del 03/06/2023 de Henry Rojas.
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica, licencia de tránsito, etc.)	1	
53	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	1	Se evidencia un Acta de Inspección Sanitaria diferente a la presentada en la Fase preparatoria.
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	0	No queda Relación el Plan de rutas presentado por el Contratista.
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	1	Se evidencia un conductor diferente al presentado en la Fase preparatoria.
56	Se evidencia soporte de emisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	50,0%
------------------	----	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
57	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Fecha de vencimiento: --- (no se evidencia)
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	Se evidencia acta de conformación del CAE.
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	Último Registro: 13/07/2023
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante ubicación de aviso de Dendlogos de hábitos saludables
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Mediante ubicación de un botón de sugerencias.

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Último Registro: 13/07/2023. Se evidencia publicado avisos sobre Protocolo de bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Mediana de mejora Items No. 7, 11, 12, 13, 23, 25, 29, 34, 35, 38, 39, 49, 49/50, 54, 55, 57.	Inmediata	Contratista: FUPAPECO. Personal manipulador de alimentos.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se evidencia diligenciado el Formateo de fichas de materias primas (Semana 10-14 de julio 2023 día jueves). • Se solicita allegar el reporte de la fecha de la compra de la compra de alimentos. • No se evidencia Formateo de verificación de lista de chequeo - BPM, del mes de junio 2023. • Se evidencia Remisión de lista del cumplimiento alimentario de fecha: 13/07/2023. • Se solicita allegar los formatos de los PSB y demás formatos de Verificación, del mes de junio 2023.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"no se preparan observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Karin Guilher Barreto Lora	NOMBRE:	Sackelme Torres Rivera
CARGO:	Equipo PAE- Jujiz	CARGO:	economía
FIRMA:	Karin Barreto	FIRMA:	Sackelme Torres
TELEFONO:	3124419767	TELEFONO:	320 247 3346
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Claudio Torres
CARGO:		CARGO:	economía
FIRMA:		FIRMA:	Claudio Torres
TELEFONO:		TELEFONO:	3143142041



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES  
COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA



Boyacá

Institución Educativa y sede: I.E. GUSTAVO ROPAS PINILLA - SEDE CENTRAL CIUDAD: TUNJA  
 Operador: FUPADESO Fecha Visita: 13/07/2023 HORARIO DE ENTREGA: Jornada Mañana: Jornada Tué: 10:00-11:11

Componente	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	
Lácteo (todos los días)																
Derivados del cereal (todos los días)																
Fruitas (3 veces/semana)																
Arzúceros y dulces (2 veces/semana)																

¿Se cumple mínima porción?  SI  NO  
 ¿Se cumple con el menú programado?  SI  NO  
 ¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?  SI  NO  N.A

Observaciones: \* PAN DE AZÚCAR (100g) → 97g, 96g, 102g, 102g, 97g, 97g, 94g, 96g, 107g, 100g, 106g, 86g, 96g, 103g, 103g, 104g, 98g, 92g, 105g, 100g, 91g, 102g, 100g, 95g, 102g, 99g, 96g, 103g, 98g, 76g. Entonces → se realizó repartición de 1.54g de pan azúcar.

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Sackelme Bares CARGO: Economa FIRMA: Sackelme Bares  
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Panamiruth Bares Diaz CARGO: Equipo PAE-Tunja FIRMA: Panamiruth Bares





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

Institución Educativa y Sede:	ESUELA NORMAL SUPERIOR SANTIAGO DE TUNJA - SEDE PARQUE PINZÓN					ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	24/07/2023
Dirección:	Calle 24 entre Lomas 7ª y 8ª Diagonal al Parque Pinzón					Hora de Inicio:	8:26 A.M.			Hora de Terminación:	1:10 P.M.
Operator:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"					No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2023			Fecha de inicio de atención:	31/09/2023
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>			Mentiñe la causal del caso de atención prioritaria	---				
Visita verificación técnica	X					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 (8to a 11to)	Nivel Medio (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	258 (Rancho)	---	258	---	---	---

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA	---				
						CONCEPTO ENTRO	---				
PUNTAJE ESPERADO	61				PUNTAJE OBTENIDO	55	PORCENTAJE %	90,16%			
CONCEPTO FINAL						ACEPTABLE					

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, excretas y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA.	Los manipuladores de alimentos comparten los servicios sanitarios con los estudiantes.
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la protección del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	En teja humita en buen estado, falta limpieza en algunas áreas.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muros en buen estado y sin grietas.	1	En baldosa hasta la mitad de la pared.
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Absorben entre piso y paredes que permitan al exterior se encuentran protegidos.	1	En baldosa, se evidencia en algunas áreas presencia de óxido.
8	Los vidrios y demás, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionamiento y limpios.	1	Se evidencia según fogueo en el área de preparación de alimentos. No se evidencia ahogados.
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 lavamanos o lavabos se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Se evidencia lavamanos en buen estado, sin problema.
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y manejo evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejilla de fácil limpieza y resistencia a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	Se evidencia Ventanas con vidrios en buen estado.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia almacenamiento de los Tomujinos y materias primas en canastillas plásticas sucias con polvo, tierra.
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1). LECHE EN POLVO ENTERA (COSMOLAC) (330g), L. DATOS 523, VEN: 01-05-24, RSA-0007502-2009. 2). CREMA DE LECHE (POMAR) (180g), L. F.F.23/7 JUN/2023, VEN: 21/SEP/2023, RSA-000573-2015
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPs.	1	Último Registro: Uricidulos (Armiñás): 14/07/2023
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	REFRIGERACIÓN: $T^{\circ} = 7.3^{\circ}C$ (Congelación = $-4.6^{\circ}$ ) / Último Registro: 19/07/2023, NO se evidencia registro de $T^{\circ}$ de salida.
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de $-18^{\circ}C$ y se llevan registros de control actualizados.	1	CONGELACIÓN: $T^{\circ} = \dots$ (NO se evidencia) / Último Registro: 19/07/2023, NO se evidencia registro de $T^{\circ}$ de salida.
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución S109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	0	Se evidencia Aduana Granos del oriente con Registro sanitario venido en el rotulado del empaque.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afijos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	Falta aviso de zona de desbarque,
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	Se evidencia publicado el ciclo de menú y la Lista de Intercambios.
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	MENÚ No. 6 (Ver Anexo anexo)
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	Ver Anexo anexo.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado; estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	0	Se evidencia al manipulador de alimentos con la toalla, se solicita utilizar toalla desechable y/o la toalla que le suministraron dentro de la dotación. Acta de entrega de dotación: 03/02/2023, 07/05/2023
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	Última Remisión de Entrega: 17/07/2023
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	

31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (epfo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	1) Jorge Galindo (15/05/2023) 2) Sofía Rubio (13/03/2023)
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	Falta Registro de asistencia a la capacitación del día 17/06/2023 de la ARL.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, coña y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentre el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los Complementos Alimentarios: 8:30 A.M / 2:00 P.M.
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	Se evidencia 02 manipuladores de alimentos.

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: Utiles (Simana 3) se solicita realizar LyD en la parte superior de la nevera, Ventanas en el área de consumo y área de almacenamiento. Puntos de ingreso al comedor y área de almacenamiento.
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de kosa, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	última Remisión de entrega: 17/07/2023. Falta los polos de las muñecas, traperos, Falta bolsas verdes.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: 24/07/2023, se solicita diligenciar hora de la verificación.
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	última fecha del proceso de LyD del tanque de agua potable: 04/04/2023. Válido: 03/10/23. Por parte de la Empresa UTH/servicios CE-CHI.

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	último Registro: Utiles (Simana No.3 del 17-21 de julio 2023). No se evidencia ubicación de caneca con bolsa verde.
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	No se evidencia ubicación de caneca con bolsa verde.
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	último Registro: 24/07/2023
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa autorizada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	última fecha del proceso de fumigación: 04/04/2023. Válido: 03/10/23. Por parte de la Empresa UTH/servicios CE-CHI.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83,33%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	Falta Fibra 100L3,
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	El personal manipulador manifiesta que los equipos están funcionando de forma lavable
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	Último Registro: Semana No. 3 (Del 17-21 de julio 2023). No se evidencia un soporte del mantenimiento preventivo de los equipos, falta Ficha Técnica de la Línea de Industria (Hoja de vida).

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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



CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen escritores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	Fecha de vencimiento: A60570/2023
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	Faltan elementos en el botiquín de primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	Se solicita adjuntar los tipos en la Ficha Técnica de Visibilidad del PAE
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	Se evidencia Acta de Reunión del CAE, de fecha: 10/03/2023, falta el registro de control de asistencia.
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	último Registro: 19/07/2023.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante curso de Diálogo de Hábitos Saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Mediante ubicación de un botón de sugerencias

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	último Registro: 19/07/2023, falta Firmas en el Formato de Verificación por parte del Personal Manipulador. Se evidencia actas sobre Protocolos de bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora Items No. 14, 17, 18, 19, 20, 26, 27, 28, 33, 37, 40, 48, 43, 44, 67, 69, 70, 79, 75.	inmediato	Combatista: FUPADESO, personal manipulador de alimentos.
--	-----------	--

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se evidencia diligenciando el Formato de control de materias primas (Semana No. 4 del 24-28 de Julio 2023), no se evidencia Registro de 1° del pollo y huevo de la semana del 17-21 de Julio 2023. • No se evidencia Formato actualizado de realización del aceite vegetal. ⇒ En el momento de la visita se cumplió el Formato. • Se solicitó reposición de 2.7kg de mango, se evidencian algunos en mal estado y otros dañados. • Se solicitó reposición de un paquete de lechugas (fruta) ya que la cubren con el empaque perforado (250g).

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"no se presentan observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Kevin Pulicth Bonetto Cruz	NOMBRE:	Sofia Pacheco Medina
CARGO:	Equipo PAE - Puno	CARGO:	Manipuladora de Alimentos.
FIRMA:	Kevin Bonetto	FIRMA:	Sofia Pacheco
TELEFONO:	3024409767	TELEFONO:	3112735037
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Jorge Castillo
CARGO:		CARGO:	Equipo PAE
FIRMA:		FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:		TELEFONO:	2219481852



Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA					
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3						
			Fecha visita: 24/07/2023																	
Proteico: carne roja	---	---																		
Proteico: carne blanca	---	---																		
Huevo	Huevo Puro		67g	62g																
Leguminosa	Lentijas hervidas		44g	47g																
Cereal: Arroz	Arroz Blanco*		64g	57g																
Cereal: Pasta	---																			
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, plátanos)	Papa hervida Lech. El Macho.	MENU No. 6	25g	38g																
Arepas Arepuela	---																			
Verdura fría o caliente	Ensalada Uchuza, Pna, ajo, tomate, lech.		34g	27g																
Jugo	Sorbete de Bonano		24g	24g																
Leche líquida / polvo	X																			
¿Cumple con la minuta pedida?			SI	No																
¿Cumple con el menú establecido?			SI	No																
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			SI	No																
¿Cumple con la totalidad de los alimentos suministrados?			SI			No			SI			No			SI			No		
¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			SI			No			SI			No			SI			No		

Observaciones: \* No se entregó Zanahoria al arroz, se solicitó amparada para el transporte de la fruta, allí por las dificultades se solicitó y se entregó zanahoria.

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Sofia Roche Hiding CARGO: Monitoreadora del PAE FIRMA: Sofia Roche Hiding

QUIÉN REALIZA LA VISITA: María Piedad Franco Ortiz CARGO: Equipo PAE-Mpda FIRMA: María Piedad Franco Ortiz



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. INEM CARLOS ARTURO TORRES SEDE AMÉRICAS		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	24/07/2023			
Dirección:	CL9 No. 12-60 Barrio Amévilas		Hora de Inicio:	2:25 P.M.		Hora de Terminación:	5:10 P.M.				
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 506 DE 2023		Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023				
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---							
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA	---			Visita SPQR	---			
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de 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"/>	463 (Revisión)	70	230	163	---	---
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	15/02/2023 (Servicio de Protección Social)							
			CONCEPTO EMITIDO	96,75% FAVORABLE							
PUNTAJE ESPERADO	48		PUNTAJE OBTENIDO	48		PORCENTAJE %	88,0%				
CONCEPTO FINAL			ACEPTABLE								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia almacenamiento de los complementos alimentarios en canastillas plásticas y bolsitas, se evidencia canastillas sucias.
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1). LECHE ENTERA UHT (NORLACTEOS) (100ml) L. 99180601, VEN: 26/07/23, RSA-007497-2022, MOGOLLA CHENE Y ASOCIADOS SAS, LOTE: A9823P, VENICE: 30/07/2023, NIA-0043746-2023.
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados).	1	Último Registro: 24/07/2023 (Lunes).

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	NA.	
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	3). BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (COMBINADO), LOTE: 23-06, VENCE: 23-11-23, NISA-002056-2016.

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	Se evidencia publicado el ciclo de menú y la lista de intercambios
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	MENÚ No. 6 (Ver cuadro anexo) - No se evidencia solicitud de intercambio del Leche (Anexo por Lete Extra (Urdido No. 6))
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad	1	Ver cuadro anexo

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, cubriendo el rostro; estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Se evidencia a la manipuladora de alimentos con dotación completa. Fecha de entrega de dotación: 15/02/2023
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papeles)	1	Fecha entrega: 19/07/2023, se solicita ajustar remitente de trabajo de los insumos de asno.
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	- Yancy Urdina = 12/09/2022
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	Fecha soporte de Capacitación en el tema de la ARL, del día: 17/06/2023
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (zapatos, cefia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permite la adecuada prestación del servicio.	1	
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de Entrega de los complementos Alimentarios: 3:30 P.M. / 9:16 A.M.

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Lunes (Semana No.4) mes julio 2023. (Adjuntar formato).		
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, trapero, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	Última entrega: 19/07/2023. Se bolilla Comegit Remineral de Aseo, está relacionado total facturados: 363 y 502 463 titulados de derecho.		
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: jueves Se evidencia mal diligenciado el Formato de Control de agua potable. (24/07/2023).		
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	No.	Última Fecha de LpD del tanque de agua potable: --- El operador Escobar no cuenta con tanque de agua potable. El agua llega directo del acueducto.		
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: Martes (Semana No. 3 del 17-19 de junio 2023). No se evidencia Programa de residuos sólidos y líquidos.		
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	No se evidencia ubicación de las tarimas con las bolsas negras. Se bolilla cambio de los avisos ya que se encuentran deteriorados e ilegibles.		
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	No.			
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 29/07/2023		
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
43	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última Fecha del proceso de fumigación: 31/03/2023. Por parte de la Empresa Multiservicios CE-CMT.		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	63,63%
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	1	Fecha: Febrero/2023.		
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,0%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	No.			
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperatura de almacenamiento.	No.			
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	No.			
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No.			
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No.			
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No.			



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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	Se solicita allegar el Acta de Ronda CAE de fecha: 30/05/2023
61	Se diligencia financieramente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	1	Último Registro: 24/07/2023
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante aviso de Diálogo de Hábitos Saludables
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Se evidencia Ubicación del buzón de sugerencias

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Último Registro: 24/07/2023. → Se evidencia publicado aviso de Protocolo de bioseguridad

TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora ítem No. 12, 29, 33, 35, 36, 38, 39, 57, 58, 60	Inmediato	Contratistas FUPADESO, personal manipulador de alimentos
--	-----------	--

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se solicita allegar soporte del almacenamiento de la firma de la trabajadora en la bodega de almacenamiento de alimentos del contratista. • Se evidencia diligenciado el Formulario de Control de presencia personal Sumario del 24-23 de julio 2023. • No se evidencia Formulario de Verificación de Lista de Chequeo - BPM del mes de julio 2023. • Se evidencia Permiso de trabajo de los Compañeros alimentarios de fecha: 24/07/2023.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"No se presentaron observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE:	Karin Judith Zamora Cruz	NOMBRE:	Jal Helena C.
CARGO:	Equipo PAE-Tropa	CARGO:	fecora
FIRMA:	Karin Judith	FIRMA:	Jal Helena
TELEFONO:	3004419767	TELEFONO:	3143890743
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	



Institución Educativa y sede:

I.E. INEM - SEDE AMÉRICAS

Ciudad: TUNJA

Operador:

FUPADESO

Fecha Visita: 24/07/2013

Horario de Entrega: Jornada Mañana - Jornada Tarde: 3:45 P.M.

NIVEL DE ESCOLARIDAD

Componente	Menú programado	Menú entregado	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Lácteos (todos los días)	Leche Entera UHT (Cholocateas)	500 ml Leche Entera UHT (Cholocateas)	205g	216g	219g				204g	206g	213g						
Derivados del cereal (todos los días)	Magdalena (MENA y Acompaños sus)	6 Magdalena (MENA y Acompaños sus)	36g	38g	34g				51g	47g	43g						
Frutas (3 veces/semana)	---	---															
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	Biscuitillo de Guayaba con Mantequilla (Cambinda)	20g Biscuitillo de Guayaba con Mantequilla (Cambinda)	20g	21g	20g				32g	32g	33g						

¿Se cumple mínima pastión?

NO

¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido?

SI

NO

¿Se cumple con el menú programado?

NO

¿Los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados?

SI

NO

¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?

NO

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

SI

NO

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Yorely Nohve. G. CARGO: E. Comen

FIRMA: Yorely Nohve G.

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Karla Judith Barboza CARGO: Equipo PAE-Tunja

FIRMA: Karla Judith Barboza



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

Table with fields: Institución Educativa y Sede, Dirección, Operador, Reporta casos de atención prioritaria, Visita verificación técnica, No. de Visita, ETC, MUNICIPIO, Fecha Verificación, Hora de Inicio, Hora de Terminación, No. Contrato / Convenio, Fecha de Inicio de atención, Identifique la causal del caso de atención prioritaria, Visita verificación de ETA, Visita SPQR, 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)

Table with fields: ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA, FECHA DE VISITA, CONCEPTO EMITIDO, PUNTAJE ESPERADO, PUNTAJE OBTENIDO, PORCENTAJE %, CONCEPTO FINAL

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

Table with columns: ÍTEM, ASPECTO A EVALUAR, PUNTAJE, OBSERVACIONES. Contains 11 rows of evaluation criteria and observations.

Summary table with fields: PUNTAJE ESPERADO, PUNTAJE OBTENIDO, PORCENTAJE %

Table with columns: ÍTEM, ASPECTO A EVALUAR, PUNTAJE, OBSERVACIONES. Contains 3 rows of evaluation criteria and observations.

15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	NA.	
16	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	<b>5</b>	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	<b>2</b>
		<b>PORCENTAJE %</b>	<b>40,0%</b>
<b>CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	Entrega del panificado en cajas de tortas marcadas en el interior como "Panón", diferente al fabricante.
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.	0	No se realiza selección de la fruta (Banano) desde la bodega de almacenamiento, se evidencian algunos en mal estado.
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.	
<b>TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	<b>4</b>	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	<b>2</b>
		<b>PORCENTAJE %</b>	<b>50,0%</b>
<b>CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizados por la ETC.	1	Se evidencia publicado el ciclo de menús y la lista de intercambios.
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú No. 7 (Ver cuadro anexo)
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad.	1	Ver cuadro anexo.
<b>TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS-GRAMAJES</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	<b>3</b>	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	<b>3</b>
		<b>PORCENTAJE %</b>	<b>100,0%</b>
<b>CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
<b>ÍTEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Se evidencia a la manipuladora de alimentos con dotación completa. Acta de entrega de dotación: 13/04/2023
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseó, pañuelos).	1	Última entrega: 19/07/2023. Se solicita almacenar los elementos de EPP en las mochilas plásticas.
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	- Anexa 17/07/23 (30/07/2023)
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	Falta soporte de evidencias a la capacitación de la ARL del 17/06/2023
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permite la adecuada prestación del servicio.	1	Se evidencia en manipuladora de alimentos.
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 encuentre el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los complementos alimentarios: 9:30 R.M.
<b>TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	<b>9</b>	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	<b>9</b>
		<b>PORCENTAJE %</b>	<b>100,0%</b>



CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: Martes (S. 4) de Bolilla realizar LYD general en el área de entrega, Se evidencia felpados, polvos, acumulación de polvo y tierra. Utensilios sucios, viejos.
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).	0	No se evidencian fichas técnicas de los productos de LYD.
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia emisión de entrega de elementos de aseo.	0	Última entrega: 19/07/2023. Falta Bolillas para la basura, <sup>(vinda)</sup> guantes de lavados, Cuchara medidora del detergente en polvo. Se evidencia Gel antibacterial Vinido: EXP: 06/27/2023, marca BYD.
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 25/07/2023 (Ajustado)
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	Na.	Última Fecha de LYD del tanque de agua potable: ---
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: Martes (Semana No. 4). Se solicita ajustar el Programa de Residuos Líquidos (DIE: I.E. Antonio José Sandoval Gómez).
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	No se evidencia ubicación de caneca con bolsa blanca y negra. Falta rotular la caneca de basura del área de entrega (Falta tapa de la caneca de los residuos).
40	Se aplica la separación en frío de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 25/07/2023 (Ajustado) (Los encabezados están mal diligenciados).
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
43	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última Fecha del proceso de fumigación: 04/04/2023, Valido: 03/10/23
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	5
		PORCENTAJE %	45,45%
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	1	Fecha: Febrero/2023
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100,0%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, caravillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	No.	
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, caravillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	No.	
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	No.	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No.	
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No.	
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No.	

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

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

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

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

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	Se solicitó ajustar los logos en la Ficha de Visibilidad del PAE
60	Se evidencia soporte de confirmación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	Se solicitó allegar la última Acta de Reunión del CAE, de fecha: 29/05/2023
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	Último Registro: 19/07/2023.
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante aviso de Dredologos de Hábitos Saludables
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Mediante vibración del buzón de sugerencias, ubicarlo en un lugar visible.

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

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	0	Último Registro: 24/07/2023. Falta avisos de protocolos de bioseguridad, Falta registro del día 19/07/2023

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

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejoras Items No. 1, 11, 12, 13, 17, 25, 28, 33, 34, 35, 38, 39, 40, 57, 58, 59, 60, 61, 63, 64.		Inmediato	Epifaniska: FUPADESO, personal manipulador de alimentos.

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

• Se solicita allegar soporte del almuerzo del día de hoy en la forma de almuerzo. • Se solicita colgar protocolo a la mesa en donde se da las charcas de los complementos alimentarios • Se solicita retirar y complementar fondo de Botón de matutinos primarios. • Se evidencia al lado por fuera del área de entrega de los complementos alimentarios una caja con fondo de gato → se solicita retirarlo. • Se solicita mantener levantados del piso los elevados de asocEscoba, hypon, recopador.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

"no se presentaban observaciones"

En constancia firman:		QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Maria guilherme Barreto Cruz	NOMBRE:	Andrea Liliana Alvarez		
CARGO:	Equipo PAE - Tujia	CARGO:	Economista		
FIRMA:	Maria Barreto	FIRMA:	Andrea Alvarez		
TELEFONO:	3124419767	TELEFONO:	3136245743		
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA			
NOMBRE:		NOMBRE:			
CARGO:		CARGO:			
FIRMA:		FIRMA:			
TELEFONO:		TELEFONO:			



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES  
COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA



BOYACÁ

Institución Educativa y sede:

I.E. SILVANO RODRIGUEZ - SEDE JAIME ROOK

CIUDAD:

VICTA

Operador:

FUPADESO

Fecha Visita: 25/07/2023

HORARIO DE ENTREGA

Jornada Mañana: Jornada Tarde: 9:30 A.M.

NIVEL DE ESCOLARIDAD

Componente	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	
Lacteo (todos los días)																
Derivados del cereal (todos los días)																
Fruitas (3 veces/semana)																
Alcornoques y dulces (2 veces/semana)																

Menú entregado  
Este servicio entrega Sabores a Varilla (varillitas) y Torta con sabor Artificial a Varilla (torta y varillitas).  
BARRIO  
MENÚ No. 7

¿Se cumple minuta patrón?

SI

NO

¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido?

SI

NO

¿Se cumple con el menú programado?

SI

NO

¿Los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados?

SI

NO

¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?

SI

NO

N.A.

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

SI

NO

N.A.

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Andrea Alvarez CARGO: Economista

FIRMA Andrea Alvarez

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Kevin Pariba CARGO: Quipo PAE-Tejido

FIRMA Kevin Pariba



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. SILVANO RODRÍGUEZ - SEDE DORADO		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	26/07/2023			
Dirección:	Calle 28 No.2-99 Barrio Dorado		Hora de inicio:	8:28 A.M.			Hora de Terminación:	12:46 P.M.			
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2023			Fecha de inicio de atención:	31/01/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---							
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA	---			Visita SPQR	---			
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Aludidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 11to)	Nivel Educativo (10 y 11)
	X					SEDE DORADO = 170 SEDE JORDÁN = 299	= 38 = 43	= 79 = 227	= 53 = 39	---	---

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

FECHA DE VISITA: 20/03/2023 (Secretaría de Protección Social)

CONCEPTO EMITIDO: 94,5% FAVORABLE

PUNTAJE ESPERADO: 72

PUNTAJE OBTENIDO: 66  
PORCENTAJE: 91,0%

CONCEPTO FINAL

ACEPTABLE

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, muleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA.	Las manipuladoras compactan el servicio sanitario con los estudiantes.
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y cubiertos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Pucho en hija electrica, falta pintura y limpieza en general.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muestras en buen estado y sin grietas.	1	Se evidencia en algunas áreas desprendimiento de pintura. Baldosa hasta la mitad de la pared.
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Abastecidos entre piso y paredes que comunican al exterior se encuentran protegidos.	1	En baldosa en buen estado.
8	Los alambres y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Se evidencia si-fón con rejilla en mal estado en el área de preparación (partida).
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para abastecer como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	Se evidencia un tanque de almacenamiento de agua pero no está conectado al comedor escolar.
10	Los tanques o áreas de almacenamiento se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Se evidencia bombillos en buen estado sin protección.
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejilla de fácil limpieza y mantenimiento o la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	Se evidencia protección de ventanas con arqueo en buen estado.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, cestas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	Se evidencia almacenamiento de los insumos y materias primas en canastillas plásticas algunas se encuentran sucias. Se evidencian sobre canastillas de base.
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1). CORDERA (CARNES D'ANSAS), LOTE: 186235A, Fecha de Bimbuo: 18-07-23, Fecha de Ingreso: 30-07-23, Fecha de Vencimiento: 30-08-2024. 2). PECHUGA DE POLLO MARIQUITA (OUTCABRO), LOTE L-23 095, VENCER: 13/07/24, R5A79A19604.
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	0	Último Registro: Mitroles (Remisiones Jordan y Dardo). Se solicita revisar Kárdex.
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	REFRIGERACIÓN: (13.3°C) Último Registro: 26/07/2023. Se solicita revisión de los parámetros. T° = 15.7°C (16.2°C) (14.3°C)
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	CONGELACIÓN: Último Registro: 16/07/2023 T° = -14.6°C (-18.9°C)
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	Se solicita allegar documentación del Registro Sanitario vigente del azúcar marca EVANOS del oriente.

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 %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	Se evidencia publicado el ciclo de menú y la lista de intercambios
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación estandarizado. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú No. 8 (ver cuadro anexo)
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	Ver cuadro anexo

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzados cerrados estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	0	Se evidencia al personal manipulador con dotación completa. Fecha entrega de zapatos, lentes, tapabocas de tela de la Sra. Jennifer Reyes, y Pendiente entrega de tapabocas de tela de la Sra. Mary Pinedabrita. Fecha entrega de Dotación: 24/07/2023, 10/07/2023
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o cascador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de uso, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	1	Última Remisión de Entrega: Fecha Entrega de dotación de Jennifer Reyes. 18/07/2023
30	La presentación personal de los manipuladores se adecua (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 (solo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	1). Lwey Zambrano (15/02/2023) 2). Mery Piedrahíta (06/06/2023) 3). Jennifer Reyes (20/02/2023).
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	Sólo se evidenció un certificado de capacitación en BPM de 4h de la manipuladora Jennifer Reyes.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, coña y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los Complementos Alimentarios: 9:13 A.M
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	Se evidencia 03 manipuladoras de alimentos.

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Viridales (Semana No.4). Se solicitó LyD de la Leguminosa, se evidencian varias.
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de lujo, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	Última Remisión de entrega: 18/07/2023. Falta pintura y cubre para el distribuidor en polvo. Con firmas la entrega de Hoja y trapo.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Viridales (Semana No.4).
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	No.	Última fecha del proceso de LyD del tanque de agua potable: (04/04) 2023, válido: 03/10/23. El agua llega directo del arroyo, falta limpiar el tanque de agua al Comedor Escolar.

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Viridales (Semana No.4). → No se evidencia aviso del rotulado del comité viridales. Falta protegerlo → se evidencia subnada en visitas.
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 26/07/23
47	Las instalaciones y/o los elementos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última fecha del proceso de fumigación: 04/04/2023, válido: 03/10/23. Por parte de la Empresa Multiservicios CE-CHI.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	91,66%
------------------	----	------------------	----	--------------	--------

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	1	Se realiza Verificación del vehículo de placas TDY 258. Transporte de los complementos alimentarios bajo la modalidad de comida caliente transportada (CCTP).
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.	NA.	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	1	Se solicitó allegar de forma completa el Formulario de Hyd del vehículo. Se evidencia transporte de los Portacomidas en canastillas plásticas con balizas en buen estado sobre estibas de base.
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	1	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	1	Falta velacionar en el auto la vitrea de zapatos, tapa y tapabocas del transportador.
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	1	- Alex Fernando Bernal (23/06/2023)
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	0	Se evidencia que el transportador cuenta con un certificado en BPM (5h). Se evidencia Plan de capacitación.
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.	1	Falta el certificado de capacitación del 17/06/2023, del transportador.
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).	1	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	1	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	1	
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)	1	- Hora de Llegada del vehículo a la sede Dorado: 8:00 A.M. // 11:47 A.M., se fue a la sede Jordan a las 12:05 P.M.
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

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	Faltan vasos por la cantidad de estudiantes atendidos en la sede educativa.
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	Firma: Febrero 2023
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	Las manipuladoras manifiestan que los equipos están funcionando de forma correcta.
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	Último Registro: Semana No. 4 (21-28 junio). No se evidencia soporte del mantenimiento preventivo de equipos según cronograma.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	Se solicita cambiar por obtener la ficha técnica de visibilidad del PAE
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	Se solicita allegar la última Acta de la Reunión del CAE.
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1	último Registro: 25/07/2023 (Sede Dorado).
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante curso de Diálogo de Hábitos Saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Mediante ubicación de un buzón de sugerencias

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: 26/07/2023. Se evidencia publicación de avisos sobre Protocolos de bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora ítems No. 8, 14, 16, 17, 19, 27, 28, 37, 40, 51, 53, 55, 56, 67, 68, 69, 70, 71, 33.	Inmediato	Centros de FUPADESO, personal manipulador de alimentos.
---	-----------	---

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se evidencia el Formato de Control de Lista de Menú - BPM (Forma No. 4, Virreales) • Se evidencia Formato de Control de temperatura de lavado (último Registro: 26/07/23). • Se evidencia preparación y almacenamiento de 299 alimentos plásticos para la sede Dorado en la modalidad de comida caliente transportada (CCP). • Se solicitó partir todo el platano haciendo de una repulsa que llegó tarde y preparar el mango, piñas y lechuga almacenadas ya que no se pastaron toda el lunes y martes por equivocación de los manipuladores.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"No se presentan observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Karin Julieth Barco Cruz	NOMBRE:	Jennifer Yezania Rojas P. / Leon Piedrahíta
CARGO:	Equipo PAE - Puno	CARGO:	Economista / Economista
FIRMA:	Karin Barco	FIRMA:	Jennifer Rojas / Leon Piedrahíta
TELEFONO:	3024419767	TELEFONO:	310 371 9985 / 3024306655
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Licy Zumbano Ayure
CARGO:		CARGO:	Economista
FIRMA:		FIRMA:	Licy Zumbano
TELEFONO:		TELEFONO:	313 434 86 09



Institución Educativa y Sede:		I.E. SILVINO RODRÍGUEZ - SEDE DURADO			Ciudad:			Durán		
Operador:		FUPADESO			Fecha visita:			26/07/2023		
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2		
Preparación según ciclo de menú		Menú entregado			CSEDE DURADO*			CSEDE DURADO*		
Componente		M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja										
Proteico: carne blanca	Pollo cocinado				23g*	32g		43g	46g	
Huevo										
Leguminosa										
Cereal: Arroz										
Cereal: Pasta	Conchitas de Salvia Blanca				174g	165g				
Tubérculos - (papa, yuca, ñame, plátano)	Tiguitos de plátano				7g*	20g		6g*	20g	
Arepas/Arepuelis										
Verdura fría o caliente	Tomate en Salsas con Pasaíl				20g*	63g		65g	66g	
Jugo	Joyote de Zanahoria				207g	203g		206g	230g	
Leche líquida (patron)	X									
¿Cumple con la minuta patron?		SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		
Observaciones:		Se solicitó refuerzo grande de servicio del plátano, papa y zanahoria para la Sede Durado y sede Durado -> se realizó el refuerzo para con la Supervisora del establecimiento.								
QUIEN ATIENDE LA VISITA:		Jennyfer Rojas			CARGO:			FIRMA Jennyfer Rojas		
QUIEN REALIZA LA VISITA:		Alicia Judith Jarama Ortiz			CARGO:			FIRMA Alicia Judith Jarama Ortiz		