



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

Institución Educativa y Sede:	IE Gustavo Rojas Pinilla Sede Kennedy			ETC:	Tunga	MUNICIPIO:	Tunga	Fecha Verificación:	19-07-2023			
Dirección:	Calle 25 #114-26.			Hora de inicio:	8am			Hora de Terminación:				
Operador:	FUPADESO			No. Contrato / Convenio	506			Fecha de inicio de atención:	31/01/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO							
Visita verificación técnica	SI			Visita verificación de ETA				Visita SPQR	NO			
No. de Visitas:	Nº1 <input type="checkbox"/>	Nº2 <input type="checkbox"/>	Nº3 <input type="checkbox"/>	Nº4 <input type="checkbox"/>	Nº5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Trilares de Derecho Atendidos:	200	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to. 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

PUNTAJE ESPERADO	62
------------------	----

CONCEPTO FINAL

FECHA DE VISITA	8/11/2022
CONCEPTO EMITIDO	Favorable con requerimiento
PERCENTAJE %	98.3%
CONCEPTO FINAL	Favorable

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, muletas y aguas estancadas.	1			
2	Las instalaciones (fresa de preparación, áreas de almacenamiento, áreas de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1			
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1			
4	Una área 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 constructores de manera que, en esta modalidad de actividad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentren libres y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Techos en material no sanitario		
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muestreos en buen estado y en grillas	1			
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre pisos y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1			
8	Los vidrios y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla) funcionando y limpios.	1			
9	Existen bueques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para defender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1			
10	Las lavaplatos o armarios se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1			
11	Los aledores de gas se encuentran sellados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1			
12	Cuenta con áreas exclusivas para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1			
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o mallas de fácil limpieza y resistentes a la intemperie y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1			
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	
		PERCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas, ya sean en canchales, canchales con balsa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estantes de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y manipulación, a la vez el caso.	1			
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1			
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (kardex) y rotación de productos. -PEPS	1			
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	1			

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se tienen registros de control actualizados.	1			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad peruana vigente. Resolución 519/2005 y demás normas que la modifican, adicionen o cambien.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
Item	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	Evitar listeros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) adherida 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 las superficies de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. Los desechos sólidos se realizan mediante la succión de agua caliente, vapor de agua o sistemas de vacuums adecuados para cada caso.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (cucharas, espátulas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
Item	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizados por la ETC.	1			
25	Se tienen actualizados los detalles para el servicio (ordenes, medidores)	1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecida. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
Item	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
28	El personal manipulador cubre la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, cubriendo siempre estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para cada nivel preparada en sílo.	1			
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, quites de acero, pañuelos). Se evidencia rotación de entrega.	1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cubado recogido, sin uso del pyme u otros accesorios no permitidos).	1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (libro para manipulador alimentos) (no mayor a un año).	1			
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soporte de su implementación.	1			
33	El personal manipulador recibe formación en educación para personal técnico de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (lupadora, cenifa, bata).	1			
35	El cumplimiento de acuerdo es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comitê de alimentación escolar y se encuentra el plano publicado en un lugar visible.	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
Item	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se tienen registros actualizados de las actividades.	1			

38	Se tienen productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con listas de verificación (converficciones, modo de preparar, empleo y fecha).	1			
39	Las métricas primas cuidas listas como verduras, hortalizas y hulas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en radón 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 acero (detergentes, desinfectantes, jabón de boca, estobas, trapos, etc.) Estos productos de acero se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de acero.	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1			
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de contar un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con evidencias de las actividades.	1			
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1			
44	Se cuenta con recipientes metálicos, pintados, 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 alto de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1			
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, son procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1			
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o dño causado por plagas.	1			
48	Se evidencia soporte de las actividades de limpieza y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100.0.
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (S) (S EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, sanitarios, cubetas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica).	NA			
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, cubetas, cubas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperatura de almacenamiento.	NA			
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA			
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NA			
53	El personal transportador cuenta con la educación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA			
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA			
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en línea con su respectivo cronograma y soportes y/o evidencias de su implementación.	NA			
56	El personal transportador recibe formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NA			
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para autorización vigentes y accesos a los predios establecidos por el control (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de traslado, etc).	NA			
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NA			
59	Se da cumplimiento a plan de listas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo).	NA			
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los clientes según modelo presentado por el operador (de acuerdo a normativa, el operador debe autorizar por parte de la autoridad del control).	NA			
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (S) (S APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA.

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como platos, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se le provee los alimentos a los alumnos de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la cantidad de alumnos de derecho.	1	
65	El operador cuenta con recambio de menaje, equipos y demás correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la manualidad "Programa de mantenimiento de los equipos, cronograma de mantenimiento, responsables)	0	Continua la IE en el servicio de alimentos con la culpa que tiene un escape pequeño de gas

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL
83.33

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen carteleras de recordatorios con fechas vigentes de recepción en la lugar adecuado	1	
69	Existe boletín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	OBSERVACIONES
2	2	100%	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El operador escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE escolarizada.	1	
71	Se evidencia reporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	
72	Se dispone finalmente los registros de control de asistencia de los alumnos de derecho actualizados en el comedor escolar de la institución Educativa.	1	
73	En la institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los alumnos de derecho.	1	
74	Ex visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPOC en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

CONDICIONES DE BIOSSEGURIDAD
100%

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
1	1	100%		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen registros actualizados de las actividades	1		
ACCIONES DE MEJORA				
Según la evaluación realizada, se debe mejorar en el item 67.				
67.				
Inmediato FUPADISO IF Kennedy				

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 98.3% del total evaluado en el área de Verificación del Comedor escolar del programa PAE. Se insiste en la necesidad de hacer el mantenimiento a la estufa que tiene fu-qa de gas.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firmant.		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA	
QUIEN REALIZA LA VISITA	QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE: Jeannet Espinosa G.	NOMBRE: Luz Yaneeth Martinez		
CARGO: Nutricionista D.PAE	CARGO: Manipuladora de Alimentos		
FIRMA: <i>[Firma]</i>	FIRMA: <i>[Firma]</i>		
TELÉFONO: 5144743353	TELÉFONO: 3228355303		
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	NOMBRE:		
CARGO:	CARGO:		
FIRMA:	FIRMA:		
TELÉFONO:	TELÉFONO:		



Institución Educativa y Sede:		EE Gustavo Rojas Pinilla Sede Kennedy						Ciudad:			Tunja						
Operador:		FUPADESU						Fecha visita:			19-07-2023						
NIVEL DE ESTUDIOS:		FINESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
Componente	Preparación y seguridad de menú	Mer. entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: Carne roja																	
Proteico: carne blanca	Pollo Guisado	Pollo Guisado	31	34	31												
Huevo																	
Leguminosa	Frijol con Papa	Frijol con Papa	15	17	19												
Cereales: Arroz	Arroz Blanco	Arroz Blanco	55	57	61												
Cereales: Pasta																	
Tubérculos: (papas, ñame, ñabizas)	Papa Sudada	Papa Sudada	44	39	44												
Arepas / repuela																	
Verduras: frías / calientes	E. Verde	E. Verde	51	53	53												
Frutas	Tomate de Arbol	Jugo de Mango	200	200	200												
Lleche líquida / polvo																	
¿Cumple con la minuta patria?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Son eficientes con el menú 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 autorizados por el CAE?			
¿Cumple con el menú establecido?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>											SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			
¿Este cambio está autorizado por la Supervisión del PAE? (si aplica)			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>														

Observaciones

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Luz Yaneth Martínez CARGO: Manipuladora A
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Leannet Espinosa CARGO: Nutricionista D. PAE

FIRMA: Luz Yaneth Martínez
 FIRMA: Leannet Espinosa

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

Institución Educativa y Sede:	I-E ENSST Sede Parque Pindón			ETC:	Tungu	MUNICIPIO:	Tungu	Fecha Verificación:	18-07-2023		
Dirección:	Calle 24 #7-52			Hora de Inicio:	8am			Hora de Terminación:			
Operador:	FU PADESO			No. Contrato / Convenio	506			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	61			Visita verificación de ET/A							
No. de Visitas:	Nº1 <input type="checkbox"/>	Nº2 <input type="checkbox"/>	Nº3 <input type="checkbox"/>	Nº4 <input type="checkbox"/>	Nº5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Trifulares de Desecho Alendados:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to. 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Tercera (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	260					
							NO	NO			

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	62	CONCEPTO FINAL	CONCEPTO ENTREGADO	PERCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	----------------	--------------------	--------------	------

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, mexas y aguas estancadas.	1		
2	Las instalaciones (fres de preparación, áreas de almacenamiento, áreas de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1		
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1		
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio	1		Techos en material no sanitario
5	Los techos están identificados y contenidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1		
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mamparas en buen estado y sin grietas	1		Pisos en deterioro del servicio de alimentos.
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1		
8	Los esteros y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (teja), funcionamiento y limpios.	1		
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1		
10	Las lavapies o lavamanos se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian radiaciones eléctricas expuestas.	1		
11	Las aberturas de gas se encuentran selladas del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1		
12	Cuentas con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menajes evitando contaminación cruzada.	1		
13	Las ventaneras y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o mallas de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventaneras ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1		
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO/ MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO/ MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas, y/o canastillas, canchales con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estantes de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y manipulación, en su caso.	1		
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Materia) y rotación de productos. -PEPS.	1		
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	1		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO/ MATERIAS PRIMAS E INSUMOS				
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO/ MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO/ MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	OBSERVACIONES
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	1		

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperatura de -18°C y se tienen registros de control de los alimentos.	1			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 51092/2005 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	Existen listeros actualizados y en buen estado (medial, lavable y resistente) adheridos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicadas en las diferentes áreas del comedor escolar.	1			
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para 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 cada efecto.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (jarras, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRANAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de ingredientes relacionado por la ETC.	1			
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (densímetro madereros).	1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecida. (Si en caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRANAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
28	El personal manipulador cuenta la adecuada completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisáceo) y limpio, estando garantido, estos deben cubrir sus expectativas de salud, normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para dicho propósito en caso.	1			
29	Se evidencia ausencia de los elementos de higiene personal (luzón oserrenamiento, ropas desechables o escudo eléctrico, guantes higiénicos, guantes de manipulación, guantes de nexo, pipetas). Se evidencia emisión de energía.	1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios no mandilables).	1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (foto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en favor con su respectivo cronograma y reportes de su implementación.	1			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1			
34	El personal ignora al servicio escolar ingresa con la debida educación (lapso de, con y salud).	1			
35	El cumplimiento administrativo se evidenció 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			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se tienen registros actualizados de las actividades.	1			

38	Se debe producir de limpas y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cumplir con fechas de vencimiento, métodos de preservación, empaques y rotación.	1			
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se deben no desinfectar antes de su preparación o consumo en razón preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
40	Quitar con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, trapos, etc.) Edos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia emisión de envases de elementos de aseo.	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Escribe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades.	1			
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o respecta (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con especificaciones de las actividades.	1			
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades.	1			
44	Se cuenta con recipientes suficientemente identificados, de material plástico, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1			
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1			
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1			
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
48	Se evidencia informes de las actividades de limpieza y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente; recipientes, envases, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NA			
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación; recipientes, envases, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se tienen registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NA			
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA			
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el auto de "Transporte de Alimentos".	NA			
53	El personal transportador cuenta con la educación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA			
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA			
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitación en frío con su respectivo programa y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NA			
56	El personal transportador recibe formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NA			
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para autorización vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el control (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	NA			
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos enviado por la autoridad competente.	NA			
59	Se da cumplimiento a plan de flotas (frecuencia y días de entrega de víveres e insumos de aseo).	NA			
60	Los vehículos de propiedad o adquisición corresponden a las personas según requisito presentado por el operador (si se presenta homologación al operador tiene autorización por parte de la supervisión del control).	NA			
61	Se evidencia soporte de emisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.				
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS		OBSERVACIONES	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	
62	Los utensilios tales como telas, cortinas, abas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fluidos limpios y desinfectación.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los alumnos de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de salidas de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en el manual de Programa, Hoja de vida de los equipos, cronograma de mantenimiento, respaldos).	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO 6 PUNTAJE OBTENIDO 6 PORCENTAJE % 100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		OBSERVACIONES	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	
68	Existen carteleras de incendio con fechas vigentes de rescate ubicado en su lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO 2 PUNTAJE OBTENIDO 2 PORCENTAJE % 100%

CONDICIONES GESTION SOCIAL

CONDICIONES GESTION SOCIAL		OBSERVACIONES	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del P.R.E. actualizada.	1	
71	Se evidencia reporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	
72	Se agenda fehacientemente los registros de control de asistencia de los alumnos de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.	1	
73	En la institución Educativa y sede se promueven hábitos alimenticios saludables con los alumnos de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO 5 PUNTAJE OBTENIDO 5 PORCENTAJE % 100%

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSSEGURIDAD

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

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO 1 PUNTAJE OBTENIDO 1 PORCENTAJE % 100%

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 100% de lo establecido en los ítems evaluados
Se dejan observaciones que corresponden a la infraestructura de
la IFE

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE: <u>Leonel Espinoza G.</u>	NOMBRE: <u>Sofía Padhe Medina</u>
CARGO: <u>Administrador D.P.A.E</u>	CARGO: <u>Manejadora de Alimentos</u>
FIRMA: <u>[Firma]</u>	FIRMA: <u>[Firma]</u>
TELEFONO: <u>3144743353</u>	TELEFONO: <u>3112735037</u>

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

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



Institución Educativa y sede:			IE ENSST. sede Parque Pinzón						Ciudad:			Tunja					
Opción:			FUPADESO			Fecha de Inic:			18-07			Hora de inicio:			X		
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación (cantidad de menú)	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteína: carne roja																	
Proteína: carne blanca	Pechuga en la Plancha	Pechuga en la plancha				41	36	36									
Grasa																	
Leguminosa																	
Cereal: Arroz	Arroz con Tomate	Arroz con Tomate				72	69	95									
Cereal: Pasto																	
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, Plátano)	Moneditas Plátano	Moneditas Plátano				37	33	36									
Araña: Arepucia																	
Verdura: H. o caliente	Espinaca, Mango, Zanahoria	Espinaca, Mango, Zanahoria				60	65	56									
Líquido	Sorbete de Banano	Sorbete de Banano				200	200	200									
Leche: L. Uda /pslo																	
¿Cumple con la minuta patria?						SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>									¿En caso de que haya cambios en el horario de escuela, están aprobados por el CAE?		
¿Cumple con el menú establecido?						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"/>			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Bancos con fines están aprobados por la Supervisión del FAE* (si aplica)			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>														

Opciones:

QUEM REALIZA LA VISITA: Sofía Roche CARGO: Manipuladora A. FIRMA: Sofía Roche
 QUEM REALIZA LA VISITA: Jeanet Espinosa G. CARGO: Nutricionista PAE FIRMA: Jeanet E.



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

Institución Educativa y Sede: **DE Antonio José Sanab** ETC: **Tunga** MUNICIPIO: **Tunga** Fecha Verificación: **17-05-2023**

Dirección: **Vda. La Colorada** Hora de Inicio: **8am** No. Contrato / Comento: **506** Hora de Terminación: **11:30m.**

Operador: **FOPADESO** No. Contrato / Comento: **NO** Fecha de inicio de atención: **31/01/2023**

Reporte casos de atención prioritaria: **SI** **NO** Identifique la causa del caso de atención prioritaria: **NO**

Visita verificación técnica: **SI** **NO** Visita verificación de ETA: **NO**

No. de Visita: N°1 N°2 N°3 N°4 N°5 No. Total de Titulares de Derecho Aludidos: **70** Nivel Preescolar Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro) Nivel Secundaria (Grado 4to. 5to) Nivel Media (10 y 11)

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

FECHA DE VISITA CONCEPTO ENTREGO: **03/05/2023** **Favorable.**

CONCEPTO FINAL

Favorable.

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS			OBSERVACIONES
			PUNTAJE OBTENIDO	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	PERCENTAJE %	
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, maleza y aguas estancadas.	1				
2	Las instalaciones (fresa de preparación, fresa de almacenamiento, fresa de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1				
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1				
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor cumplen con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio	1				
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1				
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen moños en buen estado y sin grietas	1				
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comprometen al exterior se encuentran protegidas.	1				
8	Los alifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1				
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1				
10	Las lavaplatos o lavaterneras se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1				
11	Los edificios de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1				
12	Cuenta con leas exclusivas para la limpieza y desinfección de los detalles y menaje cuando contaminación cruzada.	1				
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o arcos de fácil limpieza y resistentes a la intemperie y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1				
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS						
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	PERCENTAJE %	100% / 0
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o sacos, con etiquetas, conetes con lista u otra forma de almacenamiento. Dispone de estantes de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y manipulación, en el caso.		1			
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan signos tipo de contaminación y son aptos para el consumo.		1			
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (kardex) y rotación de productos: PEPS.		1			
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.		1			

13		El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se hacen registros de control y calibración.	1			
19		Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5169/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS						
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO						
OBSERVACIONES						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE			
20	Están los vasos sellados y en buen estado (material flexible y resistente) sujetos 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 limpios, cubiertos, etc., según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.		1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO						
PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES						
OBSERVACIONES						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE			
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios autorizado por la ETC.		1			
25	Se hacen autorizadas las dietas para el servicio (usuarios médicos).		1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación estandarizada. (Si es caso contrario, presentar el informe de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).		1			
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.		1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES						
PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
OBSERVACIONES						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE			
28	El personal manipulador utiliza la cobertura completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisáceo). Y limpio, calzando cuando estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para raschió preparada en sitio.		1			
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (lábigo desinfectante, jabón desinfectante o sopleador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, etc.). Se evidencia emisión de energía.		1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de lentes u otros accesorios o maquillaje).		1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (epid. para manipular alimentos) (no mayor a un año).		1			
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en línea con su respectivo cronograma y se registra de su implementación.		1			
33	El personal manipulador cuenta formación en educación formal, propiamente, técnicas de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros por certificación.		1			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida distanciamiento (barreras, colinas, y vitales).		1			
35	El cumplimiento de requisitos es atingido en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el mismo publicado en un lugar visible.		1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.		1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
PUNTAJE ESPERADO		9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO						
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
OBSERVACIONES						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE			
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se tienen registros actualizados de las actividades.		1			

38	Se tienen prohibidos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con listas técnicas (consecuencias, modo de preparación, empleo y fecha).	1			
39	Las mallas primas cuide tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en redon preservada 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 boca, alcohol, toallas, 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.	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se lavan regidores actualizados de las actividades.	1			
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (a) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1			
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1			
44	Se cuenta con registros sanitarios, identificación, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1			
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1			
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1			
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
48	Se evidencia soporte de las actividades de limpieza y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, envases, estado de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (SI aplica).	NA			
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, envases, estado 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.	NA			
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NA			
53	El personal transportador cuenta con la educación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA			
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA			
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soporte y/o certificaciones de su implementación.	NA			
56	El personal transportador recibe formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NA			
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y asociados a los parámetros establecidos por el convenio (SOAT, Revisión técnica, mecánica y sectores de tránsito, etc).	NA			
58	Los vehículos cuentan con concepto técnico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NA			
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo).	NA			
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los oferentes según proceso de selección por el operador (a la presente no se registra el operador que autorizan por parte de la supervisión del cliente).	NA			
61	Se evidencia soporte de emisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			OBSERVACIONES		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			
62	Los utensilios tales como tijeras, cuchetas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1			
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los alumnos de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1			
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la cantidad de alumnos de derecho.	1			
65	El operador cuenta con inventario de menaje, cubiertos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1			
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1			
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, lista de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, respaldados)	1			
TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
68	Existen carteleras de seguridad con boletines vigentes de riesgo ubicado en lugar adecuado	0	NO SE EVIDENCIA Extingtor Servicio de Alimentos		
69	Existen botiquines de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	NO SE EVIDENCIA Botiquin en Servicio de Alimentos.		
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%
CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Identificación Operativa del PAE actualizada.	1			
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0			
72	Se diligencia oportunamente los registros de control de asistencia de los alumnos de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	1			
73	En la institución Educativa y sede se promueven hábitos alimentarios saludables con los alumnos de derecho.	1			
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SQR en el comedor escolar	1			
TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
75	Existe un protocolo de bioseguridad Cód.19 y se tienen registros actualizados de las actividades	1			
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA					
71	Se debe Negociar en e Item.				
68 y 69	Inmediato IE La Coladora y Fupadeso.				

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se completaron el 95.1% de los Items evaluados es de aclarar que los IFE Ha hecho caso omiso a las solicitudes que el operador y la Sec. Educacion han realizado como gestion para la instalacion del Extingtor, el Botiquin y la compra de PAE

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En consonancia firmant:

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE:	Jeanet Espinos a G.	NOMBRE:	Sandra Patricia Fugarene
CARGO:	Docente/Asista PAF	CARGO:	Manipuladora de Alimentos
FIRMA:	<i>Jeanet</i>	FIRMA:	<i>Sandra Patricia Fugarene</i>
TELEFONO:	3144743333	TELEFONO:	5108747311
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	

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



Institución Educativa y sede:			I.E. Antonio José Sarmiento Sede La Colorada						Ciudad:			Tunjo					
Operador:			FUPADESO			Fecha de la:			17-07-2023			<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	Monto entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja																	
Proteico: carne blanca																	
Graso	Huevo Frito	Huevo Frito	76	40	41												
Leguminoso	Arveja Seca	Arveja Seca	16	16	18												
Cereal: Arroz	Arroz Blanco	Arroz Blanco	57	56	55												
Cereal: Pasta																	
Tuberosos: (papa, yuca, Batata, Plátano)	Papa salada	Papa en Pire	41	42	43												
Arepas / Repueles																	
Verdura frita o caliente	F. Tomate Per Rabo	Jamón Espinaca	52	49	55												
Jugo	Jugo de Guayaba	Jugo de Guayaba	200	200	200												
Leche lida / polvo																	
¿Cumple con la minuta pasta?			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?		
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>														
¿Estos curr tipo están aprobados por la Superintendencia del PAE? (si aplica)			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>												Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>		

OBSERVACIONES:

QUIÉN ATENDIÓ LA VISITA: Sandra P. Fugueno CARGO: Manipuladora A. FIRMA: x Sandra Fugueno
 QUIÉN REALIZÓ LA VISITA: Jeane Espinosa G. CARGO: Nutricionista DPAE FIRMA: Jeane E.



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

Institución Educativa y Sede:	IE San Jeronimo Emiliani Centro Jeronimo Emiliani			ETC:	Tunga	Municipio:	Tunga	Fecha Verificación:	13-07-2023		
Dirección:	Cra 3 #59-82			Hora de Inicio:	10:30			Hora de Terminación:	12m		
Operador:	FORADESO			No. Contrato / Convenio:	506			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						
Vista Verificación técnica	51				Visita verificación de ETA						
No. de Visitas:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to. 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	700	NO		X		

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	62	FECHA DE VISITA CONCEPTO BANDO	13-07-2023 Favorable	PERCENTAJE %	100%	Favorable
------------------	----	------------------	----	--------------------------------	----------------------	--------------	------	-----------

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, mareas y aguas estancadas.	1				
2	Las instalaciones (area de preparación, seat de almacenamiento, Area de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1				
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en comodis subterráneo, en buen estado y funcionamiento.	1				
4	Las Areas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1				
5	Los techos están desinfectados y contructuras de mureta que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1				
6	Las paredes están contructadas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Exhiben moxeras en buen estado y sin grietas.	1				
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1				
8	Los alifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1				
9	Existen tanques no recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1				
10	Las lavaplatos o lavabos, se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1				
11	Los extractores de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1				
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje cobriendo contemperancia cruzada.	1				
13	Las vajillas y utensilios que se contactan con el ambiente exterior, están protegidos con malla o arjos de fácil limpieza y compatibles a la inspección y manipulación. Los platos de los vendors lavados en Area de proceso se encuentran en buen estado.	1				
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS						
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PERCENTAJE %	100%	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES			
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas (10 unidades, canchales con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y manipulación, si es el caso.	1				
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan signos tipo de contaminación) y son aptos para el consumo.	1				
16	Se tiene establecido el control de estibas y sellos (Módulo) y rotación de productores - PEGS.	1				
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control actualizados.	1				

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se tienen registros de control actualizados.	1			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cuentan con la nomenclatura sanitaria vigente. Resolución 5109/2003 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyen.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	6	100%		
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
20	Existen letreros señalizados y en buen estado (material legible y resistente) adosados a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1			
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de buena secunicional y continua para cada cadaque tipo de contaminación.	1			
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de menús 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 lavado de los alimentos se hace con utensilios (pizas, 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	4	100%		
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizados por la ETC.	1			
25	Se tienen ordenamientos por utensilios para el servicio (identificando medidores).	1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, preservar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1			
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	4	100%		
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisés) y limpio, cubriendo como es debido el cuerpo con la especificación de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para noñn prepñanda en abto.	1			
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o saszlor eléctrico, papel higrnico, guantes de manipulación, guantes de asero, pañuelos). Se evidencia renulsión de entrega.	1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y en arena, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (epñto para manipular alimentos) (no mejor a un año).	1			
32	El operador cuenta con el Plan de Copulaciones en fñaco 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 higrnicas en manipulación de alimentos (no mejor a un año) y se cuenta con registros no certificados.	1			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (lmpañeros, cofia y sbalo).	1			
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de administración escolar y se encuentra el ítemo ubicado en un lugar visible.	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	9	100%		
CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se tienen registros actualizados de las actividades.	1			

38	Se 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 frutos se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en razón preparada en frío, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de toza, escobas, traperos, 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 elemento de aseo.	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1			
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o 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			
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1			
44	Se cuenta con recipientes empacados, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1			
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1			
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1			
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
48	Se evidencia soporte de las actividades de limpieza y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, refrigerada, congelada, estada de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N/A			
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelador, recipientes, envases, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N/A			
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N/A			
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el auto de "Transporte de Alimentos".	N/A			
53	El personal transportador cuenta con la educación completa y adecuada según normatividad vigente.	N/A			
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N/A			
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Operaciones en lista con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	N/A			
56	El personal transportador recibe formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	N/A			
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y accesos a los permisos establecidos por el control (SOAT, Revisión técnica, mecánica y licencia de tránsito, etc)	N/A			
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emido por la autoridad competente.	N/A			
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	N/A			
60	Los vehículos de propiedad y distribución corresponden a las oficinas según propuesta presentada por el operador (de presencia homologada, el operador hace autorización por parte de la supervisión del control)	N/A			
61	Se evidencia soporte de emisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada	N/A			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	N/A	PUNTAJE OBTENIDO	N/A	PORCENTAJE %	N/A

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tijeras, cortinas, albas y demás, siempre estén fabricados con material sanitario, resistentes a la corrosión de fluidos empleadas y esterilización.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los alumnos de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
64	El equipo y mobiliario con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de alumnos de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. Programa. Hoja de vida de los equipos. cronograma de mantenimiento, respaldados.)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen cartones de recordatorio con fechas vigentes de reserpa ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

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

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIENESTAR

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

TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIENESTAR

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

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

CONCLUSIONES OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se cumple con el 100% de las actividades que se era
 Juan en el formato.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En constancia firmant.	
------------------------	--

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE:	Leonet Espinosa B	NOMBRE:	Luisa Fernanda boelfos
CARGO:	NOTICIONISTA D.PAF	CARGO:	SUPERVISORA PAF Operador
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	3199743353	TELEFONO:	3125369508

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

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



Institución Educativa y Sede:			I.E. San Jerónimo Emiliani Centro Juvenil Emiliani									Ciudad:			Tonja		
Gestor:			Fopadeso			Fecha visita:			13-07-2023			Muestra de la visita:			X		
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA			PRIMARIA			MUESTRA			MEDIA		
Componente	Preparación según título de m. l.	Plato entregado	M1	M2	ERS	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Prúto (carbón)																	
Proteico carne blanca	Chuleta	chuleta								42	42	45					
Graseo																	
Ligüinosa	Lentija	lentija								54	50	51					
Cereal, Arroz	Arroz	Arroz								100	105	105					
Cereal Pasta																	
Tubérculos (papa, yuca, ñame, Plátano)	Tajada	Fajada								56	45	54					
Arroz y Arepuela																	
Verdura fina o caliente	E Repollo	E Repollo								67	68	68					
Jugo	Jugo	Jugo								200	200	200					
Leche (calda / leche)																	
¿Cumple con la minuta pedida?			SI			No			SI			No			SI		
¿Cumple con el menú establecido?			SI			No			SI			No			SI		
¿Elaboración está acorde con la revisión del PAE?			SI			No			SI			No			SI		
Observaciones:																	

QUIÉN APRUEBA LA VISITA: Luisa F Huertas CARGO: Supervisora
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Jeanet Espinosa CARGO: Notificadora

Jeanet Espinosa
Notificadora



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. FUOSSTI sede Jordin Infantil.		ETC:	Tunga	MUNICIPIO:	Bongu	Fecha Verificación:	11-07-2023			
Dirección:	Tv 11 # 35-00		Hora de inicio:	8am.			Hora de Terminación:	11am.			
Operador:	FURPADESO		No. Contrato / Convenio:	506			Fecha de inicio de atención:	31/01/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO							
Visita Verificación técnica	51		Visita verificación de ETA	NO			Visita SPQR	NO			
No. de Visitas:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Alimentados:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do. 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to. 5to)	Nivel Secundaria (10 y 11)	Nivel Inicial (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	467.					

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

PUNTAJE ESPERADO 62

PUNTAJE OBTENIDO 61

3-03-2023

Favorable con Requerimiento.

Favorable.

CONCEPTO FINAL

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS				OBSERVACIONES
			PUNTAJE OBTENIDO	FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO	PORCENTAJE %		
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación, humedad y aguas estancadas.	1	1				
2	Las instalaciones (fresa de preparación, áreas de almacenamiento, áreas de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	1				
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	1				
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la producción del servicio.	1	1				
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	1			Se evidencia techo en material no sanitario	
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mamparas en buen estado y sin grietas.	1	1				
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre pisos y juntas que comunican al exterior se encuentran protegidas.	1	1				
8	Los sistemas y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionamiento y limpios.	1	1				
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	1				
10	Las lavaplatos o lavabos no se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian fallas eléctricas en empuestas.	1	1				
11	Los edificios de gas se encuentran sellados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	1				
12	Comida con olor exótico para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje cuando contaminación cruzada.	1	1				
13	Las ventanas y aberturas que se encuentran con el ambiente exterior, están protegidas con malla o arcos de fácil limpieza y resistentes a la intemperie y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	1				
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES				
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en gales, estibas y/o sacos, con tapas con bispa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estibas de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y higienización, si es el caso.	1	1				
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan signos spo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1				
16	Se tiene subalterno el control de entradas y salidas (kardex) y rotación de productos - PEPS.	1	1				
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se tienen registros de control y rotación.	1	1				

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se tienen registros de control actualizados.	1			
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, también con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5169/2003 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1			
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
20	Existen ítemes rotulados y en buen estado (material lavable y resistente) adheridos 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, se toma secuencia y continúa para cada cualquier tipo de contaminación.	1			
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente mediante el cambio de servicios por cada proceso, desinfección de las trapeadoras mediante la aplicación de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1			
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (platos, cucharas, etc.) higienes el tipo de servicio y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de ingredientes realizados por la ETC.	1			
25	Se tienen almacenados los utensilios para el servicio (densómetros, medidores).	1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación elaborados. (Si es caso contrario, preservar el soporte de autorización por parte de la ETC del servicio realizado).	1			
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la ebitación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, cruzado cuando estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para dicho preparado en cibo.	1			
29	Se evidencia dotación de los elementos de Higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, pipetiera). Se evidencia remisión de entrega.	1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de lentes u otros accesorios de maquillaje).	1			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (globo para manipulador alimentos) (no mayor a un año).	1			
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1			
33	El personal manipulador recibe formación en educación sanitaria, prevención, hábitos de Buena Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (sabidones, toallas y balde).	1			
35	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el anexo publicado en un lugar visible.	1			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE ABAVENIMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se tienen registros actualizados de las actividades.	1			

38	Se tienen productos de limpieza y desinfectante de acuerdo a la frecuencia establecida y sección con listas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y manejo).	1			
39	Las materias primas usadas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en razón preparadas en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1			
40	Cuando con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de boca, 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 envíos de elementos de aseo.	1			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades.	1			
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1			
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades.	1			
44	Se cuenta con recipientes adecuados, identificados, de material resistente, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1			
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1			
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1			
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
48	Se evidencia soporte de las actividades de limpieza y desinfección por parte de una empresa calificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100%.
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, cerraduras, cubetas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (SI aplica).	NA			
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, cerraduras, cubetas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (SI aplica). Se tienen registros actualizados de control de temperatura de abastecimiento.	NA			
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA			
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aseo de "Transporte de Alimentos".	NA			
53	El personal transportador cuenta con la educación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA			
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA			
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en línea con su respectivo programa y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NA			
56	El personal transportador recibe formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificaciones.	NA			
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para autorización vehicular y acceden a los pasadizos establecidos por el conducto (SOAT, Revisión técnica-mecánica) (sección de tránsito etc).	NA			
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NA			
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (frecuencia) y días de entrega de víveres e insumos de aseo).	NA			
60	Los vehículos de transporte y distribución con exponen a los clientes según propuesta presentada por el operador (a se puede homologar, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del sector).	NA			
61	Se evidencia soporte de emisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tijeras, cuchetas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fluidos orgánicos y desinfectación.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfectación.	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa legal de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable).	1	
TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	6	100 %
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen salubres de recreación con lecheros vigentes de recarga ubicada en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	2	100 %

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de confirmación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión salubridad.	1	
72	Se diligencia documentos los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.	0	no se evidencia registro diario de asistencia de los titulares de derecho.
73	En la institución Educativa y sede se promueven hábitos saludables relacionados con los titulares de derecho.	1	
74	Existe el mecanismo que el operador y la EIC tienen para atender las SPOR de el comedor escolar.	1	
TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	4	80 %

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Conf 19 y se tienen registros actualizados de los indicadores.	1	
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
PUNTAJE ESPERADO	1	1	100 %

ACCIONES DE MEJORA			
FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE		
	71.	inmediato	FOPADESD

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
 Se Comple con el 98.3 % de la ejecución de PAE en esta Entidad Educativa. Se Sugiere actualizar diariamente el Registro de Asistencia de los Titulares del Derecho.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En consonancia firmen:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Jeanet Espinosa G.	NOMBRE:	Michel Andrea Morales Roche.
CARGO:	Nutricionista D.PAE	CARGO:	Manipuladora de Alimentos.
FIRMA:	<i>Jeanet G.</i>	FIRMA:	<i>Michel Morales</i>
TELEFONO:	31447213353.	TELEFONO:	3202585352

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



Institución Educativa y Sede:			Código:																	
Docente:			Fecha de visita:			Horas de servicio:														
NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIO					
Componente	Preparación según modelo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3			
Proteína carne roja																				
Proteína carne blanca	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	32	29	30															
Huevo																				
Ligumínea																				
Cereal: Arroz	Arroz con Zucchini	Arroz con Zucchini	55	56	59															
Cereal: Pasta																				
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, ñame, ñame)	Papa Criolla	Papa Criolla	52	51	52															
Aceite/Aceite																				
Verdura frita o salada	V. salteada	V. salteada	48	51	50															
Jugo	Sorbete de Naranja de Guayaba	Sorbete de Naranja de Guayaba	200	200	200															
Leche / Leche / Leche																				
¿Cumple con la minuta patrón?			SI			NO			SI			NO			SI			NO		
¿Cumple con el menú establecido?			SI			NO			SI			NO			SI			NO		
¿Este día estuvo aprobado por la Supervisión del PAE?			SI			NO			SI			NO			SI			NO		
			SI			NO			SI			NO			SI			NO		

Observaciones:

QUIEN ATIENDE LA VISTA: Andrea Morales R CARGO

Manipuladora A FIRMA

QUIEN REALIZA LA VISTA: Leonet Espinosa G CARGO

Notacionista PAE FIRMA

[Firma]

[Firma]



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. SIMONO RODRIGUEZ Sede Durado		ETC:		MUNICIPIO:	Tunga	Fecha Verificación:	10-07-2023
Dirección:	Calle 28 - 15te-99B		Hora de Inicio:	8:30m		Tunga	Hora de Terminación:	10:30m
Operador:	FOPAD-ESO		No. Contrato / Convenio:	506			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO				
Visita verificación técnica	S1		Visita verificación de ETA	NO			Visita SPQR	NO
No. de Visitas:	Nº1 <input type="checkbox"/>	Nº2 <input type="checkbox"/>	Nº3 <input type="checkbox"/>	Nº4 <input type="checkbox"/>	Nº5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Desecho Atendidos:		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	173		

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA

Fecha de visita	20	20-02-2023
Concepto emitido	FAVORIZABLE	95.1%
		FAVORIZABLE

CONCEPTO FINAL

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de fuentes de contaminación, molicva y aguas atmosféricas.	1			
2	Las instalaciones (fases de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1			
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1			
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la producción del servicio.	1			
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentren limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1			Material NO sanitario en techos.
6	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen mamparas en buen estado y sin grietas.	1			
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comprometan al exterior se encuentran protegidas.	1			
8	Los alambres y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1			
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico estéril, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1			NO existen tanques de Almacenamiento de agua. Se tiene un filtro.
10	Las mamparas o amarración se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian fallas en conexiones eléctricas expuestas.	1			
11	Los equipos de gas se encuentran retirados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1			
12	Cuenta con leña exclusiva para la limpieza y desinfección de las superficies y menaje estéril y contaminación cruzada.	1			
13	Las ventaneras y aberturas que se abren 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 ventaneras: tabicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1			
TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o sacos, con etiquetas con bula 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 manipulación, en el caso.	1			
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1			
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (kardex) y rotación de productor - PEPIS.	1			
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control rotacional.	1			

19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifican, adicionan o subsisten.	1	
----	--	---	--

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO		PERCENTAJE %	100%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen labores señalizados y en buen estado (rotulada, legible y resistente) ubicados en las diferentes áreas 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 limpios, cubiertos, 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
CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMIALES		PERCENTAJE %	100%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (Identificadores, medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecidos. (Si es caso se tienen presente el reporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMIALES			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		PERCENTAJE %	100%

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la debida limpieza, en buen estado, de color claro (diferente a grisáceo) y limpio, cortado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (lilón desinfectante, toallas desechables o sashis desechables, guantes de asero, etc.). Se evidencia emisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (epite para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Operaciones en bien con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador recibe formación en educación sanitaria, principios básicos de Buena Práctica de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o evidencias.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida educación (lavar manos, cubrirse la boca y nariz).	1	
35	El cumplimiento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

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

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

32	Se realiza monitoreo de heces y desinfección de ecuator a la frecuencia establecida y cuentan con listas técnicas (conferencias, modo de preparar, empaque y rotación).	1			
39	Las mallas primas cuida bien como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en razón preguntada 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 (detergente, desinfectantes, jabón de leña, 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			
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades.	1	No hay tanques de abastecimiento de agua Tienen filtro.		
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o reserpa (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o reserpas y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1			
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades.	1			
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material cunilino, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1			
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1			
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1			
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
48	Se evidencia soporte de las actividades de limpieza y desinfección por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100 %
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, caravanas, cubetas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NA			
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, cubetas, cubos de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se tienen registros actualizados de control de temperatura de almacenamiento.	NA			
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA			
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el auto de 'Transporte de Alimentos'.	NA			
53	El personal transportador cuenta con la educación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA			
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA			
55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitación en sitio con su respectivo programa y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NA			
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NA			
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para normalización vehicular y acorde a los parámetros establecidos por el convenio (SOAT, Resolución técnico-mecánica y licencia de tráfico, etc).	NA			
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos empaq por la autoridad competente.	NA			
59	Se da cumplimiento a plan de flotas (frecuencia y días de entrega de víveres e insumos de aseo).	NA			
60	Los vehículos de transporte y distribución, con respecto a los ordenes según propuesta presentada por el operador (de presencia homologada, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del centro).	NA			
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	NA	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tijeras, cuchillos, alfileres y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fluidos empílicos y desinfectación.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los alumnos de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de alumnos de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento.	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la manualidad "Programa de mantenimiento de los equipos, con programa de mantenimiento (responsables)".	1	
TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	6	100 %
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen carteleras de recordatorios con fechas vigentes de recambio de aceite en un lugar adecuado.	D	LA IE debe gestionar el extintor para el servicio de alimentos.
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	D	LA IE debe gestionar el Botiquín para el servicio de Alimentos.
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	0	0	0 %
CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Alimentación General del PFE actualizada.	1	
71	Se evidencia reporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	
72	Se dispone fehacientemente los registros de control de asistencia de los alumnos de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.	0	
73	En la institución Educativa y sede se promueven hábitos alimentarios saludables con los alumnos de derecho.	1	
74	Existe el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SQR en el comedor escolar.	1	
TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	4	80 %
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			

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

ACCIONES DE MEJORA			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	FECHA DE CUMPLIMIENTO
Se deben mejorar los siguientes ítems:			
68 y 69			mediante Inst. Educativa.
72			mediante FUPA de SO

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

El seguimiento que se realizó a RPS obtuvo 95.1% de cumplimiento. La IE debe priorizar la ubicación de extintor y Botiquín en el servicio de alimentos y el Operador cumplir con el registro de asistencia de los titulares del derecho.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBIÓ LA VISITA

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Leone Espinosa G.	NOMBRE:	Mery Piedrahíta
CARGO:	Asesorista D.PAE	CARGO:	Manipuladora de Alimentos
FIRMA:	<i>Leone</i>	FIRMA:	<i>Mery Piedrahíta</i>
TELÉFONO:	5144343353	TELÉFONO:	319 319985
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELÉFONO:		TELÉFONO:	

En constancia firmar:



Institución Educativa y Sede:		E.E. Silymo Rodríguez Sede Duracó									Ciudad:		Tunja				
Operador:		FUPADISU									Fecha visita:		10-07-2023				
NIVEL DE ESCOLARIDAD:		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: Carne roja																	
Proteico: Carne blanca																	
Huevo	Huevo batido	Huevo batido							53	52	52						
Leguminosa	Arveja Verde Seca	Arveja Verde Seca							49	52	50						
Cereales: Arroz	Arroz blanco	Arroz blanco							110	108	91						
Cereales: Pasa																	
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, plátano)	Papa Salada	Papa Salada							116	122	117						
Arepas/ Arepuela																	
Verdura: Hincado caliente	E. Lechuga zanahoria tomate	E. Lechuga zanahoria tomate							64	67	66						
Jugo	sorbete de Mango	sorbete de Guayaba							200	200	200						
Lleche líquida: Espeso																	
¿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 C.V.E.?			
¿Cumple con el menú establecido?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>											SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>			
¿Siempre cambias están aprobados por la Supervisión de PAE? (si aplica)			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>														

Reservado a 1999

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Mery Piedrahíta CARGO: Manipuladora A. FIRMA: [Firma]
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: Jeane Espinosa G. CARGO: Nutricionista PAE FIRMA: [Firma]

[Firma]