



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

Institución Educativa y Sede:	ZE ENSLOP SOR MORA CISTRO		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	02-09-2023			
Dirección:	Km 7 via Bucaramanga D		Hora de Inicio:	8:20 AM			Hora de Terminación:	11:00 AM			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	31-07-2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	- 5 -							
Visita verificación técnica	SZ		Visita verificación de ETA	-			Visita SPQR	-			
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	130	130	0	0	0	0
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	02 de Mayo de 2023							
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO	FAVORABLE 93.5%							
CONCEPTO FINAL			BUENO								
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)											

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de zonas de insalubridad, maleza y aguas estancadas	1	
2	Las instalaciones (área de preparación o 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	10 VA tiene un sanitario para los 2 manipuladores de alimentos
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que evita acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico sanitarias	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente impermeable no absorbente de fácil limpieza y desinfección. Existen meshos 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 sistemas y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla) funcionando y limpios	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o arjeos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	73	PUNTAJE OBTENIDO	73
		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 jales, estibas y canastillos, cubiertos con tapa y con forma de almacenamiento. Dispone de material de limpieza higiénico, limpio y en buen estado de manera que se permita la limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso	1	se tienen estibas y canastillos que protegen las materias primas del contacto directo con el piso
15	Las producciones se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan ningún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	



16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (kardex) y rotación de productos - PLPS	0	No se encuentra el kardex de control de entradas y salidos en la unidad aplicativa
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18 °C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resoluto 0151062005 y demás normas que lo modifican, adicionan o sustituyen	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen listeros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afines a la norma 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 ón 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 (cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	se preparo para el día de hoy el menú 73
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 dotación completa, en buen estado de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para reponer preparados in situ	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papetera). Se evidencia emisión de entrega	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, un uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria: principios 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 (papetecas, cofia y bata)	1	
35	El complementario alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	se entrego el complementario alimenticio a las 9:30AM solo hoy un horario de entrega



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



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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	se deben llevar al día los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho del mes de agosto
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC deben para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL



PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES	
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid 19 y se llevan registros actualizados de las actividades		1		
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA			FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE	
Acciones de mejora N 16472			Inmediato	Operador FUPR/DES0	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
se debe cumplir a lo mayor Brevedad con las acciones de mejora					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No se presenta alguna Observación por parte de quien atiende la visita					
En constancia firman:					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	David R. Duarte R		NOMBRE:	Erika Tatiana Ortega Aranda.	
CARGO:	Profesional PAF-SE T		CARGO:	M. Alimentos	
FIRMA:	<i>[Firma]</i>		FIRMA:	Erika Ortega.	
TELEFONO:	3178476232		TELEFONO:	3219431126	
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:			NOMBRE:	Alga Cecilia Medina	
CARGO:			CARGO:	Economista de Alimentos	
FIRMA:			FIRMA:	<i>[Firma]</i>	
TELEFONO:			TELEFONO:	3124710179	





MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

Almuerzo Aprender

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACIÓN DE GRAMALES  
COMPLEMENTACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO



Institución Educativa y Sede:		IE ENSIAP Sra. Mario Cristina			Ciudad:			Tunjá						
Operador:		FUPADESO			Fecha visita:			02-08-2023						
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2						
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	MEDIA		
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3			
Proteico carne roja	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Proteico carne blanca	pollo apinado	13	28	32	35	-	-	-	-	-	-			
Huevo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Leguminosa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Cereal Amoz	Arroz ampiño	13	50	52	50	-	-	-	-	-	-			
Cereal Pajá	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Tuberculos: ( papa, yuca ñame, Plátanos)	patata yuca	13	35	36	37	-	-	-	-	-	-			
Arepas/ Arepuela	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Verdura fría o caliente	Verdura Guiso de Salsita de Banió	13	48	55	53	200	210	205	-	-	-			
Jugo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Leche líquida /polvo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
¿Cumple con la minuta patrón?		Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?		Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>	
¿Cumple con el menú establecido?		Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Observaciones:									
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			Observaciones:									

QUIÉN ATIENDE LA VISTA:

Dolga Carolina Hledon

CARGO:

Economista

FIRMA

QUIÉN REALIZA LA VISTA:

David Alirado Divoic

CARGO:

Profesional PAE-SE

FIRMA





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

Institución Educativa y Sede:	EE NSS7 Centro 1	ETC:	Tunjó	MUNICIPIO:	Tunjó	Fecha Verificación:	02-08-23
Dirección:		Hora de Inicio:	2:05 PM			Hora de Terminación:	4:05 PM
Operador:	FUJADESO	No. Contrato / Convenio:	506 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	31-07-23
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		Visita verificación de ETA	-		Visita SPQR	-	
No. de Visita:	N°1 <input type="checkbox"/> N°2 <input checked="" type="checkbox"/> N°3 <input type="checkbox"/> N°4 <input type="checkbox"/> N°5 <input type="checkbox"/>	No. Total de Titulares de Derecho Alentidos:	2243	Nivel: Preescolar	0	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	243
				Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	450	Nivel Secundaria (6to a 9no)	1047
				Nivel Media (10 y 11)	503		

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	24 de Julio de 2023
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	49
51	CONCEPTO FINAL	BUENO
	CONCEPTO EMITIDO	98.5% FAVORABLE
	PORCENTAJE %	96.02

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

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
11	11	100%	

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas estibas y/o canastillas, canacas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si se el caso.	1	
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Fecha Sobrevivido FU 100923 por Bogdito FU 23-07-23
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados).	1	
15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	NA	
16	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5108/2005 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen.	0	se debe hacer selección de los componentes de la RI

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
5	4	80%	



CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	1	Cachetado 2.00 de vainilla de 200 ml L 85720602 NSA-00352-2017 fabricada por Andino SA Molina Nalantes
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	1	Por Blondito de 40, 20 y 100gr marca Delilletos NSA-001376-2016
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo	1	Fruta mandarina en Bm estado de maduración apta para el consumo
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	NA	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3 PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizados por la ETC	1	
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	Se entrega para el día de hoy el menú 13
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad	1	
TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3 PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado de uso (guantes, gorros y zapatos) y limpio, calzados, cuando estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada	1	
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o escedor eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, pañuelos)	1	
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (epid para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
29	El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros fotográficos	1	
30	El personal ajeno al corredor escolar ingresa con la debida dotación (zapatos, collar y bata)	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9 PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, trapeos, 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
36	Se cuenta con programa de abastecimiento de agua potable y se tienen registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de actividades
37	Se garantiza la higiene y desinfección periódica del tanque y reservorio (el de abastecimiento de agua según capacidad requerida) además de contar un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y reservorios y se cuenta con constancias de las actividades	1	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos con procedimientos escritos, se tienen registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades
39	Se cuenta con dispositivos e infraestructura adecuada de recolección de agua y fodo y fodo a fodo, ubicada en un sitio estratégico para la recolección de residuos sólidos	1	
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se tienen registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	se llevan registros actualizados de las actividades
42	En instalaciones y/o los alrededores se encuentran libre de presencia o daño causado por plagas	1	
43	Se implementa respecto de las actividades de fumigación y control de plagas por parte de una empresa calificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la legislación sanitaria	1-1	
TOTAL CONDICIONES DE BANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11
		PORCENTAJE %	700%
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con elementos de manejo y utensilios correspondiente al área temporal de empaque de los productos industrializados	1	
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, refrigeración, congelación, estéril de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (si aplica)	N.O	—
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, refrigeración y congelación, estéril de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (si aplica). Se tienen registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	—
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de uso y operación para el transporte de los alimentos. Se tienen registros actualizados de limpieza y mantenimiento del vehículo	N.O	—
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tienen el uso de "Transporte de Alimentos"	N.O	—
49	El personal transportador cuenta con el diseño completo y adecuado según normatividad vigente	N.O	—
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	N.O	—
51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en línea con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	N.O	—
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para identificación vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, licencia técnico-médica, licencia de tránsito, etc.)	N.O	—
53	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos enviado por la autoridad competente	N.O	—
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (frecuencia y días de entrega de lotes a puntos de venta)	N.O	—
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la superación del contrato)	N.O	—
56	Se evidencia soporte de recepción de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada	N.O	—
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	
		PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES



57	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según 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
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
60	Se evidencia soporte de confirmación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	1	
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	Se deben llevar al día los formularios de control de asistencia de los Titulares de derecho del mes de Agosto
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

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

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

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora N 16 y 61	Realizado	Operador FUPA PESO

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se debe cumplir con las acciones de mejora a la mayor brevedad.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

En constancia firman:	
QUIEN REALIZA LA VISITA	QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE: David Norberto Rodríguez	NOMBRE: Maira Cuevas Hernández
CARGO: Profesional PPE-SET	CARGO: Manipulador
FIRMA: <i>[Firma]</i>	FIRMA: <i>[Firma]</i>
TELEFONO: 314238232	TELEFONO: 3165461013
QUIEN REALIZA LA VISITA	QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE:	NOMBRE: Golepi Leandra Rode
CARGO:	CARGO: Manipuladora
FIRMA:	FIRMA: <i>[Firma]</i>
TELEFONO:	TELEFONO: 3214238232





MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES  
COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Alimentos Aprender



Institución Educativa y sede:		IE NSST sede Centro 1												Ciudad	Turkey				
Operador:		FUPADESO												Horario de Entrega	02-08-23				
NIVEL DE ESCOLARIDAD														BÁSICA			MEDIA		
Componente	Menú programado	Menú entregado	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA				
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3		
Lácteo (todos los días)	Leche saborizada	13				215	274	214											
Derivados del cereal (todos los días)	Pan	13				38	40	40											
Frutas (3 veces/semana)	Morobino	13				120	128	132											
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	-	-				-	-	-											
¿Se cumple minuta patron?			SI	<input checked="" type="checkbox"/>		NO	<input type="checkbox"/>		¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido?		SI	<input checked="" type="checkbox"/>		NO	<input type="checkbox"/>				
¿Se cumple con el menú programado?			SI	<input checked="" type="checkbox"/>		NO	<input type="checkbox"/>		¿Los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados?		SI	<input checked="" type="checkbox"/>		NO	<input type="checkbox"/>				
¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?			SI	<input type="checkbox"/>		NO	<input type="checkbox"/>	NA	<input checked="" type="checkbox"/>		SI	<input checked="" type="checkbox"/>		NO	<input type="checkbox"/>				

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Héctor Cuevas H.

CARGO: Manipulador

FIRMA

*Héctor Cuevas H.*

QUIÉN REALIZA LA VISITA: David Ricardo Quate

CARGO: profesional PSE-SEI

FIRMA

*David Ricardo Quate*





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

Institución Educativa y Sede:	Z6 - INEM sede Central		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	03-08-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	9:20 AM			Hora de Terminación:	11:06 AM			
Operador:	FUPADESD		No. Contrato / Convenio	506 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	31-07-2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria		-						
Visita verificación técnica	S:		Visita verificación de ETA		-		Visita SPQR				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X					2500	0	0	0	1050	450
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	25 de Julio de 2023							
PUNTAJE ESPERADO			62	PUNTAJE OBTENIDO	59	CONCEPTO EMITIDO	favorable con requerimiento 88.5%				
CONCEPTO FINAL					BUENO						
PORCENTAJE %					95.16%						

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación o n. 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	10 VA tiene sanitarios para cada uno de los manipuladores de alimentos
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, 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 masones 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 aflones y drenajes se encuentran en buen estado protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico sanitario con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anillos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	se tienen estantes y canastillos que protegen las materias primas del contacto directo con el piso
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	



16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kardex) y rotación de productos - PEPS	0	el kardex se encuentra desactualizado
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 18°C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran envasados y rotulados, cumplen con la normalidad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b>			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5
			PORCENTAJE % 83.33%
<b>CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen libros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE % 100%
<b>CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES</b>			
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 (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si se caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	se preparo para el día de hoy el menú 74
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad	1	
<b>TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES</b>			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE % 100%
<b>CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado de color claro (diferente a grises) y limpio, calcado cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normalidad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio	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, papetera). Se evidencia remisión de entrega	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	Se da inicio a la entrega del complemento alimentario a los 8:45 AM solo se presta el servicio en el horario de la mañana.



36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	Se tienen 6 manipuladores de alimentos en la unidad operativa	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>				
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	1	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	1	<b>PORCENTAJE %</b> 100%
<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>				
<b>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>				
<b>ITEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>	
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades	
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas I & C en las concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación	1		
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en frío o se preparan 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 toca, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia emisión de entrega de elementos de aseo	1		
<b>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>	
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la 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		
<b>PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS</b>				
<b>ITEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>	
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	1		
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1		
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES</b>				
<b>ITEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>	
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	se llevan registros actualizados de las actividades	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1		
48	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1		
<b>TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>				
<b>PUNTAJE ESPERADO</b>	12	<b>PUNTAJE OBTENIDO</b>	12	<b>PORCENTAJE %</b> 100%
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)</b>				
<b>ITEM</b>	<b>ASPECTO A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>	
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	N.O	—	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	—	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O	—	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	N.O	—	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	N.O	—	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	N.O	—	



55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en base con su respectivo cronograma y reportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, primaria y a cursos de Buenas Prácticas de Manufactura y por lo menos 8 horas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificaciones.	N.O	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para inspecciones vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el operador (S.I.A.T. Registro técnico mecánica y licencia de tránsito, etc).	—	
58	Los vehículos cuentan con contenedor higiénico sanitario favorable para transportar alimentos avalado por la autoridad competente.	—	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres a escuelas de asado).	—	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a las ofertadas según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	—	
61	Se evidencia soporte de reunión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	—	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
1	1	100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
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.	0	No se encuentra la ficha técnica de visibilidad del PAE
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se encuentran los registros de control de asistencia de los titulares de derecho del mes de agosto
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es viable el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender los SPQR en el comedor escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL



PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIENESTAR					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid 19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1			
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIENESTAR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA			FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE	
Acciones de mejora N 16 71472			Finalizado	Opreoddi fuppi7E50	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
se debe cumplir con las acciones de mejora a la mayor brevedad.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No se presentan observaciones por parte de quien atiende la visita					
En constancia firman					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	David O. Duarte R		NOMBRE:	Sandra Matamoros	
CARGO:	Profesional PRE-5ET		CARGO:	Economia	
FIRMA:	<i>[Firma]</i>		FIRMA:	<i>[Firma]</i>	
TELEFONO:	77841232		TELEFONO:	714906793	
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:			NOMBRE:		
CARGO:			CARGO:		
FIRMA:			FIRMA:		
TELEFONO:			TELEFONO:		





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

Alim. y los Aprend. Aprender

PAE

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Institución Educativa y Sede:		ZNFEM Centro			Ciudad:			Tunja									
Operador:		FUTDPFESO			Fecha visita:			03-08-23									
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico carne roja	-	-															
Proteico carne blanca	pollo Aprender	74													45	40	52
Huevo	-	-															
Leguminosa	-	-															
Cereal Aroz	Aroz Aprender	74													130	138	125
Cereal Pasta	-	-															
Tubérculos- (papa, yuca flane, Plátanos)	papa o 19 frase	14													70	75	72
Arepas/ Arepuela	-	-															
Verdura fría o caliente	Ensalada de papa y cebolla	74													80	90	92
Jugo	Script de Manso	74													110	200	201
Leche líquida (polvo)	-	-															
¿Cumple con la minuta patrón?			Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servido, están aprobados por el CAE?			Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>														
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>														

Observaciones:

QUIEN ATIENDE LA VISTA: Sandra Holamoras CARGO: Economista FIRMA:

QUIEN REALIZA LA VISTA: David Ricardo Botte R CARGO: Profesional PAE-SEI FIRMA:





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

Institución Educativa y Sede:	FE INEM SrdC Diquite		ETC:	Tunjá	MUNICIPIO	Tunjá	Fecha Verificación:	03-08-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	7:45 PM			Hora de Terminación:	2:45 PM			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506 de 2023		Fecha de Inicio de atención:		31-07-2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria								
Visita verificación técnica	S!		Visita verificación de ETA			Visita SPQR					
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (5to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	159	25	83	61	0	0
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	29 de Mayo de 2023							
			CONCEPTO EMITIDO	Favorable con requerimiento 87.6							
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	59		PORCENTAJE %	95.16%				
CONCEPTO FINAL			BUENO								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	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 pila, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso	1	se tienen mesones y canastillas que protegen las materias primas del contacto directo con el piso
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	



16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (In/Out) y rotación de productos. PEPQ	0	el Kardex se encuentra desactualizado
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18 °C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 51047005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afijos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación o de forma accidental 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 propios (cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS. GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de ingredientes detallado por la ETC	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y grado de preparación e intensidad. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	se entregó para el día de hoy el menú 74
27	Se cumple con los gramajes de las porciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS. GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa en buen estado de color claro (preferente a gris) y limpio, cuidado de acuerdo a los deberes con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para la labor preparada en sitio	0	Falta alta de entrega de la dotación de una de las manipuladoras de alimentos
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de uso paperial). Se evidencia retención 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 (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fuco con su respectivo cronograma y soporte de su implementación	1	
33	El personal manipulador recibe formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1	
34	El personal dentro del comedor escolar ingresa con la debida dotación (zapatos, toallas y bata)	1	
35	El cumplimiento alimenticio es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el ciclo publicado en un lugar visible	1	se entrega el complemento alimenticio en la mañana a los 8:45 A.M y en la tarde a los 2:45 P.M



36	Se garantiza la cantidad de manipuladoras de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	Se tienen 3 manipuladoras de alimentos en la unidad operativa	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE % 88.88%
<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>				
<b>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan Registros actualizados de las actividades.	
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1		
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en frío o en preparada en sitio con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1		
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de toalla, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo	1		
<b>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan Registros actualizados de las actividades	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la 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		
<b>PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS</b>				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan Registros actualizados de las actividades	
44	Se cuenta con recipientes suficientes identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	1		
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1		
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES</b>				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1		
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1		
48	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1		
<b>TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>				
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE % 100%
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)</b>				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	N.O		
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O		
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O		
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	N.O		
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	N.O		
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	N.O		



55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación	NO	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NO	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc.)	NO	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	NO	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveros e insumos de aseo)	NO	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los autorizados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NO	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveros por parte del operador con la información requerida y actualizada	NO	
<b>TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)</b>			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %
<b>CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
63	Los recipientes donde se provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa, Hoja de vida de los equipos, programas de mantenimientos, responsables)	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %
		6	100%
<b>CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL</b>			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %
		2	100%
<b>CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	se deben llevar al día los registros de control de asistencia de los titulares de derecho al mes de Agosto
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
<b>TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL</b>			



PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1			
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA				FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de media N 76.28.72				Inmediato	Operador, FUPADESO
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
se debe cumplir a la mayor brevedad con las acciones de mejor					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
no se presenta alguna observación por parte de quien atiende la visita					
En constancia firman					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	David Ricardo Quate 12		NOMBRE:	Sofia Roche Medina	
CARGO:	Profesional PAE-SET		CARGO:	Manipuladora de Alimentos	
FIRMA:	<i>[Firma]</i>		FIRMA:	<i>[Firma]</i>	
TELEFONO:	3778		TELEFONO:	3112235032	
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:			NOMBRE:		
CARGO:			CARGO:		
FIRMA:			FIRMA:		
TELEFONO:			TELEFONO:		









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

Institución Educativa y Sede:	ZE PS sede la Germanía		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	04-08-2023			
Dirección:	Vereda la Germanía		Hora de Inicio:	8:20 AM			Hora de Terminación:	10:50 AM			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio:	506 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	31-07-2023			
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	SI		Visita verificación de ETA		-		Visita SPQR		-		
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro. 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to. 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	5					43	2	29	12	0	0

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	29 de Abril de 2023	
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	FAVORABLE 93%	
62		58	PORCENTAJE % 93.54%	
CONCEPTO FINAL		Aceptable		

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %

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 canastillas, ceniceros con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de barreras de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso	1	se tienen mesones y canastillas que protegen las materias primas del contacto directo con el piso
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	



16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPs	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 18°C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5100/2005 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b>			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen libros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
<b>CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible al ojo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ojo 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	Se preparo para el día de hoy el menu 15
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad	1	
<b>TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES</b>			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para razón preparada en sitio	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, papetera) Se evidencia remisión de entrega	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	Se entrega el complemento alimentario a los 10:00 AM



36	Se garantiza la calidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	se tiene una manipuladora de alimentos en la unidad operativa
<b>TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
<b>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Se cuenta con registros actualizados de las actividades
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas (é o ncas) (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación)	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en frío o en preparada en sitio con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de toca, esponjas, fregos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo	1	
<b>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la 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	
<b>PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	se llevan registros actualizados de las actividades
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
PUNTAJE ESPERADO	72	PUNTAJE OBTENIDO	72
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	1	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	0	No se encuentra el formato de control de temperatura del vehículo de placa
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	0	No se encuentra el formato de limpieza y desinfección del vehículo de placa
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	0	el vehículo no tiene el letrero de Transporte de Alimentos
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	1	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	1	



55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	1	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el control (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc).	1	
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	1	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo).	1	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	1	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	73	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	
------------------	----	------------------	----	--------------	--

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normativa vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El Comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se encuentran al día los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho del mes de Agosto.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL



PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid 19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1			
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE		
Acción de Mejora N. 50, 51, 52 y 72		Inmediato	Operador FUPADESO		
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
se debe cumplir a la mayor brevedad con las acciones de mejora					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
no se presenta alguna observación por parte de quien atiende la visita					
En constancia firman					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	David Ricardo Quoit N		NOMBRE:	Sandra Paola Paracle Avila	
CARGO:	Profesional PAE-SFT		CARGO:	Economista	
FIRMA:			FIRMA:		
TELEFONO:	377846232		TELEFONO:	3228749389	
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:			NOMBRE:		
CARGO:			CARGO:		
FIRMA:			FIRMA:		
TELEFONO:			TELEFONO:		





PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACION DE OBRAJES  
COMPLEMENTO NACIÓN PREPARADA EN SITIO ALMUERZO




Ministerio de Educación Nacional  
Aprender

PAE

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Institución Educativa y Sede:		Ciudad:			Tunjó			Inventario			X		
Operador:		Fecha visita:			04-08-2023			Hora de servicio:					
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Protico carne roja	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Protico carne blanca	Pollo con salsa	33	34	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Huevo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Leguminosa	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereal Arroz	Aroz tipo	68	15	70	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereal Pasta	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tuberculos (papa, yuca (ame. Platanos))	patatas con papajil	50	51	43	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Arepas/Arepuela	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Verdura fría o caliente	Ensalada de lechuga, apio, zanahoria	55	53	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Jugo	Mojocuyo	200	210	205	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Leche líquida (polvo)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
¿Cumple con la minuta patión?		Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" 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"/>			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			SI O NO <input checked="" type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			SI O NO <input checked="" type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>		

Observaciones:

QUIEN ATIENDE LA VISITA:   
QUIEN REALIZA LA VISITA: Do. Vid. N. Cardo Duarte  
CARGO: Economista  
CARGO: Profesor/a del PAE-SEI  
FIRMA:   
FIRMA: 





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

Institución Educativa y Sede:	T= 6512 sede Cerdemio		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	08-08-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	8:30 AM			Hora de Terminación:	10:30 AM			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506 de 2023		Fecha de Inicio de atención:		31-07-2023			
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	57		Visita verificación de ETA	—		Visita SPQR	—				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (5to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	277	0	277	0	0	0

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	20 de febrero de 2023	
	CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE con mejoramiento 88%	
PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	59
		PORCENTAJE %	95.16%
CONCEPTO FINAL	BUENO		

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas estibas y/o canastillas canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso	1	se tienen mesones y mosquitos que protegen las materias primas del contacto directo con el piso
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	



16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos: PEPs	0	Se debe firmar la dispensación de entrega de vienes por parte de quien atiende la visita.
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución n° 5100/2005 y demás normas que la modifican, adicionan o sustituyen	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b>			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5
		PORCENTAJE %	83.33 %
<b>CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) situados a la altura de los ojos de las Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene de limpieza y de conservación de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %
<b>CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES</b>			
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 estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guías de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	se entrega para el día de hoy en menú 76
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad	1	
<b>TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES</b>			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100 %
<b>CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio	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 acero, papitosa). Se evidencia remoción de entrega	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido en uso de paños u otros accesorios ni maquillaje)	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1	
34	El personal antes al comedor escolar ingresa con la debida dotación (lapaboca, cofia y bata)	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	se empieza entrega del complemento alimenticio a las 8:30 am solo se entrega en el horario de la mañana



36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	7	hay 2 manipuladores de alimentos en la unidad Aprobativa
<b>TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES DE BANEAMIENTO</b>			
<b>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	7	se llevan Registros actualizados de las actividades
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas I & Cricas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en frío o se preparan en sitio con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes jabón de toza, escobas, trapeos, 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 aseo.	7	
<b>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	7	se llevan Registros actualizados de las actividades
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la 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.	7	
<b>PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, son procedimientos escritos se llevan registros actualizados de las actividades.	7	se llevan Registros actualizados de las actividades
44	Se cuenta con recipientes suficientes identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	7	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	7	
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES</b>			
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.	7	se llevan Registros actualizados de las actividades
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	
48	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	7	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
PUNTAJE ESPERADO	72	PUNTAJE OBTENIDO	72
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SÍ ES EVIDENCIADO)</b>			
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, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	N.O	—
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	—
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	—
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	N.O	—
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	—
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	—



55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en favor con su respectivo cronograma y soporte y/o verificaciones de su implementación	NO	
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, protocolos de acciones de Bioseguridad y acciones de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros verificados	NO	
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigente y acorde a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)	NO	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	NO	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (paradas y días de entrega de víveres e insumos de aseo)	NO	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (se presenta homologación al operador, tiene autorización por parte de la supervisión de contrato)	NO	
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (6/1 APLICIA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	0	la ficha técnica de visibilidad del PAE se encuentra desactualizada
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	se deben llevar al día los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho de meses de agosto
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL



PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
75	Existe un protocolo de Bioseguridad Covid 19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1			
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE		
Acciones de mejora N 76, 20 y 72		Inmediato	Operador, FUPAVISO		
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
Se debe cumplir a la mayor Brevedad con las acciones de mejora					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No se presenta ninguna observación por parte de quien atiende la visita					
En constancia firman					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	David Ricardo Quire R		NOMBRE:	Martha Cecilia Torres R.	
CARGO:	Profesional PPE-SCM		CARGO:	Geonoma	
FIRMA:	<i>[Firma]</i>		FIRMA:	<i>[Firma]</i>	
TELEFONO:	770470232		TELEFONO:	3223165075	
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:			NOMBRE:		
CARGO:			CARGO:		
FIRMA:			FIRMA:		
TELEFONO:			TELEFONO:		









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

Institución Educativa y Sede:	IE6SR SATE CAPITAL		ETC:	Tunjá	MUNICIPIO	Tunjá	Fecha Verificación:	08-08-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	10:20 AM			Hora de Terminación:	12:45 AM			
Operador:	FUPADESO		No Contrato / Convenio	506 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	31-01-2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	-							
Visita verificación técnica	57		Visita verificación de ETA	-			Visita SPQR	-			
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7035	78	0	188	537	238
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	04 de Abril de 2023							
			CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE 97.5%							
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	58		PORCENTAJE %	93.54 %				
CONCEPTO FINAL			Aceptable								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y canastillas con tapas u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso	1	se tienen estantes y canastillas que protegen los insumos primos del contacto directo con el piso
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	0	mangos sucios y llenos de tierra se debe hacer limpieza y selección en la bodega



16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Inventen) y rotación de productos - PEPS	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18 °C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	0	marocuya en Bolsas plásticas, se debe hacer selección en Dorega y entregar en conastillos

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66.66%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación en el establecimiento (Si es caso contrario presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	se entrego por el día de hoy el menú 16
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado de color claro (diferente a grises) y limpio calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada in situ	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo papetera) Se evidencia remisión de entrega	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	se entrega en complemento alimentario a las 8:40 AM durante toda la mañana



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



55	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	N.O		—
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificaciones.	N.O		—
57	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica y licencias de tránsito, etc)	N.O		—
58	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	N.O		—
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de víveres e insumos de aseo).	N.O		—
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato).	N.O		—
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de víveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	N.O		—
<b>TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)</b>				
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %
<b>CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1		
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1		
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1		
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar.	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 n° (Programa Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables).	1		
<b>TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>				
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %
<b>CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL</b>				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1		
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normalidad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1		
<b>TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL</b>				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %
<b>CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL</b>				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	0	La ficha técnica de visibilidad del PAE está de actualizado.	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1		
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	Se debe llevar al día el formato de control de asistencia de los titulares de derecho del mes de agosto.	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1		
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1		
<b>TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL</b>				



PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid 19 y se tienen registros actualizados de las actividades	1			
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA				FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
se debe cumplir con las acciones de mejoria N, 25, 29, 30 y 32				2020/10/10	OPERADOR FUPADES 6
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
se debe cumplir a la mayor brevedad con las acciones de mejoria,					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No se presenta alguna observación por parte de quien atiende la visita,					
En constancia firman					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	David Ricardo Duarte D		NOMBRE:	Nuryan Quintana Pulido	
CARGO:	Profesional pat- SET		CARGO:	Económico	
FIRMA:			FIRMA:		
TELEFONO:	379426232		TELEFONO:	312 3949124	
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:			NOMBRE:		
CARGO:			CARGO:		
FIRMA:			FIRMA:		
TELEFONO:			TELEFONO:		





PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACIÓN DE OMBALES  
COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL PAE *Alm. los Aprend. Aprender*

Institución Educativa y Sede:		Z T 6 S R scale contra			Ciudad:			Tunjó									
Operador:		FUPADESO			Fecha visita:			08-08-2023									
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menu entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico carne roja	—	—															
Proteico carne blanca	—	—															
Huevo	—	16				45	50	57									
Leguminosa	—	16				50	33	48									
Cereal Amaz	—	16				85	88	83									
Cereal Pasta	—	—															
Tuberculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	—	16				45	44	48									
Arepas/ Arepuela	—	—															
Verdura fría o caliente	—	16				60	65	62									
Jugo	—	16				220	198	270									
Lecche líquida /polvo	—	—															
¿Cumple con la ración patrón?			Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>													
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>													
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			Si <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>													
Observaciones:		¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados? <input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> ¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE? <input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>															

QUIEN ATIENDE LA VISITA: *Walter Buitrago* CARGO: *Economista* FIRMA: *[Signature]*  
 QUIEN REALIZA LA VISITA: *David Di'cordo* CARGO: *Profesional Pst-JET* FIRMA: *[Signature]*





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

Institución Educativa y Sede:	IESR sede Monzanie		ETC:	Tunja	MUNICIPIO	Tunja	Fecha Verificación:	10-08-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	8:20 AM			Hora de Terminación:	11:20 AM			
Operador:	FUPADESD		No. Contrato / Convenio	506 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	31-07-2023			
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	SI		Visita verificación de ETA	-			Visita SPQR	-			
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (5to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1739	0	224	244	1073	208
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	23 de junio de 2023							
			CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE 94.5%							
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	58		PORCENTAJE %	93.54%				
CONCEPTO FINAL			Aceptable								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso	1	se tienen mesetas y canastillos que protegen los materiales primos del contacto directo con el piso
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	0	Muchos sin seleccionar con bastante tiempo



16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	0	Kardex desactualizado
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18 °C y se llevan registros de control actualizados.	1	
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5108/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b>			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	66.66%
<b>CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) sujeta a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
<b>CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES</b>			
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 (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	se preparo para el día de hoy el menú 78
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
<b>TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES</b>			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	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, papalera). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	0	falta certificación de capacitación del manipulador de alimentos Paula Andrea Morales Martínez
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, calza y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Se va iniciar a la entrega del complemento alimenticio a las 9:00, solo se entrega en el periodo de la mañana



36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	Se tienen 2 manipuladores de alimentos en la unidad operativa	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE % 88.88%
<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>				
<b>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Se llevan registros actualizados de las actividades	
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas 1 ó 5 onzas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1		
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en frío o se preparan 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 soda, 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		
<b>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Se llevan registros actualizados de las actividades	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la 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		
<b>PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS</b>				
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	Se llevan registros actualizados de las actividades	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	1		
45	Se aplica la separación in situ de los residuos aprovechables y no aprovechables	1		
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES</b>				
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	Se llevan registros actualizados de las actividades	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1		
48	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1		
<b>TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>				
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE % 100%
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)</b>				
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, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	N.O	—	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	—	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O	—	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	N.O	—	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	N.O	—	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	N.O	—	



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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	0	ficha técnica de visibilidad del PAE se encuentra desactualizada
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	se deben llevar a l día los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho de agosto
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL



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

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

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

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora N 75, 76, 32, 7042		Inmediato	Operarios FUAPESU

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

En constancia firman

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David Ricardo Quarte 12	NOMBRE:	Claudia Guio
CARGO:	Profesional PALESET	CARGO:	Economista
FIRMA:	[Firma]	FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:	3770470132	TELEFONO:	3132570011
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	





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

PAE *lim. todos aprenden*

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:		Ciudad:		Almuerzo								
I.E. S.R. S. de Maerzonil		10-08-2023		Tunjá		Jornada Matutna Jornada Tarde								
Operator:		PRIMARIA 1		PRIMARIA 2		MEDIA								
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR		BÁSICA		MEDIA								
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menu entregado	PRIMARIA 1			BÁSICA			MEDIA					
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3			
Proteico carne roja	carne subido	18				45	46	50						
Proteico carne blanca	-	-				-	-	-						
Huevo	-	-				-	-	-						
Leguminosa	-	-				-	-	-						
Cereal Aroz	arroz con papa	18				130	140	135						
Cereal Pasta	-	-				-	-	-						
Tuberculos- (papa, yuca (Name: Plátanos)	papa en salsa	18				45	55	50						
Ampal/ Arepuela	-	-				-	-	-						
Verdura fra o caliente	Et. frijoles rechugos	18				60	62	64						
Jugo	Jugo de jicoteuca	18				200	189	194						
Lecche líquida (polvo)	-	-				-	-	-						
¿Cumple con la minuta peltón?		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?		SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, está aprobado por el CAE?		SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>				
¿Cumple con el menú estandarizado?		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>												
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> N.A.												

Observaciones:

QUEM ATIENDE LA VISITA: *Claudia Guo* CARGO: *Economa* FIRMA: *[Signature]*

QUEM REALIZA LA VISITA: *David Ricardo Ospite* CARGO: *Profesional PAE-SEI* FIRMA: *[Signature]*





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

Institución Educativa y Sede:	BE ENSST Paipote Pinzón					ETC:	Tunjo	MUNICIPIO	Tunjo	Fecha Verificación:	17-08-2023
Dirección:						Hora de Inicio:	8:20 AM			Hora de Terminación:	22:45 AM
Operador:	FUPADESO					No. Contrato / Convenio	506 de 2023			Fecha de inicio de atención:	31-07-2023
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	SI					Visita verificación de ETA		-		Visita BPQR	
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	258	0	258	0	0	0
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA					
PUNTAJE ESPERADO						CONCEPTO EMITIDO					
62						PUNTAJE OBTENIDO	60				
CONCEPTO FINAL						PORCENTAJE %	96.77%				
						BUENO					

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES 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 pias, estibas y canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Disponen de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso	1	se tienen estibas y canastillas que protegen las materias primas del contacto directo con el piso
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	0	se debe hacer selección de los componentes de la EPS en la bodega no entregar el Bolsas plásticas el morrocuyo



16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18 °C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolus 0 n 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

PUNTAJE ESPERADO	21	PUNTAJE OBTENIDO	21	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 realizado por la ETC	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guías de preparación en el establecimiento (Si es caso contrario, presentar al soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	Se preparo para el día de hoy el menú 19
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	41	PUNTAJE OBTENIDO	41	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	Se entrega el complemento alimenticio en la mañana desde los 9:06 AM y en la tarde a los 2:00 PM



36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en caso de preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loca, escobas, trapeos, 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 llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la 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	se llevan registros actualizados de las actividades
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	
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	se llevan registros actualizados de las actividades
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
48	Se evidencia registros de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SÍ 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, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	NO	—
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	NO	—
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	NO	—
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan al aviso de "Transporte de Alimentos"	NO	—
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	NO	—
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	NO	—



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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
6	6	100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
2	2	100%

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	No se llevan al día las firmas de control de asistencia del mes de agosto
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL



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

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

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora N 75 y 72	Inmediato	Operador FUPAOLSO

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA  
 Se debe realizar las acciones de mejora a la mayor brevedad

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA  
 No se presentan observaciones por parte de quien atiende la visita

En constancia firman:			
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David Ricardo Quirk 12	NOMBRE:	Jorge Leonardo Leonor
CARGO:	Profesional PEF-SFT	CARGO:	
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	377844232	TELEFONO:	3219481872
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	





PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACIÓN DE ORINALES  
COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO



P.A.E.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Institución Educativa y Sede:		Z E ENSST Sede Poligr. Proad			Ciudad:			Turjio			Almuerzo Jornada Mañana Jornada Tarde			<input checked="" type="checkbox"/>			
Operator:		FUPADESO			Fecha visita:			11-08-2023			Hora de servicio:						
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menu entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Protéico carne roja	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Protéico carne blanca	Chuleto de pello	19	30	32	33	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Huevo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Leguminosa	Lentejo	19	20	27	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereal Arroz	Añoz Blanco	19	70	75	73	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereal Pasta	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tuberculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Tojodo de Plátano	19	40	48	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Arepas/ Arepuela	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Verdura fva o caliente	Ensalada de repollo	19	55	50	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Jugo	Jugo de Guayaba	19	205	203	200	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Leche líquida / polvo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
¿Cumple con la minuta patron?		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 servido, están aprobados por el CAE?			Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>			
¿Cumple con el menú establecido?		Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>									

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA  
Firma:

CARGO: Escorpio  
Firma:

QUIÉN REALIZA LA VISITA  
Firma:   
CARGO: Profesional PAE-SE-1





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

Institución Educativa y Sede:	IE IT6525 sede San Ignacio		ETC:	Tunja	MUNICIPIO	Tunja	Fecha Verificación:	14-08-23			
Dirección:			Hora de Inicio:				Hora de Terminación:				
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	31-01-2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria		-						
Visita verificación técnica	57		Visita verificación de ETA		-		Visita SPQR		-		
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		28	0	0	28	0
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA								
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		60		PORCENTAJE %		96.77%		
CONCEPTO FINAL			CONCEPTO EMITIDO		BUENO						

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	se tienen mesones y canastillas que protegen los materiales primos del contacto directo con el piso
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	



16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS	1	se lleva el Kárdex actualizado o fecha 14/08/23
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	

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

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

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES			
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 (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	se preparó para el día de hoy el menú 20:
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 dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada in situ	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería). Se evidencia remisión de entrega	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	se entrega el complemento alimenticio a las 10:00 AM solo se entrega en la mañana



36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permite la adecuada prestación del servicio	1	Se tienen 2 manipuladores de alimentos en la unidad aplicativa	
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados a fecha 14/08/23	
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas (é o nicas) (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1		
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1		
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo	1		
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados a fecha 14/08/23	
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				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados a fecha 14/08/23	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	1		
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	se llevan registros actualizados a fecha 14/08/23	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1		
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	72	PUNTAJE OBTENIDO	72	PORCENTAJE % 100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	N/O		
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N/V		
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			
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"			
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente			
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos			



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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	0	Falta acta de la última reunión del CAE
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	No se llevan al día los formatos de control de asistencia del mes de agosto
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL



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

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

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora N 77422	Inmediato	operador fupADESO

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

se debe cumplir a lo mayor brevedad con los acciones de mejora

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presenta observación alguna por parte de quien atiende la visita

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David Orlando Vort N	NOMBRE:	Nancy Arias.
CARGO:	profesional PAE-SET	CARGO:	economista
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	Nancy Arias
TELEFONO:	377946282	TELEFONO:	3154377701
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	





Institución Educativa y Sede:		ITGSL SOLÉ San Ignacio									Ciudad:			Tunjó			
Operador:		FUPADESO									Fecha visita:			74-08-23			
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menu entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico carne roja	-	-															
Proteico carne blanca	Pollo en salsa	20				38	35	39									
Huevo	-	-															
Leguminosa	-	-															
Cereal Arroz	Aroz Tigre	20				85	83	90									
Cereal Pasta	-	-															
Tubérculos (papa, yuca, ñame, Platanos)	Popo Tacanda	20				45	48	47									
Arepal Arepuela	-	-															
Verdura fría o caliente	Verdura Coisola	20				66	60	60									
Jugo	Sorbeta de cauda	20				207	200	210									
Lече líquida / polvo	-	-															
¿Cumple con la minuta patron?		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 servido, están aprobados por el CAE?			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>			
¿Cumple con el menú establecido?		Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Observaciones:												
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>															

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Nancy Arias CARGO: CCOMA  
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: David Acosta Duarte CARGO: Profesional PAE-SE7  
 FIRMA: [Signature] FIRMA: [Signature]



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 llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18 °C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	0	Manos en bolsa plásticas se debe hacer selección

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES

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 (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	se preparo para hoy el menu 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 dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papetera). Se evidencia remisión de entrega	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	0	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	0	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	se entrega el complemento alimenticio a las 10:00 AM y en la tarde



36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	se tienen 5 manipuladores en la unidad aplicativa
----	--	---	---

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PORCENTAJE %	77.77%
------------------	---	------------------	---	--	--------------	--------

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de actividades a fecha 15/08/23
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones modo de preparación, empleo y rotación)	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades a fecha 15/08/23
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades a fecha 15/08/23
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	se llevan registros actualizados de las actividades a fecha 15/08/23
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	72	PUNTAJE OBTENIDO	72	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	N.O	—
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	—
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O	—
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	N.O	—
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	N.O	—
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	N.O	—



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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	0	hoy que hacea mantenimiento a las estufas e hornos y tienen fuga de gas
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
6		

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
2	2	100%

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	0	La ficha tecnica de visibilidad se encuentra desactualizada
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	0	Falta soporte de Reunión del CAE de la IE
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	No se llevan al día los formatos de control de Asistencia del mes de Agosto
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL



PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES	
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades		1		
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA			FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE	
Acciones de mejoria N. 19, 31, 33, 64, 70, 77, 72			Inmediato	Operada FUPPEDES	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
sc debe cumplir a la mayor brevedad con las acciones de mejoria					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
no se presenta alguna observacion por parte de quien atende la visita					
En constancia firman:					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	David Domingo Duarte R		NOMBRE:	DORA TRULLER CEBALDO	
CARGO:	Profesional PPE - SET		CARGO:	ECONOMISTA	
FIRMA:			FIRMA:		
TELEFONO:	3778476232		TELEFONO:	3164396243	
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:			NOMBRE:		
CARGO:			CARGO:		
FIRMA:			FIRMA:		
TELEFONO:			TELEFONO:		





PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES  
COMPLEMENTO RACION PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Alim. Todos Aprenden

PAE

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Institución Educativa y Sede:		ZEFCSB sede Libertadores			Ciudad:			Tunjá				
Operador:		FUPADISO			Fecha visita:			15-08-23				
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2				
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	
Proteico: carne roja	-	-										
Proteico: carne blanca	-	-										
Huevo	Huevo frito	1							53	51	50	
Leguminosa	Ají rojo verde seco	1							110	111	120	
Cereal Arroz	Ajopz blanco	1							150	160	138	
Cereal Pasta	-	-							83	70	75	
Tuberculos: (papa, yuca, ñame, Platanos)	Papa salado	1										
Arepas/Arepuela	-	-										
Verdura fría o caliente	Radolios de tomate	1							93	98	88	
Jugo	Jugo de Guayaba	1							210	193	215	
Leche líquida / polvo	-	-										
¿Cumple con la minuta patron?			Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?				Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?	
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>							Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>	
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>								

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: WBA. FAMILIAZ CARGO: ECONOMIA  
QUIÉN REALIZA LA VISITA: David Ricardo DUNTE CARGO: Profesional PAE

FIRMA: [Signature]  
FIRMA: [Signature]





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

Institución Educativa y Sede:	IE G2P sede Parvenir		ETC:	Tunja	MUNICIPIO	Tunja	Fecha Verificación:	16-08-2023			
Dirección:	Vereda el Parvenir		Hora de Inicio:	8:20 AM			Hora de Terminación:	11:04 AM			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	31-07-2023			
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	SI		Visita verificación de ETA				Visita SPQR				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		25	-	13	14	-
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA								
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %							
CONCEPTO FINAL											

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	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 canastillas canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso	1	
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	0	El Kardex no se debe tener por adelantado se debe tener a diario
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18 °C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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 (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	Se entrega para el día de hoy el menú 2
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio	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 aseó, papetera) Se evidencia remisión de entrega	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador -acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	se entrega el complemento alimenticio a los 10:00 AM solo se presta el servicio en horario de la mañana



36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
<b>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Se cuenta con Registros actualizados de las Actividades.
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en frío o preparadas in situ 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 remisión de entrega de elementos de aseo	1	
<b>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades.
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la 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	
<b>PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	se llevan Registros actualizados de las actividades
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	se llevan Registros actualizados de las actividades
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
PUNTAJE ESPERADO	72	PUNTAJE OBTENIDO	72
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	NO	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación recipientes, canastillas, estibas de material sanitario etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica) Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	NO	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	NO	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	NO	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	NO	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	NO	



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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normalidad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	0	No se encuentra el formato ni acta de conformación y reuniones del CAE
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	No se llevan al día los formatos de control de asistencia de los meses de agosto
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL



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

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

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora N 16, 77472	Inmediato	Operado FUPRPESO

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presentan Observaciones por parte de quien atiende la visita

En constancia firman

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David Ricardo Dvorkin	NOMBRE:	Barbara Florez Vargas
CARGO:	Profesional PAE-SE7	CARGO:	Ecopma
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	Barbara Florez Vargas
TELEFONO:	3719476232	TELEFONO:	3212808346
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	





MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

¡Time to Learn!

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VERIFICACION DE GRAMAJES COMPLEMENTO RACION PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO



Institución Educativa y Sede:		Fecha visita:			Ciudad:			Hora de servicio:			Almuerzo					
IE GRP sede el porvenir		76-08-22			Tunja			76-08-22			Jornada Mañana Jornada Tarde					
Operador:		PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA					
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3		
Proteico carne roja	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Proteico carne blanca	Rechuga de lechuga	2	30	32	35	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Huevo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Leguminosa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Cereal Arroz	Arroz con Trufas	2	66	70	65	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Cereal Pasta	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Tubérculos (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Mandioca de plátano	2	50	52	53	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Arepas/Arepuela	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Verdura fría o caliente	Espinaca Zanahoria Sorbete de limón	2	60	55	54	70	193	200	-	-	-	-	-	-		
Jugo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
Leche líquida /polvo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
¿Cumple con la minuta patrón?			Si <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>												
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>												
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			Si <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>												
¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?										Si <input checked="" type="checkbox"/>		No <input type="checkbox"/>		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?		
														Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>		

Observaciones:

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Barbara Floriz CARGO: Escama FIRMA: Barbara Floriz

QUIÉN REALIZA LA VISITA: David Ricardo Duarte CARGO: Profesional PAE-SIT FIRMA: [Signature]





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

Institución Educativa y Sede:	IE INEM sede Americas		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	16-08-23			
Dirección:	Calle 9 # 12-00		Hora de Inicio:	2:20 PM			Hora de Terminación:	4:25 PM			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	31-07-23			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria								
Visita verificación técnica			Visita verificación de ETA				Visita SPQR				
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	463	70	229	764	-	-
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	20 de Julio de 2023							
PUNTAJE ESPERADO	51		PUNTAJE OBTENIDO	48		CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE 90.25%				
CONCEPTO FINAL					PORCENTAJE %	94.11					
					Aceptable						

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canacas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Disponen de estanterías de material sanitario limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso	1	se tienen estibas y canastillas que protegen los componentes de la RZ del contacto directo con el piso
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	leche entera: VEN 227023 balle de vainilla vence 26-10-23
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados)	1	
15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	NA	
16	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	leche Entera: marca Norlacteos NSA-0012959 balleta sobre vainilla NSA-000691-2016

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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



CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	1	Leche entera Herra, no lacteos de 200 ml marca Napolitas L33240701
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	1	Galleta sabor a vainilla de 30, 40, y 70 gramos marca Delifletos
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo	1	Grandiflora de mas de 100 gramos en buen estado de maduración
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos	NA	—
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC	1	
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	se entregó por el día de hoy el menú 3
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad	1	
TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa en buen estado de color claro (diferente a gneses) y limpio; calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada	1	
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papelería)	1	
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	1	
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, colita y bata)	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	hoy, una manipuladora de alimentos en la unidad aplicativa
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	se entrega el complemento a los 9:30 AM y en la tarde a los 3:30 PM
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
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades. 30 fecha 26/06/23
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
35	Cuentan con elementos y productos de aseó (detergentes, desinfectantes, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseó se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseó	1	



PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	7	
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	7	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos con procedimientos escritos se llevan registros actualizados de las actividades	0	Programa de manejo de residuos incompleto
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	7	
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	7	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	7	
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	7	
43	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	7	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	77	PUNTAJE OBTENIDO	70
PORCENTAJE %	90.90%		
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados	7	
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7
PORCENTAJE %	100%		
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	NO	
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NO	
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	NO	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan al aviso de "Transporte de Alimentos".	NO	
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	NO	
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	NO	
51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	NO	
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica, licencia de transito, etc.)	NO	
53	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente	NO	
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	NO	
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NO	
56	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada	NO	
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	
PORCENTAJE %			
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES



57	Existen expositores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según la 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
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	0	Ficha técnica de visibilidad del PAE esta desactualizada en mal estado hoy que comienza la
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	1	
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	No se encuentra al día el formato de control de Asistencia de los titulares de derecho de agosto
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPOR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE %	60%

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

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora N 38, 59, 61	Inmediato	Operador FUPADESO

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presenta alguna observación por parte de quien atiende la visita.

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David Duarte PAE-SET	NOMBRE:	Yonel G. O.
CARGO:	Profesional PAE-SET	CARGO:	Operador
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	3178476232	TELEFONO:	314 389 0743
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	









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

Institución Educativa y Sede:	IE SR sede UN de Uribe		ETC:	Tunjá	MUNICIPIO	Tunjá	Fecha Verificación:	17-08-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	8:20 AM			Hora de Terminación:	11:05 AM			
Operador:	EUPADESO		No. Contrato / Convenio	506 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	31-07-2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	-							
Visita verificación técnica	SI		Visita verificación de ETA	-			Visita SPQR	-			
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 3ro)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	102	77	37	0	0	0
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	23 de JUNIO de 2023							
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	67							
			CONCEPTO EMITIDO	86.5 FAVORABLE con mejoramiento 86.5%							
			CONCEPTO FINAL	BUENO							
			CONCEPTO EMITIDO	98.38%							

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso	7	se tienen estantes y canastillas que protegen los materiales primos del contacto directo con el piso
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	7	



16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS	1	se lleva al día el Kárdex a fecha 17/08/23
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18 °C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b>			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afijos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones o pimas de higiene de limpieza y de conservación de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
<b>CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES</b>			
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 (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Se prepara para el día de hoy el menú 4
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad	1	
<b>TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES</b>			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa en buen estado de color claro (diferente a grises) y limpio calzado cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para razón preparada en sitio	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, papelería). Se evidencia remisión de entrega	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	se entrega el complemento alimenticio a las 9:30 AM solo hay servicio en la mañana



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 %

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros de actividades actualizados a fecha 27/08/2023
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de soda, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de actividades a fecha 27/08/23
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			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12
			PORCENTAJE %
			100%

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

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



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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	no se llevan al día los formatos de control de Asistencia de los titulares de derecho del mes de agosto
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL



PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1			
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE		
Acciones de mejora N 22.		10/06/2020	Optimada FUPADESO		
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
se debe cumplir con las acciones de mejora a la mayor brevedad					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No se presento alguna observacion por parte de quien atiende la visita					
En constancia firman					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	David Ricardo Avila R		NOMBRE:	Andry Casillo Ramirez	
CARGO:	profesional PAB-SSA		CARGO:	Economista	
FIRMA:	<i>[Firma]</i>		FIRMA:	<i>[Firma]</i>	
TELEFONO:	3118476232		TELEFONO:	3202765869	
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:			NOMBRE:		
CARGO:			CARGO:		
FIRMA:			FIRMA:		
TELEFONO:			TELEFONO:		





MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

Alimentos Aprender

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



Institución Educativa y Sede:		It SR SDC Raza el Verde U			Ciudad:			Tunjo										
Operador:		FUPADFSO			Fecha visita:			27-08-2023										
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BASICA			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			4	30	32	32	-			-			-			-		
Huevo			-	-	-	-	-			-			-			-		
Leguminosa			-	-	-	-	-			-			-			-		
Cereal Arroz			-	-	-	-	-			-			-			-		
Cereal Pasta			4	60	60	58	-			-			-			-		
Tuberculos (papa, yuca, ñame, Platanos)			4	35	40	42	-			-			-			-		
Arepas/Arepuela			-	-	-	-	-			-			-			-		
Verdura fría o caliente			4	45	48	47	-			-			-			-		
Jugo			4	200	210	220	-			-			-			-		
Leche líquida / polvo			-	-	-	-	-			-			-			-		
¿Cumple con la minuta patron?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>									

Observaciones:

QUIEN ATIENDE LA VISTA: Indy Carrillo Ramirez CARGO: Economista  
 QUIEN REALIZA LA VISTA: David Pinedo Dvoite CARGO: Profesional PAE-SEI

FIRMA: Indy Carrillo R.  
 FIRMA: [Signature]





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

Institución Educativa y Sede:	EE NSST sede Jardin J		ETC:	Turija	MUNICIPIO	Turija	Fecha Verificación:	18-08-28			
Dirección:			Hora de Inicio:	8:20 AM			Hora de Terminación:	11:30 AM			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506 de 20		Fecha de Inicio de atención:					
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—							
Visita verificación técnica	S I		Visita verificación de ETA	—		Visita SPQR		—			
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	466	203	263	0	0	0
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	07 de Marzo de 2023							
			CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE con mejoramiento 88%							
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	60		PORCENTAJE %	96.77%				
CONCEPTO FINAL			BUENO								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	7	se tienen mesones, estibas y canastillas que protegen los materiales primos del contacto directo con el piso
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	7	



16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS	0	kardex desactualizado
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b>			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5
		PORCENTAJE %	83.33%
<b>CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	
		PORCENTAJE %	
<b>CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES</b>			
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 (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Se preparó para el día de hoy el menú
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	
<b>TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES</b>			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	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, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Se entrega el complemento alimentario en la mañana a las 9:00 AM y en la tarde a los 2:00 PM



36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	7	se tienen manipuladores de alimentos en la unidad operativa	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>				
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 100%
<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>				
<b>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	7	se tienen Registros actualizados de actividades a fecha 18/08/23	
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)	7		
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en frío o en preparada en sitio con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	7		
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo	7		
<b>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	7	se tienen Registros de actividades actualizados a fecha 18/08/23	
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	7		
<b>PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS</b>				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	7	se tienen Registros actualizados de actividades a fecha 18/08/23	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	7		
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	7		
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES</b>				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	7	se tienen Registros actualizados a fecha 18/08/23	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	7		
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	7		
<b>TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>				
PUNTAJE ESPERADO	72	PUNTAJE OBTENIDO	72	PORCENTAJE % 100%
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)</b>				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	N.O		
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O		
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O		
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	N.O		
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	N.O		
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	N.O		



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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
6	6	100%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
2	2	100%

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	Se deben llevar al día los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho de agosto
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL



PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1			

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

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de M4019 N 16 472		Inmediato	Operador FUPADESO

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

se debe cumplir a la Mayor Brevedad en las acciones de mejoría

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presenta alguna Observacion por parte de quien atiende la V.S.to

En constancia firman

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David Ricardo Duarte R	NOMBRE:	Hildson Susana Pacheco
CARGO:	profesional PAF-SET	CARGO:	Economista
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	3119076232	TELEFONO:	3227199565
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	<del> </del>	NOMBRE:	Eidy Tahiana Guis
CARGO:	<del> </del>	CARGO:	Supervisora de Campo
FIRMA:	<del> </del>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	<del> </del>	TELEFONO:	3132034143





MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  
 PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
 VERIFICACIÓN DE GRAMAJES  
 COMPLEMENTO RACION PREPARADA EN SITIO ALMUERZO

PAE  
 Alim. los Aprend.

Institución Educativa y Sede:		ZE FNSST sede Jardin I			Ciudad:			Turajo			
Operador:		FUPDEF0			Fecha visita:			78-08-23			
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Proteico: carne blanca	Pollo 010	5	37	29	28	—	—	—	—	—	—
Huevo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Leguminosa	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cereal: Arroz	Arroz Tigie	5	54	50	48	—	—	—	—	—	—
Cereal: Pasta	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Platanos)	Papa en coscos	5	40	38	36	—	—	—	—	—	—
Arepas/ Arepuela	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Verdura fría o caliente	Tanquecaba Zamboriza	5	48	50	46	—	—	—	—	—	—
Jugo	Samboriza	5	200	196	195	—	—	—	—	—	—
Leche líquida /polvo	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
¿Cumple con la minuta patron?		SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>			
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>									

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Tchiana Guedes CARGO: Supervisor FIRMA:

QUIÉN REALIZA LA VISITA: David Ricardo Bivote CARGO: Profesional PAE FIRMA:





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

Institución Educativa y Sede:	IE AJS (6 sede central)		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	18-06-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	2:40 pm			Hora de Terminación:	4:05 pm			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506 de 2023		Fecha de Inicio de atención:					
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	-							
Visita verificación técnica			Visita verificación de ETA			Visita SPQR	-				
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	969	0	242	763	383	181
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	20 de junio de 2023							
			CONCEPTO EMITIDO	FAVORABLE 94.25%							
PUNTAJE ESPERADO	57		PUNTAJE OBTENIDO	49		PORCENTAJE %	96.60%				
CONCEPTO FINAL			BUENO								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	17	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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



CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	1	
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Se entregó por la mañana el día de hoy el menú y
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad.	1	
TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseó, pañuelos).	1	
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	se tienen 2 manipuladores de alimentos para los 2 turnos
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	se entrega el complemento alimenticio 0.22 a los 8:30 AM y a los 3:00 PM
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
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	se cuenta con Registros actualizados de las actividades o fecha 28/08/23
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
35	Cuentan con elementos y productos de aseó (detergentes, desinfectantes, escobas, trapeos, etc.). Estos productos de aseó se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseó.	1	



PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	7	Se cuenta con Registros actualizados de los actividades a fecha 7/8/23
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	7	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	7	Se cuenta con Registros actualizados de actividades a fecha 7/8/23
39	Se cuenta con recipientes suficientes identificados, de material sanitario con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	7	
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	7	
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	7	
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	7	
43	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	7	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	17
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados	7	
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE			
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	N.O	
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica) Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	N.O	
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseó y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	N.O	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	N.O	
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	N.O	
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	N.O	
51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	N.O	
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT Revisión técnico-mecánica, licencia de tránsito, etc.)	N.O	
53	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos enviado por la autoridad competente.	N.O	
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (frecuencia y días de entrega de víveres e insumos de aseó)	N.O	
55	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NO	
56	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	
		PORCENTAJE %	
CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES



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

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	0	
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	se deben llenar y llevar al día el formato de control de asistencia de los titulares de derecho
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE %	60%

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

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

ACCIONES DE MEJORA	FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Se debe cumplir con las acciones 60 y 61	Zamora	Operador fopAPEJO

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

se debe cumplir a la mayor brevedad con las acciones de mayo 19

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presentó alguna observación por parte de quien atiende la visita

En constancia firman

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David Ricardo Suter R	NOMBRE:	Manila Araya Suter
CARGO:	Profesional PAE-SET	CARGO:	Consejera
FIRMA:	[Firma]	FIRMA:	Manila Araya Suter
TELEFONO:	3710476232	TELEFONO:	3143315183
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	





MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES  
COMPLEMENTO RACION INDUSTRIALIZADA



Institución Educativa y sede: ZE P356 sede Central CIUDAD: Tunja  
 Operador: FUPAPESO Fecha Visita: 18.08.22 HORARIO DE ENTREGA: Jornada Mañana Jornada Tarde

Componente	Menú programado	Menú entregado	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	
Lácteo (todos los días)	<u>Leche sabor vainilla</u>	<u>4</u>				<u>209</u>	<u>210</u>	<u>210</u>										
Derivados del cereal (todos los días)	<u>pan sabor cereales</u>	<u>4</u>				<u>40</u>	<u>45</u>	<u>44</u>										
Frutas (3 veces/semana)	<u>Sopote</u>	<u>4</u>				<u>220</u>	<u>200</u>	<u>250</u>										
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	<u>—</u>	<u>—</u>				<u>—</u>	<u>—</u>	<u>—</u>										

¿Se cumple minuta patrón? SI  NO  ¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido? SI  NO   
 ¿Se cumple con el menú programado? SI  NO  ¿Los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados? SI  NO   
 ¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? SI  NO  ¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAE? SI  NO  MA

Observaciones: \_\_\_\_\_  
 QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Lorena Arroyo CARGO: Economista FIRMA: Lorena Arroyo  
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: David Ricardo Duarte CARGO: Profesional PAE-SET FIRMA: [Signature]





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

Institución Educativa y Sede:	IE 627 sede Kennedy		ETC:	Tunja	MUNICIPIO	Tunja	Fecha Verificación:	22 de Agosto/23			
Dirección:			Hora de Inicio:	8:20 AM			Hora de Terminación:	11:05 AM			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	37-07-2023			
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			Visita verificación de ETA				Visita SPQR				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel. Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	199	40	67	72		

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA			
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %		
62			67	98.38%		
CONCEPTO FINAL			BUENO			

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas cenefas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso	1	se tienen estantes y conosillas que protegen los materiales primos del contacto directo con el piso
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	



16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kardex) y rotación de productos - PEPS	1	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS</b>			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) afijos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar	1	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene de limpieza y de conservación, de forma sucesional y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
<b>CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES</b>			
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 (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guías de preparación establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	Se preparó para el día de hoy el menú 6
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad	1	
<b>TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES</b>			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio	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, papetera). Se evidencia remisión de entrega	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	Se entrega el complemento alimenticio a las 9:45 AM solo se entrega en horario de la mañana



36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	7	
<b>TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
<b>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	7	se llevan registros actualizados de las actividades a fecha 27/08/23
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)	7	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	7	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo	7	
<b>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	7	se llevan registros actualizados de las actividades a fecha 27/08/23
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la normatividad vigente además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	7	
<b>PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades	7	se llevan registros actualizados de las actividades a fecha 27/08/23
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario con tapa y bolsa plástica ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	7	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	7	
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	7	se llevan registros actualizados a fecha 27/08/23
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	7	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	7	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
PUNTAJE ESPERADO	72	PUNTAJE OBTENIDO	72
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	N.O	—
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	—
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O	—
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	N.O	—
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	N.O	—
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	NC	—



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

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

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

**CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS**

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

**TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS**

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

**CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1	

**TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL**

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

**CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	0	Se deben llevar al día los formularios de control de asistencia del mes de agosto
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	1	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

**TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL**



PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	80%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	7			
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA			FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE	
Acción de Mejora N 72			Inmediato	Operador FUPA DESD	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
se debe cumplir a la mayor brevedad con las acciones de mejora.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No se presentaron observaciones por parte de Recibe la visita					
En constancia firman					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	David Ricardo Smit R		NOMBRE:	Carolina Cordon Lopez	
CARGO:	Profesional PAE-SET		CARGO:	Economista	
FIRMA:	<i>[Firma]</i>		FIRMA:	Carolina Cordon Lopez	
TELEFONO:	3779446232		TELEFONO:	313 8259377	
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:			NOMBRE:		
CARGO:			CARGO:		
FIRMA:			FIRMA:		
TELEFONO:			TELEFONO:		





MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

¡Mientras Aprendes!

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES  
COMPLEMENTO RACION PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO



Institución Educativa y Sede:		IT GRP sede Kennedy			Ciudad:			Turijó									
Operador:		FUPADESO			Fecha visita:			22-09-22									
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menu entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico carne roja	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Proteico carne blanca	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Huevo	1 huevo	6	48	52	50												
Leguminosa	lenteja	6	76	77	18												
Cereal/ Arroz	Arroz con Zorahujá	6	52	48	47												
Cereal/ Pasta	-	-	-	-	-												
Tuberculos (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa a l vago con Chentia	6	35	38	45												
Arepas/ Arepuela	-	-	-	-	-												
Verdura fría o caliente	Eneldo de Lechuga, apio Manzana	6	46	40	40												
Jugo	Jugo de Guayaba	6	220	270	200												
Leche líquida / polvo																	
¿Cumple con la minuta patrón?		Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			
¿Cumple con el menú establecido?		Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" 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"/>			
¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?											Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			

OBSERVACIONES:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Carolina Cardón CARGO: Psicóloga  
 QUIÉN REALIZA LA VISITA: David Ricardo Suvit CARGO: Profesional PAE-SEI

FIRMA: Carolina Cardón  
 FIRMA: [Signature]





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

Institución Educativa y Sede:	IE, INEM sede piloto		ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	24-08-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:	8:00 A.M			Hora de Terminación:	10:35AM			
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio:	1916 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	23-08-23			
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	Si		Visita verificación de ETA				Visita SPQR				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X					358	-	-	-	-	-

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
CONCEPTO EMITIDO					
PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	60	PORCENTAJE %	96.77%
CONCEPTO FINAL		BUENO			

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas	1	
2	Las instalaciones ( a rea de preparaci o n, a rea de almacenamiento, a rea de consumo) cumplen con las condiciones higienico-sanitarias	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente en buen estado y funcionamiento	1	
4	Las áreas de preparaci o n, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio m í nimo que garantiza la prestaci o n del servicio	NA	se entrega comida caliente transportada
5	Los techos est an dise ñados y construidos de manera que se evita acumulaci o n de suciedad, condensaci o n, formaci o n de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higienico-sanitarias	1	
6	Las paredes est an construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de f á cil limpieza y desinfecci o n. Existen mesones en buen estado y sin grietas	1	
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higienico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas	1	
8	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higienico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como m í nimo las necesidades correspondientes a un d í a de preparaci o n	1	
10	Las lámparas o iluminaci o n se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones el éctricas expuestas	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado	NA	se entrega comida caliente transportada
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfecci o n de los utensilios y menaje evitando contaminaci o n cruzada	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior est an provistas con malla o arcos de f á cil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulaci o n. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado	1	

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100%

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso	1	se tienen canastillas y mesones que protegen los portacmidos del contacto directo con el piso
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan alg u n tipo de contaminaci o n y son aptos para el consumo	1	



16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS	NA	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	NA	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18 °C y se llevan registros de control actualizados	NA	
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	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 realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	NA	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación en el establecimiento. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Se entregó para este día el menú 7
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	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de uso, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	0	Falta certificado de capacitación de la manipuladora de alimentos
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	se entrega comida caliente transportada a los 8:30 AM y en la tarde a los 2:30 PM



36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	7	se tiene uno manipulador en la mañana y otro manipulador en la tarde
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8
TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
		PORCENTAJE %	88.88%
CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	7	se llevan Registros actualizados de las actividades a fecha 24/08/23
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)	7	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en rack o n preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	NA	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo	7	
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	7	se llevan Registros actualizados de las actividades a fecha 24/08/23
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la normatividad vigente además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	7	
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	7	se llevan Registros actualizados de las actividades a fecha 24/08/23
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	7	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	7	
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	7	se llevan Registros actualizados de las actividades a fecha 24/08/23
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	7	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	7	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	77	PUNTAJE OBTENIDO	77
		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, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	N.O	—
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	—
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O	—
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	N.O	—
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	N.O	—
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	N.O	—



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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	Se deben llevar al día los registros de control de asistencia de los titulares de derecho de agosto
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL



PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	7			

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

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora N 33 472		inmediato	Operador FUPAPES

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

Se debe cumplir con las acciones de mejora a la Mayor Brevidad

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presenta alguna observación por parte de quien atiende la visita

En constancia firman

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David Ricardo Quete D	NOMBRE:	Aydis marleth Quintero Sanchez
CARGO:	Profesional PAT-SET	CARGO:	Economista
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	Aydis Quintero
TELEFONO:	778476232	TELEFONO:	3115958100
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	





Institución Educativa y Sede:		IE JNEA sede P:100			Ciudad:			Tunjá									
Operador:		FUTADSO			Fecha visita:			24-08-22									
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA			
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menu entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja	—	—															
Proteico: carne blanca	Pollo con	7	30	33	32												
Huevo	—	—	—	—	—												
Leguminosa	—	—	—	—	—												
Cereal: Arroz	Arroz con frijoles	7	65	64	69												
Cereal: Pasta	—	—	—	—	—												
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa con Chupz	7	50	48	46												
Arepas/ Arepuela	Envolado Espada	—	60	56	54												
Verdura fría o caliente	Manzana y Mango	7	—	—	—												
Jugo	Sandote de Naranja	7	200	220	210												
Lече líquida /polvo	—	—	—	—	—												
¿Cumple con la minuta patrón?			Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>													
¿Cumple con el menú establecido?			Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>													
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (se aplica)			Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>												
¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?																	
¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?																	

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: **David Quintero** CARGO: **ECONOMO**  
 QUIEN REALIZA LA VISITA: **David Quintero** CARGO: **Profesional PAE-SEI**

FIRMA: *David Quintero* FIRMA: *David Quintero*



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. N°5 sede Punto Aniboy		ETC:	Tunjá	MUNICIPIO:	Tunjá	Fecha Verificación:	25-08-2023			
Dirección:	Vereda punto Aniboy		Hora de Inicio:	8: 75 AM			Hora de Terminación:	17:06 AM			
Operador:	FUPAPBSD		No. Contrato / Convenio:	1916 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	23-08-2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria								
Visita verificación técnica	SI		Visita verificación de ETA				Visita SPQR				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	140	12	75	53	0	0
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA								
CONCEPTO EMITIDO											
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	56		PORCENTAJE %	90.32%				
CONCEPTO FINAL			ACCEPTABLE								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%
------------------	----	------------------	----	--------------	------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillos, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso	1	se tienen mesones y canastillos que protegen los materiales primos del contacto directo con el piso
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	



16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS	0	Kardex desactualizado: 2000 y sin firma por parte de quien decide.
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18 °C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen adición o sustituyan	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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 (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	se preparó para el día de hoy el menú 10
27	Se cumplen 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	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada in situ	1	
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes deaseo, papelería) Se evidencia remisión de entrega	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible	1	se entrega el complemento en la mañana a los 10:00 AM y en la tarde a los 2:00 PM



36 Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio 7 *se tienen 2 manipuladores de alimentos en la unidad aplicados*

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO 9 PUNTAJE OBTENIDO 9 PORCENTAJE % 100%

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	0	<i>los registros de las actividades se encuentran desactualizados</i>
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada in situ 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 losa, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia emisión de entrega de elementos de aseo	1	

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	0	<i>los registros de las actividades se encuentran desactualizados</i>
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la normatividad vigente además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	1	

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos con procedimientos escritos se llevan registros actualizados de las actividades	0	<i>se encuentran desactualizados los registros de las actividades</i>
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	1	
45	Se aplica la separación in situ de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	0	<i>se encuentran desactualizados los registros de las actividades</i>
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO 12 PUNTAJE OBTENIDO 8 PORCENTAJE % 66.66%

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	N.O	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	N.O	
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	N.O	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	N.O	



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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	se deben llevar al día los formatos de control de asistencia del mes de Agosto
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL



PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1			
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
ACCIONES DE MEJORA				FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora N1637, 47, 43, 46, 44				Inmediato	Operador FUPADESO
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA					
Se debe cumplir a la mayor brevedad con las acciones de mejora					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No se presenta alguna observación por parte de quien atiende la visita					
En constancia firman					
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:	David Ricardo Duarte R		NOMBRE:	Nancy Yolanda Flores	
CARGO:	Profesional PAF-SET		CARGO:	Económico	
FIRMA:	<i>[Firma]</i>		FIRMA:	<i>[Firma]</i>	
TELEFONO:	3778426232		TELEFONO:	3124666856	
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA		
NOMBRE:			NOMBRE:		
CARGO:			CARGO:		
FIRMA:			FIRMA:		
TELEFONO:			TELEFONO:		





MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

Alimentos Aprender

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACIÓN DE GRAMÍNEAS  
COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO



Institución Educativa y Sede:		IE PS sede Puerto Arriba			Ciudad:			Tunjá						
Operador:		FUPADESO			Fecha visita:			25-08-2023						
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2						
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	MEDIA		
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3			
Proteico carne roja	Carne en Bistec	10			32	29	35							
Proteico carne blanca														
Huevo														
Leguminosa	Frijoles con papa	10			22	23	24							
Cereal Arroz	Arroz con Pimiento	10			77	68	66							
Cereal Pasta														
Tuberculos (papa, yuca, ñame, Platanos)	Papa Chirimada	10			54	50	46							
Atrapa/Arepuela														
Verdura fría o caliente	Peperón Tomate	10			55	60	60							
Jugo	Jugo de Torote de Cardol	10			220	236	234							
Leche líquida (polvo)														
¿Cumple con la minuta patron?		Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?		Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>	
¿Cumple con el menú establecido?		Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?		Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>	
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?		Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>	

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Nancy Echeverri  
QUIÉN REALIZA LA VISITA: David Ricardo Goyate

CARGO: Economista  
CARGO: Profesional PAE SET

FIRMA: Nancy Echeverri  
FIRMA: David Ricardo Goyate





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

Institución Educativa y Sede:	IE JNEM Central		ETC:	Tunja	MUNICIPIO	Tunja	Fecha Verificación:	31-08-2023			
Dirección:			Hora de Inicio:				Hora de Terminación:				
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	1916 de 2023			Fecha de Inicio de atención:	23-08-23			
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			Visita verificación de ETA				Visita SPQR				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		7500	-	-	-	1050
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA								
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	58		PORCENTAJE %	93.54%				
CONCEPTO FINAL			ACCEPTABLE								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso	1	se tienen estibas, estantes y canastillas que protegen los materiales primas del contacto directo con el piso
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	1	



16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS	0	Kardex desactualizado
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados	1	
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18 °C y se llevan registros de control actualizados	1	
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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 (utensilios medidores)	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado)	1	se preparo para el día de hoy 13
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 dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio calzado cerrado, estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio	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 uso, papelería). Se evidencia remisión de entrega	1	
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje)	1	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apio para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
35	El 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	Se entrega el comple alimenticio desde las 8:30 AM solo se entrega en la mañana



36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio	1	se tienen 6 manipuladores de alimentos en la UA
<b>TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</b>			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
<b>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades a fecha 31/08/23
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en frío o preparada en sitio con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, trapeos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	
<b>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados de las actividades a fecha 31/08/23
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según la normatividad vigente además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades	1	
<b>PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	1	se llevan registros actualizados a fecha 31/08/23
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados de material sanitario con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	1	
<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas	1	se llevan registros actualizados de actividades.
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida	1	
<b>TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>			
PUNTAJE ESPERADO	22	PUNTAJE OBTENIDO	22
		PORCENTAJE %	100%
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)</b>			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	N.O	—
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica) Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento	N.O	—
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo	N.O	—
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos"	N.O	—
53	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente	N.O	—
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	N.O	—



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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	0	Se debe hacer mantenimiento de lo estufa que fue escape de gas
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución (Programa Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos responsables)	1	

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado	1	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada	0	No se encuentra el afiche de visibilidad de PAE
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0	No se llevan al día los formatos de control de asistencia de los titulares de derecho de agosto
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho	1	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL



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

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

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

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Se debe cumplir con las acciones de mejora N 7664, 70422.		Inmediato	operador FUPRPE50

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No se presento alguna observación por parte de quien atiende la visita

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	David Ricardo Avila N	NOMBRE:	Luz Angela Riera
CARGO:	Profesional PAF-SET	CARGO:	Supervisora
FIRMA:	<i>[Firma]</i>	FIRMA:	<i>[Firma]</i>
TELEFONO:	371844232	TELEFONO:	3107596492

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





PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR  
VERIFICACION DE GRAMAJES  
COMPLEMENTO RACION PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO



PAE

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

Institución Educativa y Sede:		ZNEM Centro 1			Ciudad:			Tunjá				
Operador:		FUPADESO			Fecha visita:			31-08-23				
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2				
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	
			BÁSICA			MEDIA						
Proteico carne roja	-	13										
Proteico carne blanca	Pollo Español	13							50	48	53	
Huevo	-	-							-	-	-	
Leguminosa	-	-							-	-	-	
Cereal Arroz	Aroz Arrozillo	13							130	135	138	
Cereal Pasta	-	-							-	-	-	
Tuberculos (papa, yuca, ñame, Platanos)	Pur de papa	13							73	80	83	
Atepa/Atepuela	-	-							-	-	-	
Verdura fría o caliente	Widrio Guiso	13							88	90	95	
Jugo	Jugo de Cajonabo	13							110	220	195	
Leche líquida / polvo												
¿Cumple con la minuta patrón?		Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			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"/>									Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>	
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		Si <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/>										

Observaciones -

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Juz Angela Parro V CARGO: Supervisora FUPADESO FIRMA:

QUIÉN REALIZA LA VISITA: David R Duarte CARGO: Profesional PAE-SEI FIRMA: