





Versión No.2 03/2022

		75.00	ACCUMANTO AND A	:::: (	7 - 1 - Havage aligned	RACIÓN PREF	PARADA EN SITIO-		IENTACION ESCULA	K-PAE		
Institución Educativa y	JE S	oonzo	nlo Su n Iqu	arez	Rendo	ETC:	Tunia	MUNICIPIO:	Tunca	Fecha Verificación:	31/6	2000
Sede: Dirección:			0-4		J .	Hora de Inicio:	8:30 A		Tonga	Hora de Terminación:	10:30	) Am
Oneradon						No. Contrato /		,	1	Fecha de Inicio de		1
Operador:	F	UPA	DESC	2		Convenio	1916			atención:	23/08/	2023
Reporta casos de atención prioritaria		S	i ()		NO 🔀	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO					
Visita verificación técnica			SI			Visita verificación de ETA	100			Visita SPQR	NO	
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3 N	°4	N°5	No. Total de Titulares de		Nivel: Preescolar	Nivel Primaria	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria	Nivel Media
9	(X)					28	,		(Grado 1ro, 2do, 3ro)	(37800 410, 310)	(6to a 9no)	(10 y 11)
	ÚLTIMA VI	SITA AUTOR	RIDAD SANIT	'ARIA		FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO	21/02	/2023 Favora	\\\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.\.	requerimie	n to	
PUNTAJE ESPERADO		6	SZ		PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE %		3 %	regoertrate	110	
			CONCEPTO				F	3 Vorol				
				CRIT	ERIOS DE E	VALUACIÓN: 1(CUMPLE)		A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH		A CHANGE		
				State of the same		CONSCINE ON SERVICE						
ITEM	1.00,030.00.00	ASPECTO A	The statement of the		PUNTAJE				OBSERVACIONES			
1	de insalubridad,	maleza y aguas			1	,						2
		o, área de c	de preparación, consumo) cumple		(				98 - 181	W III III		
3			acceso a servicios do y funcionamien		(							
4		ir cumple con el e	macenamiento y espacio minimo qu		1							
5	evita acumulad	ión de suciedad os, se encuentra	construidos de ma d, condensación, an limpios y se g	formación de					no Sar			i eg
6	impermeable, r		das en materia e fàcil limpieza y oysin grietas		)	Parede e						
7	garantizan las	condiciones higié	pios, en buen e nico-sanitarias. Ab en al exterior se	perturas entre	(	Pisos e	n mat	erial no	Sanite	1110	1 3	
8		drenajes, se a), funcionando y	encuentran en b / limpios.	uen estado,	1							
9	protegidos con cepacidad su	tapa y de mate ficiente para	s de almacenamie erial higiénico-san atender como un dia de prepara	itario, con la minimo las								
10			se encuentran p ncian instalacione		1			145	F			2
11		gas se encuentre egido y en buen e	an aislados del con astado.	nedor escolar	١			* *		11 6		,
12			a la limpieza y de contaminación cruz									
13	exterior, están resistentes a la	provistas con ma limpieza y la m	e comuniquen con alla o anjeos de fá enipulación. Los v proceso se encuen	cil limpieza y vidrios de las	\							
						TOTAL CONDICIONES DE	E INSTALACIONES F	SICAS Y SANITARIA	ıs			
PUNTAJE ESPERADO	13 1	UNTAJE OE	STENIDO		13	PORCENTAJE %	100	1	(4)			
20121000						CONDICIONES DE ALMACE	NAMIENTO MATERI	AS PRIMAS E INSUR	(08			
ITEM .		ASPECTO A	. EVALUAR		PUNTAJE				OBSERVACIONES			7
14	ordenadamente tapa u otra forr de material san	en pilas, estiba na de almacenar itario, limpias y e	os y materias prim as y/o canastillas, miento. Dispone d en buen estado de a, desinfección y f	canecas con le estanterias manera que	l							2
15		ente, no presenta	ntro de su vida útil, en algún tipo de c		1		6					
16	Se tiene actuali rotación de prod		e entradas y salid	as (Kárdex) y	Į.	¥.						
47			entos refrigerados		1							

18	El almacanamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se lleven registros de control actualizados.	1		
40	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 sustituyen.	1	-0	
	ococcion.	TOTA	AL CONDICIONES DE ALMA	CENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO	,	PORCENTAJE %	100 1
ESPERADO				DE PREFARACIÓN V.SERVIDO
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES
. 20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubloados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1		
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condicionas óptimas de higiene, de limpleza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1		
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensillos 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.	)		·
23	El servido 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	Sa ng	
DIMEA :-	T		TOTAL CONDICION	ES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100'/.
		ORGANISA BURNING MANAGEMENT	त्रागच मुस्साचस्य दश्चानुस्य हुन्। स्रोगच मुस्साचस्य दश्चानुस्य हुन्।	PATRONY GICLOS DE MENUS GRAMATES
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lieta de intercambios realizado por la ETC .	1	_	
25	Se tienen estandarizados los ulensilios para el servido (ulensilios medidores).	)		
26	Existe cumplimiento de la minuta de ecuerdo 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		
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	V		
PUNTAJE	T	TOTA		JTÁ PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS * GRAMAJES
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	1007.
	ASSESS AND ASSESSMENT OF THE SECOND OF THE S	DUNTA (F		DRAL MANIPULADOR DE ALMENTOS  OBSERVACIONES
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		UDSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dolación completa, en buen estado, de color daro (diferente a grises) y limpio, cabado corrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigante y demás elementos de protección necesarios para radón preparada en altio.	1		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene persona (jabón desinfectante, toellas desechables o secador eléctrico, pepel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, pepelera). Se evidencia remisión de entrega.	1 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 maquilleja).			
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (aplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	l		
32	El operador cuenta con el Plan de Cepacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1		
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanlaria, principlos básicos de Buenas Prácticas de Menufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o cartificados.	1	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debidi dotación (tapabocas, cofia y bata).			
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		
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	)		
			TOTAL CONDICIONES DE	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PUNTAJE ESPERADO	9 PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
			CONDIC	IONES DE SANEANIENTO
			PROGRAMA D	ELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según l normatividad vigente y se llevan registros actualizados de la			

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnica (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	B S					
39	Les meteries primas crudes teles como verduras, hortalizes frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación consumo en ración preparada en sitión, con sustancia autorizadas por la normatividad sentiaria y establecidas en explan de saneamiento del operador	o s )				1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes desintectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Esto productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.						
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PROGRAMA DE A	BASTECIMIENTO DE AGUA	OBSERVACIONES		
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se ilevan registros actualizados de las actividades	)	andrese disciplinate (pt. 10c.)			e dan de se compensador de la compensador dela compensador de la compensador de la compensador de la compensador dela compensador dela compensador dela compensador de la compensador dela compensador de la compensador dela compensador de	
42	Se garentiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/l recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividas vigente, además de adsistir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de lanques y/o recipientes y se cuentro con certificaciones de las actividades.	1			,	-	
(TEM	ASPECTO A EVALUAR	PROGR PUNTAJE	AMA DE MANEJO Y DISPOS	SICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDO	OS Y LÍQUIDOS OBSERVACIONES		
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.						
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de materia sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitic exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.					Y	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.						
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PROGRAMA DE CONTI	ROL DE PLAGAS Y ROEDOR	ES 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			ODOLINACIONES		
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1					c
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad senitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.			-	- 1		*
			TOTAL CONDICI	ONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	UZ PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100.1.			
			iciones de transporte di	KODUCYO (TERNIHADO (SI ES E	Commence of the Commence of th		
(TEM							
1TEM 49	ASPECTO A EVALUAR  El transporte garantiza el mentenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiento: recipientes, canasillas, estibas de material sanitario,				OBSERVACIONES		
29686 - 1-36% metrus	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura				OBSERVACIONES		
29686 - 15 3 G A, 11 HINN	El transporte garantiza el mentenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiento: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario,	en component hal		A.C. Sale Sale Sale Sale Sale Sale Sale Sale	OBSERVACIONES		
49 50	El transporte garantiza el mentenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiento: recipientes, censuitias, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congeleción: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, a to y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se levan registros actualizados de control de	MA		· 英克克斯特 建苯基苯基	OBSERVACIONES		
49 50 51	El transporte garantiza el mentenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, cenastillas, estibas de material sanitario, eti y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  El transporte garantiza el mentenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de tefrigaración y congeleción: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, de y cumple on la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenemiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros acutualizados de limpleza y	NA			OBSERVACIONES		
49 50 51 52	El transporte garantiza el mentenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiento: recipientes, cenestillas, estibas de material sanitario, eto y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  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, eto y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se leven registros actualizados de control de temperaturas de elmacenemiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se leven registros actualizados de limpleza y desinfección del vehículo.	NA NA			OBSERVACIONES		
49 50 51 52 53	El transporte garantiza el mentenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiento: recipientes, canastillas, estibas de material santiario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si eptica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refigeración y congeleción recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigente (Si aptica). Se llevan registros actualizados de control de lamperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpleza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y	NA NA NA		· 英克克斯· 美国 · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	OBSERVACIONES		
49 50 51 52 53 54	El transporte garantiza el materia minanto de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiento: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congeleción: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se levan registros ectualizados de control de lamperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de seso y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpleza y desinfección del vehículo.  Los vehículos se nutilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	MA MA MA MA			OBSERVACIONES		
49 50 51 52 53 54 55	El transporte garantiza el mentenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiento: recipientes, canastillas, estibas de material santiario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refugeración y congeleción recipientes, canastillas, estibas de material santilario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se levan registros actualizados de control de lamperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecusdas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos sen utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y levan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con cartificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	NA NA NA NA NA			OBSERVACIONES		
49 50 51 52 53 54 55 56	El transporte garantiza el mentenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiento: recipientes, canastillas, estibas de material santiario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refugeración y congeleción recipientes, canastillas, estibas de material santilario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se levan registros actualizados de control de lamperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpleza y desinfección del vehículo.  Los vehículos sen utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos. Se llevan registros actualizados de limpleza y desinfección del vehículo.  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador ocuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador ocuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	MA MA MA MA MA MA MA MA MA			OBSERVACIONES		
49 50 51 52 53 54 55 56	El transporte garantiza el mentenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima e temperatura ambiento: recipientes, canastillas, estibas de material santiario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si eptica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima e temperatura de refujeración y congeleción recipientes, canastillas, estibas de material santitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si eptica).  Los vehiculos se encuentran en adecusdas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpleza y desinfección del vehículo.  Los vehículos se encuentran en adecusdas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpleza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o crifficaciones de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o crifficaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenes Prácticas de Menufactura y prácticas higiénticas en manipulación de delimentos (on mayor a un año) y se cuenta con registros y/o cartificados.	MA MA MA MA MA MA MA			OBSERVACIONES		
49 50 51 52 53 54 55 56 57 58	El transporte garantiza el mentenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima e temperatura ambiento: recipientes, canastillas, estibas de material santiario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si eptica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima e temperatura de refujeración y congeleción recipientes, canastillas, estibas de material santiario, et y cumple con la normatividad vigente (Si aptica).  Los vehiculos se encuentran en adecusdas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de Umpleza y desinfección del vehículo.  Los vehículos se encuentran en adecusdas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de Impleza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adocuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con entificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificación vigentes y acordes a los parámetros establecidos con filterados.  Con vehículos cuentas con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecânica y licencia de tránsito, elo)	MA MA MA MA MA MA MA MA MA			OBSERVACIONES		
49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59	El transporte garantiza el mentenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiento: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congeleción: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  Los veniculos ace encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Sa llevan registros actualizados de Impleza y desinfección del vehículo.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Sa llevan registros actualizados de Impleza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el eviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para meniputación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenes Prácticas de Manufectura y prácticas higiénicas en maniputación de alimentos (no meyor a un año) y se cuenta con registros y/o certificación vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contralo (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)  Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitaria favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	MA			OBSERVACIONES		
49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60	El transporte garantiza el mentenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiento: recipientes, canastillas, estibas de material santiario, etc y cumple con la normatividad vigente (SI epica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima el emperatura de refrigeración y congeleción recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (SI epica).  Los veniculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de control de lampereturas de esco y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  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.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificacion y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no meyor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios pera movilización vigentes y accordes a los perâmetros establicicios por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y licencia de tránsito, etc)  Los vehículos cuentas con concepto higiénico senitario favorable para transportar elimentos emitido por la eutoridad competente.  Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y dias de entrega de viv	MA M			OBSERVACIONES		
49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61	El transporte garantiza el mentenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiento: recipientes, cansatillas, estibas de material santiario, et y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congeleción: recipientes, canastillas, estibas de material santiario, et y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  Los vehiculos se encuentran en adecusdas condiciones santiarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de Elmpieza y desinfección del vehiculo.  Los vehiculos se nutilizados exclusivamente para el transporte de alimentos. Se llevan registros actualizados de Elmpieza y desinfección del vehiculo.  Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adocuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con la flan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación santiaria, principios básicos de Buenas Prácticas en manipulación de alimentos (no meyor a un año) y se cuenta con registros y/o certificacions y/o proticios hipérinicos en manipulación de alimentos (no meyor a un año) y se cuenta con registros y/o certificacios, proticios hipérinicos en manipulación de alimentos (no meyor a un año) y se cuenta con registros y/o certificacios en manipulación de alimentos (no meyor a un año) y se cuenta con registros y/o certificacios en manipulación de alimentos (no meyor a un año) y se cuenta con registros y/o certificacios en manipulación de alimentos	MA	L CONDICIONES TRANSPORTI	DE PRODUCTO TERMINADO			
49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60	El transporte garantiza el mentimento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiento: recipientes, canestillas, estibas de material santiario, eto y cumple con la normatividad vigente (SI eptica).  El transporte garantiza el mentenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima el emperatura de refrigeración y congeleción recipientes, canestillas, estibas de material santiario, eto y cumple con la normatividad vigente (SI eptica).  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones santiarias, de seco y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de control de lamperaturas de senacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones santiarias, de seco y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpleza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos. Se llevan registros actualizados de limpleza y desinfección del vehículo.  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con la Plan de Capecitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capecitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capecitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificacion se de su limplementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capecitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificacion y/o, y/o, y/o, y/o, y/o, y/o, y/o, y/o,	MA	1	DE PRODUCTO TERMINADO (			

(TEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	GONDIGIONES DE EQUIPOR Y LITENSELIOS  OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de tácil limpieza y desinfección.		
62	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material laveble y fácil desinfección	]	
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 utensillos y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)		
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % /O O / ~
			CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL
TEM TEM	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	PUNTAJE	Extintor en recargo.
68	ubicado en un lugar adecuedo.  Existe botiquin de primeros auxilios con los elementos minimos	- )	
69	requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL
PUNTAJE FSPERADO	2 PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %   OO */ ^
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDIGIONES GESTION SOCIAL  OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha	JUNIASE	UDSCRYMUNICS
71	Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de	1	
72	allmentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de	0	
73	la Institución Educativa.  En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos	1	
74	alimentarios saludables con los titulares de derecho.  Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para alender las SPOR en el comedor escolar	)	
DUNTATE			TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL
FSPFRADO	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 80 - / GONDIGIONES PROTOCOLOS DE BIOSEQURIDAD
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES.
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades		TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD
PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE % 100 /
Ue ac	acciones de mejora	valo	FECHA DE CUMPLIMIENTO RESPONSABLE
el F	Comedor Esca	olar	Secur-
denci	a que Se d	che	melorar
	72		inmediato lopadeso.
Sema	Comple Cone	CONCLUSION 9	8.34. del fotal evaluado en el Per- a ción para Comedar Escolor PAR. El De
rade	or debe mai	Tren	er actualizado el Registro Control de
	5/6/10/4/3/		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
En constancia fin	man;		
NOMBRE: CARGO; FIRMA: TELEFONO: NOMBRE:	QUIEN REALIZALA VISITA  Legret Espinos  Notacionisto De  Green E-  31447433  QUIEN REALIZA LA VISITA	q 6 PAE	OUIEN ATIENDE LA VISITA  NOMBRE: Nancy folima Arias Hora  CARGO: Hanguladora de Alimentos.  FIRMA: F. Novifundado.  TELEFONO: 315437770  QUIEN ATIENDE LA VISITA
FIRMA: TELEFONO:			CARGO: FIRMA: TELEFONO:

		X	MEDIA	M1 M2 M3												En caso de que haya cambios en el horarlo de servido, están		SIGNO GNAS
	) Core	ervido: semada Markens.	BÁSICA	M2 M3							-					En caso de que haya ca		Ø
LMUERZO	1/3			Æ													2	
PROGRAMA DE ALMENTACIÓN EDCOLAR VERIFICACIÓN DE GRAMALES COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALIMUERZO		108/2023	12	M3		49	\$		90		29		89 59	002 002			<b>Q</b>	5
PROCRAMA DE ALIMBRITACIÓN EDCOLAR VERFICACIÓN DE GRANALES ENTO RACIÓN PREPARADA EN BITIO-	Ciudad:	180	PRIMARIA 2	M2		2 43 12 43			92		66 61 66		65)	002			allmentos	
PROCRAI VEI		31		Æ		24			93		79	! 	49	8			alidad de los	-
COM	ndon	id	-	M3													sumen la tol	
	Sede San Long CIO	Fecha visita:	PRIMARIA 1	M2								·					¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suminietrados?	•
	े विद्			M.1													%Tos peu	
Aprenger	403	8	AR	M3												SI ST No CI	Signo	E 4 N C ON
The state of the s	2000	FUPADESO	PREESCOLAR	M2												SIĞ	Ja s	. Cox
- A1 - 5 (\$ - 50)	15E	3		ž										o				i de
				Menú entregado		POH O	<b>.</b>		Arroz Amarillo		Porc de Papa		Verdong Salfead	1090 Le Gorallo				sión del PAE?
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	Institución Educativa y Sede:	Operador:	NIVEL DE ESCOLARIDAD	Preparación según ciclo de menú		Podlo Apanoldo	•		Arroz Amarilo		म्यत् वट विभि		Verdorg	Joseph Hango	7	trón?	ablecido?	obados por la Supervi
MINIS	Instituc		NIVEL	Componente	Proteico: came roja	Proteico: came biança	Huevo	Leguminosa	Cereal: Arroz	Cereal: Pasta	Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Arepa/ Arepueta	Verdura fria o callente	ognf	Leche Ilquida /polvo	¿Cumple con la minuta patrón?	¿Cumple con el menú establecido?	¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?

QUIEN MENDE LA VISITA. VISITA Y LA ACTOS H. CARGO Han poladora A . ARA NUMHUM LA COURNEAU VISITA. LEGINET ESPINOSA 6 CARGO NOT TICIONISTA D. PAFAMIM CLIMAL

	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	į	pae	Apren	der	<b>**</b>		Versión No.2	03/2022
	ACTA DE VERIFICACIÓ	N ÁREATEN	IPORAL DE ALIMENTOS RACIÓN	DE PRODUCTOS NINDUSTRIALIZAD		A DE ALIMENTACIÓN I	SCOLAR - PAE		
institución Educativa y	IE ENSLAP	5ede	ETC:		MUNICIPIO;	8 2018	Fecha Verificación:	29-00	3/23
Sede: Dirección:	Km 4 Via As	cabus	Hora de Inicio:	Som	,	Tunja	Hora de Terminación	1110	7 5
Operador:	FUPADESO	COECCE	No. Contrato / Convenio	1916			Fecha de Inicio de atención:	23/08	12023
Reporta casos de atención prioritaria		NO A	Identifique la causaí del caso de atención	A) ()				-5/50	1000
Visita verificación técnica	5.		prioritaria Visita verificación de ETA	130			Visita SPQR		
No. de Visita:	N°1 N°2 N°3 N°4	N°5	No. Total de Titulares de D	Derecho Atendidos:	Nivel; Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	NivekMedia (10 y 11)
			187	-1		(2122 112 112 112 112 112 112 112 112 11	(	(4.0.2.4,1.5)	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
	ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD BANITARIA		FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO	24/0:	7/202	3			
PUNTAJE ESPERADO	5 2	PUNTAJE OBTENIDO	51	PORCENTĂJĒ %	98.	077:			
	CONCEPTO FINAL CRITE	RIOS DE EVA	LUACIÓN: 1(CUMPLE), (	(NO CUMPLE). N		2 VOTO b (	<u>e.</u>		
izen			CONDICIONES DE INS		S Y SANITARIAS				
	ASPECTO A EVALUAR  El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de	PUNTAJE	(1865) (1965) (1965) 	s Balanda Umiyahit	9660-10-11	OBSERVACIONES	gyan en sagena	<u>Podrejstikan</u>	
	focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los								
2	productos industrializados cumplen con las condiciones higiénico-santarias								
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los allmentos y/o productos								
	producios  Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumilidadin de suciedad, condensación, formación del	,	Techos	de	Mate	rial no	Sanita	1110.	
4	hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-santiarras.  Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y	-					-		
5	se garantizan las condiciones higilénico-sanéarias. Aperturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran prolegidas.	**************************************						*****	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeativa, no absorberte, de fácil impieza y desinfección Existen mesones en buen estado y sin ginetas								
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 expluestas.								
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente, exterior, están provistas con malla o anjeos de fácil limpieza y resistentes a la Impieza y ta manipulación	aggitter							
10	Cuerrian con acceso a servicios sanifantos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	)							
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (matenal laveble y resistente) alusivos a señalización de áreas y a la apilicación de Buenas Prádicas de Manufactura (BPM), úbicados en el área temporal de alistamiento y entrega	١							
		1	TOTAL CONDICIONES DE	INSTALACIONES FIS	ICAS Y SANITARIA	vs.			
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	10 (	O /	ns.			
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES			
12	El almacenamiento de los productos industriaritzados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y lo cansifilas, carecta, recipientes on laque u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterias de material santario, implias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y furnigación, si es el caso.	Cantervalant							
13	Los productos se encuentran dentro de su vide útit, con fecha de venomiento wgente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.								
14	Se liene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados)					······································		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
15	El almacenamiento de los alimentos refingerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.								
16	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad santaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionan o sustituyan.	1							,
PUNTAJE			AL CONDICIONES DE ALMA	T	- ' /	INADOS			
ESPERADO	O PUNTAJE OBTENIDO	CONT	PORCENTAJE %	NOCUIDAD DE LOS E		ANACOS			
İTEM	ASPECTO A EVALUAR  El producto lácteo suministrado cumple con las características	PUNTAJE				OBSERVACIONES			
17	de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos. El derivado del cereal suministrado cumple con las	1							
18	características de calidad e inociudad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los fineamientos	1							
19	La fruia suministrada se lava y desinfecta con sustancias sulorizzadas por la normatividad sanilaria y establecidas en el plan de saneamento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	)				W-107			
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los ineamientos	-							
PUNTAJE	LI PUNTAJE OBTENIDO	TOTAL C	PORCENTAJE %	E INOCUIDAD DE LO	OS PRODUCTOS T	ERMINADOS		!	
FSPFRADO		-4	CONDICIONES DE CUI	MPLIMIENTO DE MEI	$\mathcal{L}_{I}$ .		100		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR  En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un	PUNTAJE		<u> Maritan E. T</u>	<u> 1908 (1908)</u>	OBSERVACIONES			
21	lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC. Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú								
22	(Si es caso contrano, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1							

Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industriatizada, por nivel de escolaridad

23

70.70			TO PAL CONDICIONES CO	JIMP ENVIRENCE OF THE O	103101010		<u> </u>	
PUNTAJE ESPERADO	3 PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100		a		
	1,000		CONDICIONES PERSO	ONAL MANIPULADOR DE	E ALIMENTO	5		
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			80 (n. 26	OBSERVACIONES		
24	El personal mangulador utiliza la dotacón completa, en buen estado, de color claro (diferente a grose) y implo, calzado cerado estos deben cumplar con las especiaciones de la normativicad clejar yearle y demás elementos de protección naccesarios para ración industrializada.	į						. • •
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desmilectante, toalias desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera)	All sections and the section is a section in the section in the section is a section in the section in the section is a section in the section in the section in the section is a section in the section in the section is a section in the section in						
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, Impias y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	-Constitution						
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (splo para manipular afinientos) (no mayor a un año).							:
28	El operador cuenta con el Plan de Capacifaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.							
29	El personal manquiador acredia formación en educación santaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas Ingénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.							
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapebocas, cofia y bata).							
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 escur y se encuentra el avisio publicado en un fugar visible.	,maggionniae						
	100		TOTAL CONDICIONES DE	PERSONAL MANIPULAL	DOR DE ALIM	IENTOS		
PUNTAJE ESPERADO	9 PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100	<u> ~/.</u>			
20,210,10	100		CONDIC	IONES DE SANEAMIEN	10			
			PROGRAMA D	E LIMPIEZA Y DESIN	FECCIÓN	especial state of		
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES	SCA STAGE GREEKS	
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se flevan registros actualizados de las actividades.							
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas fécticas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	-						
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventidado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se							

	[18] [ 요즘은 다음. 학생들은 20일 :		PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA
(TEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se Illevan registros actualizados de las actividades.	1	
37	Se garantiza la limpieza y desnifección periódica del tanque ylo recipiente (s) de almacenamiento de agua según normativada vigente, además de existir un procedimento implementado de limpieza y desnifección de tanques y lo recipientes y se cuenta con certificaciones de las adividades	(mediana)	
			MA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS
İTEM	ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y	PUNTAJE	OBSERVACIONES
38	líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	į	
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material santano, con tapa y bota plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidas	1	
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables	١	
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES OBSERVACIONES
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se ilevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	jetova	
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o dalho causado por plagas	ì	
43	Se evidencia soportes de las advindedes de fumigación y destalización por parte de una empresa certificada por la autoriolad sanifaria competente de acuerdo a la frecuencia	-	
	establecida		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMENTO
PUNTAJE ESPERADO	// PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE % // /
			CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE
ITEM	ASPECTO A EVALUAR  El operador cuenta con inventario de menaje y utensitios	PUNTAJE	OBSERVACIONES
44	correspondente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	1	
PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO	<b>.</b>	TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE  PORCENTAJE %  (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C) (C)
ESPERADO	TOWASE OBTEMBO	CONDIC	PORCENTAJE % O C / S  IONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO ( SI ES ÉVIDENCIADO)
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
45	El fransporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente recipientes, canastítias, estitos de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aptica).	MA	
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de consenación requentas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación recipientes, canastillas, estibas de materia santina, de y cumpio con la normatividad vegete (Si aplica). Se flevan registros actualizados de control de lemperatura os estimacionamiento.	N N	
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarras, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de Impieza y desinfección del vehículo.	ΔA	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de ahmentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	<u> </u>	
49	El personal fransportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	ΝA	
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	MA	
51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacilaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	NA.	
52	Los vehículos cuentan con los documentos propos para movitzación vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técrico-mecánica, licencia de Iransito, etc.)	NA	·
53	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar atmentos emitido por la autoridad competente	NA	
54	Se da cumplimiento a plan de rulas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	NA	
55	Los verticulos 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)	MA	
56	Se evidencia soporte de remissón de enfrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada	ΝA	
		TOTA	] AL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE % NA .
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE SALUO COUPACIONAL OBSERVACIONES
57	Existen extintores de Incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un tugar adecuado	J	
58	Existe boliquin de primeros auxírios con los elementos minimos requendos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	i	
DILLITA IF			TOTAL CONDICIONES DE SALUD COUPADIONAL
PUNTAJE ESPERADO	2 PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100 -/.
ÎTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL  OBSERVACIONES
59	El comedor escolar trene publicado en un lugar visible la Ficha Técruca de Información General del PAE actualizada	l	
60	Se evidencia soporte de conformación del comite de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	
61	Se difigencia diarramente los registros de control de asistencia de los litulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa	0	:
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos afirmentarios saludables con los titulares de derecho.	I	
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para alender las SPQR en el comedor escolar	1	

				TOTAL COND	ICIONES DE GESTIO	ÓN SOCIAL	
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE %	80	7.	
				CONDICIONES DE	PROTOGOLOS DE	BIOSEGURIDAD	
İTEM	, Pagaran	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES
64		rolocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan ualizados de las actividades	Ì				·
1, 10, 10, 10				TOTAL CONDICIONES	DE PROTOGOLOS	DE BIOSEGURID	, CA
PUNTAJE ESPERADO	)	PUNTAJE OBTENIDO	ſ	PORCENTAJE %	10	201	
COFERADO		ACCIONES DE MEJORA	{		FECHA DE	//	Desire Control of the
	7-7			<del>- 7 - 7</del>	CUMPLIMIENTO		RESPONGABLE
De_	deb	e Melorat	<u> </u>	el Iter	φ		
61					inmed	7.10	FU pades ()
					mmed	470	10 10000
					-		
0 0		51 7	DNCLUSIONE	SI OBSERVACIONES/			
2 E (	Um	1	<u>98</u>	3.07/·	<u>, del</u>	toto	al evaluado en al tor-
molt	-0	de Veri	FICC	ACION-	tem	1501 d	I de PAF Se recomien -
da	1c	tualizar e	1 15	lea 15tro	de	A515?	tencia de los titulares,
del'	de	recho. Los	POrv	nd tos	estan	cn	Aprobación por nuevo Contrato
	1			OBSERVACIONE	S DE QUIEN REC	IBE LA VISITA	100
							1
En constancia firr	man:			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
	QL	JIEN REALIZA LA VISITA				(	QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE:	Len	anet Espinosc	$a \cdot 6$	NOMBRE:	Yenv	50	avedra Tocarron Cho.
CARGO:	No	trueventsta	PAE	CARGO:	Han	112010	adora de Alimentas
FIRMA:		C/secul E		FIRMA:	1	1	Jud
TELEFONO;	37	44743353	•	TELEFONO:	314	331B	688
	" QL	JIÉN RÉALIZA LÁ VISITA					QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE:				NOMBRE:			
CARGO:	-			CARGO:			
FIRMA:	ļ			FIRMA:			
TELEFONO:				TELEFONO:			

MINISTERIO DE EDUCACION

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VERIFICACIÓN DE GRAMAJES COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA



Inst	Institución Educativa y sede:		IE ENSLAP Sede Central	S	ZAT	Sed	3	1 fra 1					CIUDAD	c c	() (O) (O)	<b>5</b>
	Operador:			FUPADESO	40E	SO		Feci	Fecha Visita:	29-	29-08/23	23	JIORARIO DE ENTREGA		Jomada Mahana: Jomada Farde.	Jornada
									-							
Z	NIVEL DE ESCOLARIDAD	Q	PRE	PREESCOLAR	~	PRI	PRIMARIA 1		PRIMARIA 2	. 2		ваѕіся			MEDIA	ř.
Componente	Menú programado	Menú entregado	M.	M2	M3	. W.	M2 M	M3 M1	M2	M3	M.1	M2	M3	Æ	M2	M3
cteo (todos los dias)	teche enfard	deche Sabor a Fresq									200	200 200	200			
rivados del cereal (todos los (2019 & 2018)	Pongue de	Pongue tradicio									2	7	7			
utas (3 veces/semana)	Pera .	Handanng.									120	120121 128	128	-		
úcares y dulces (2 :/semana)																
							Copinaldaise element le con element checonies editore l'	2000	yo la god ala	Stag gie me	Pilerido?	0.			0N	
cumple minuta patron?		<b>7</b>	 ջ			73	a racion en	enaga cons	הים רסנו פו א	aica afaina						
se cumple con el menú programado?	ıramado?	Z) IS	 0N	i I		+ <del>5</del> -8	¿los beneficiarios consumen la totalidad de allmentos suministrados?	ios consume	en la totalida	d de ailme	Solu		Sı	-	07	
cambios están aprobado	cambios están aprobados por la Supervisión del	Sı (S	 §		NA O	37	¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAE?	ue haya can el CAE?	nbios en el h	orario de e	ntrega, es		Si	-2	☐ Ş	

Observaciones:

QUIEN ATIENDE LA VISITA: LEAY SACKEDTO T CARGO: MONNIPULI DOCO A FIRMA & TOWNY.

QUIEN REALIZA LA VISITA: LEGINET ESPZINOSO G LANGO: NUTRICIONISTO PREJAMA JELLENTA







Versión No.2 03/2022

10/2/2019			A	CTA DE V	ERIFICACIÓN	PARA COMEDORES ESC RACIÓN PREP	COLARES DEL PR ARADA EN SITIO-		ENTACIÓN ESCOLAI	R-PAE		
Institución Educativa y Sede:	Rura	del	1	Sed	Solimb	ETC:	Tunia	MUNICIPIO:	Tunia	Fecha Verificación:	28-08	17023
Dirección:	Vdo	a Lo	or 140	1/a.	917420	Hora de Inicio:	8 mm	L	3-7	Hora de Terminación:	28-08,	, , , ,
Operador:		FUP	ADE	50		No. Contrato / Convenio	1916			Fecha de Inició de atención:	23/08/	2023
Reporta casos de atención prioritaria		s	i ( <u> </u>		NO D	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO					
Visita verificación técnica			31			Visita verificación de ETA	NO	-		Visita SPQR	NO	
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3 N	(°4	N°5	No. Total de Titulares de [		Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	( <u>V</u>					FECHA DE VISITA						
PUNTAJE	OL TIMA V	ISITA AUTOF	KIDAD SANI	IAKIA	PUNTAJE	CONCEPTO EMITIDO	DODCENTA IE W					
ESPERADO			CONCEPTO	FINAL	OBTENIDO		PORCENTAJE %					
				CRI	TERIOS DE EV	VALUACIÓN: 1 (CUMPLE),			) (NO OBSERVADO)			CHARLE BUT ADMINISTRATIVE
İTEM		ASPECTO A	arte contrata de		PUNTAJE				OBSERVACIONES.			
1	de insalubridad	colar está ubicado I, maleza y aguas iones (área d	estancadas,		ŀ	- 9					*	el .
2	almacenamien	iones (area d lo, área de c jiénico-sanitarias.					9 8		x =	9	V 6	× × .
3		colar cuenta con a ente, en buen esta				ı						
4		preparación, alm ar cumple con el e servicio.			1							
5	evita acumula hongos y mol	tán diseñados y c ción de suciedad nos, se encuentra niénico-sanitarias.	l, condensación,	formación de						· F- 1-	95 - 2y	
6	impermeable,	están construio no absorbente, de es en buen estado	e fácil limpleza y			1				5 - 7 .	- =	* + de x
7	garantizan las	encuentran lim condiciones higiér s que comunique	nico-sanitarias. Al	berturas entre		1			-		U	
8		y drenajes, se ( lla), funcionando y		buen estado,	1						i i	
	protegidos cor capacidad su	es y/o recipientes n tapa y de mate uficiente para a prrespondientes a u	erial higiénico-sar alender como	nitario, con la minimo las					9		11	
10	Las lámparas funcionando y expuestas,	o lluminación no se eviden	se encuentran ncian instalacion	protegidas y es eléctricas								
		gas se encuentra legido y en buen e		nedor escolar				Z;**	a	*		
		ea exclusiva para menaje evitando c			)						*	
13	exterior, están resistentes a la	aberturas que se provistas con ma a limpieza y la ma dos en àreas de p	illa o anjeos de fé anipulación. Los	cil limpieza y vidrios de las							_	u.
PUNTAJE	1		200700		17	TOTAL CONDICIONES DE	<u> </u>		S Control of the Cont		,	08659
ESPERADO	/3	PUNTAJE OB	BTENIDO		13	PORCENTAJE %		AS PRIMAS E INSUM	95	NACHALIA IZ		
ITEM		ASPECTO A	EVALUAR		PUNTAJE				OBSERVACIONES			
14	ordenadamente tapa u otra for de material sar	ento de los insumo e en pilas, estiba ma de almacenan nitario, limpias y e espección, limpiaza	es y/o cenestilles, miento. Dispone c en buen estado de	canecas con de estanterias manera que	J							
15		se encuentran den gente, no presenta ra el consumo.			1							
	Se tiene actual rotación de pro	Izado el control de ductos - PEPS,	e entredas y salid	as (Kárdex) y	1	١.	6			L		
	El almacenami	iento de los alime	entos refrigerados	se realiza a								

18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados,	1		
	acuanizados. 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	1		,
1	sustituyan.	TOTA	AL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	
PUNTAJE	DUNTA IS ORTENIDO	- T	PORCENTAJE % 100 14	
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	6	CONDICIONES DE PREPARACION Y SERVIDO	
(TEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material laveble y resistente) alustvos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	)		
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 limpleza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debo realizarse mediante la utilización de agua callente, vepor de agua o sustandas químicas eutorizadas para este efecto.			
23	El servido de los alimentos se hace con utensilios (plnzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.			
PUNTAJE		1.5	TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
ESPERADO	2 PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % ( C C ) 4  DUBPE MIENTO DE MINOTA PATRON Y GIOLO DE MENUS GRANADES	
	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
ITEM 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 .			
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido (utensilios medidores).	1		
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y gula de preparación establecido. (Sí es caso contrario presentar el soporte de autorización por parte de la ETC de cambio realizado).	1		
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.		'AL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES	
PUNTAJE	/   PUNTAJE OBTENIDO	1014	PORCENTAJE %	
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	<del>     </del>	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
item.	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONTRACTOR	
28	El personel manipulador utiliza la dotación completa, en bue estado, de color claro (diferente a grises) y limplo, catzad cerrado estos deben cumplir con las espedicaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en altio.			
29	Se evidencia dolación de los elementos de higiene person (jabón desintectante, toellas desechables o secador eléctrico pepel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asec papelare). Se evidencia remisión de entrega.			
30	papeleta). Se evidencia formación de cha ega.	1		
J JU	La presentación personal de los manipuladores es adecuad (manos limplas, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, si	a i		
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuad (manos limples, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, si uso de Joyes u otros accesorios ni maquilleje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificació médica (spto para manipular alimentos) (no meyor a un eño).			4
	(manos limplas, uñas cortas y sin esmalte, cebello recogido, si uso de joyas u otros accesorlos ni maquilleje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificació			
31	(manos limples, uñes cortes y sin esmalle, cabello recoglido, si uso de Joyes u otros accesorlos ni maquilleje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificació médica (apto para manipular alimentos) (no meyor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico cor			
31	(manos limplas, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, si uso de Joyes u otros accesorlos ni maquilleje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificació médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico cor su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredite formación en educació sanitaria, principlos básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higilanicas en manipulación relational son magor a un año y se cuenta con registros y elimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y			
31 32 33	(manos limples, uñes cortes y sin esmalle, cabello recogido, si uso de Joyes u otros accesorlos ni maquilleje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificació médica (apto para manipular alimentos) (no meyor a un eño).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico cor su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educacio sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas o Manufactura y prácticas higienicas en manipulación delimentos (no meyor a un eño) y se cuenta con registros y certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debi			
31 32	(manos limplas, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, si uso de Joyes u otros eccesorlos ni maquilleje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificació médica (epto para manipular alimentos) (no meyor a un eño).  El operador cuenta con el Plan de Cepacitaciones en fisico cor su respectivo cronograma y exportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educació sanitaria, princípios básicos de Buenas Prácticas o Manufactura y prácticas higiénicas en manipulador alimentos (no mayor a un eño) y se cuenta con registros y cartificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debi dotación (tapebocas, cofia y bata).  El complemento elimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la sutorización receizada por parte de comité de alimentación escolar y se encuentra el avivo			
31 32	(manos limplas, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, si uso de Joyes u otros eccesorlos ni maquilleje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificació mádica (epto para manipular alimentos) (no meyor a un eño).  El operador cuenta con el Plan de Cepacitaciones en fisico cor su respectivo cronograma y exportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educació sanitaria, princípios básicos de Buenas Prácticas o Manufactura y prácticas higiénicas en manipulador alimentos (no meyor a un año) y se cuenta con registros y certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debi dotación (tepabocas, cofia y bala).  El complemento elimentario es entregado en el horario establecido de acuerto a la autorización rerelizada por parte di comité de alimentación escolar y se encuentra el eviso publicado en un lugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que		TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULÁDOR DE ALIMENTOS	
31 32	(manos limples, uñes cortes y sin esmalle, cabello recogido, si uso de Joyes u otros accesorlos ni maquilleje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificació médica (epto para manipular alimentos) (no meyor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico cor su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educacio senitaria, principlos básicos de Buenas Prácticas. Manufactura y prácticas higiencas en manipulación alimentos (no meyor a un año) y se cuenta con registros y certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debi dolación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización renizada por parte de comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.		TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  PORCENTAJE %  / / / /	
31 32	(manos limples, uñes cortes y sin esmalle, cabello recogido, si uso de Joyes u otros accesorlos ni maquilleje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificació médica (epto para manipular alimentos) (no meyor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico cor su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educacio senitaria, principlos básicos de Buenas Prácticas. Manufactura y prácticas higiencas en manipulación alimentos (no meyor a un año) y se cuenta con registros y certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debi dolación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización renizada por parte de comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.		TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
31 32	(manos limples, uñes cortes y sin esmalle, cabello recogido, si uso de Joyes u otros accesorlos ni maquilleje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificació médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un eño).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico cor su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredite formación en educació sanitaria, principlos bésicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higientos en manipulación delimentos (no mayor a un eño) y se cuenta con registros y certificados.  El personal ejeno el comedor escolar ingresa con la debi dotación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento elimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte di comité de alimenteción escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.		TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  PORCENTAJE %  GONDIGIONES DE SANEAMIENTO  PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
31 32	(manos limples, uñes cortes y sin esmalle, cabello recogido, si uso de Joyes u otros accesorlos ni maquilleje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificació médica (epto para manipular alimentos) (no meyor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico cor su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educacio senitaria, principlos básicos de Buenas Prácticas. Manufactura y prácticas higiencas en manipulación alimentos (no meyor a un año) y se cuenta con registros y certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debi dolación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización renizada por parte de comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	PUNTAJE	TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  PORCENTAJE %  GONDIGIONES DE SANEAMIENTO  PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	

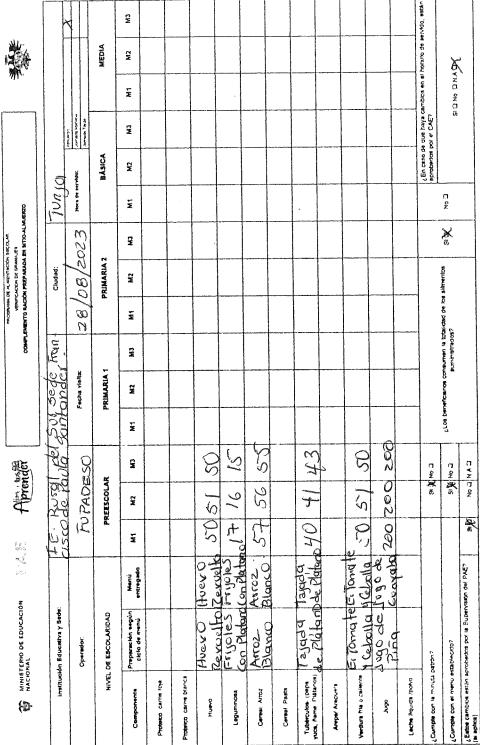
.

ý

38	Se replaces to demand on processes in the equation to a seminate that increases the expension of the expensi						
39	Las maximus primite drulles mest combinate horisalizat y fisitat es sinon vic direchlector arrise ne su preparación a somitimo en rischió programata en lasti cue suplantada nourcicidade por informativada familiar y estimatodas en en plan de notemiento del queredor.	1					
40	Cuercian don entrented y productura or since l'atempatica destinicationes, proces de total escapion trajenta etc.) Este production de sono les immendes es un tible establissis production de sono les immendes es un tible establissis destification principale i de encuentrier destinamente calculation y apprictables. Se avidancia remissión de tot reje de terminales de establissis.	1					
7.54	ASPECTO A FVALUAR	01117117	PROGRAMA D	E ABASTECIMIENTO		BSERVACIONES	
ITEM 41	Estate un programa de recencionamos de agua polable y se Recen registros actualizacion de las actualizacios	PUNTAJE	Registros	desact			
42	Se participa e largonia y deseñección periodica del tanque eficial expipiente (ti, de inmiscenemento de aque lesgon normaticidad agonia custima de secial un productionam organization de ferradas y unanchicidan de seconda que expipiente y se facilitada que certificaciones pe sel sutinidades.	1					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PROGR PUNTAJE	ama de Manejo y Dis	POSICION DE RESID		BSERVACIONES	
43	De brenos con un programe de maneiro de resessos sólégas y Rejuntos con procedomentos escritos se levas respektos actuarquados de las inclinacioss.	0	los legis	tros no	estan	Actualizados	
44	Se currols com insperiment such enterer deminiscable, de material standards of cut open judicial deminiscable en un table exclusiva per el mesonocion deminiscable en un table exclusiva per el mesonocion deminiscable dem						
45	Se molecular hesperandors no tubes or los hespellules aprobabilistades y no aproventifiadors	1					
lan.	1000010 1 000 1110	ha come -	PROGRAMA DE CO	INTROL DE PLAGAS		DOEDVA CHOMSEO	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	D 15	5 1.=		ISERVACIONES .	
4.6	Se country day un programa se tourist integrated de puegos dont procondimentos escribio y se llevier registras sobusidados de se adiovaticas preventivas a comedicas.	D	Registro.	s desde		907	
47	East interesticion in communication and enclusive set derives de previolencia o diefri communication per proglassi.					•••••	
18	Se invesarios scientras or las accessões le l'ampliación y designatuación por piene se una empresa controdada par le automidad sonta le completiona on acciente a l'escuencia, estatolecida.	· ·					
PUNTAJE				DICIONES DE BANEAN		<u> </u>	
ESPERADO	12 PUNTAJE OBTENIDO	_ B	PORCENTAJE %	66.6	ANY CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CHONES DE TRANSPORT	E PRODUCTO TERMS		SERVACIONES	
49	El transporte periodos el transportendos de las condiciones de conservación recuentas dem al mismos prima a transportenta accionado incipiantes, concesións, entillas de mismos bandamo est, y compartor a terminantesió espetido. Os abioles,	MA					
50	El trensurrir ya sinta e mananimento de las umidicanes a al información recuendas par e mesera anna e información de información y umpressión recipientes. Sintescidos estillas de información y umpressión recipientes de información estillas de indicien enciencia estrución por la notimidiosect operas de palecia. De terre importos estudiacións de confere de antigerados as de estreca hamania.	NA					
50	commensación requesidos para la maiseria princia e reimperatura (al esfrigiranción y uniquesidos inscluentes comissiónio estiliais de realizada e enviarse est, o currina punt la not materiale equintes (al política) de levier inspirar o escludización de cuntros de	NA					
	International recurrings part in meaning trains of imperitation of information is uniquenessly in adjustment connection attitions of information and international and interna						
51	Informacion requesidas par la messara priva a mercentaria de l'efigiamente i suppressión indicessos estillans per inname anname anname por la maname anname de la maname anname se l'estillans de control de la manamentaria d	NA					
51	Información requesción such el melecia princia compressada de información a puedeción indiciente consistións estáles de indiciente en actual puedeción de indiciente de confere de información incidente actualizada de confere de información incidente actualizada de confere de información de indiciente de conferencia de información de indiciente de información de indiciente de indiciente de información de indiciente de in	NA					
22	Informacion inclumenta par la missiona privir a immogrativa de l'informacion i suppression includente composition sublisse de malaria servicio programa est applicato de l'informacioni superiori est applicato del montre del montre del servicio del montre del servicio del montre del servicio del montre del servicio del montre del	NA NA					
51 52 53	Información requesidan que la melecia priva a invegentaria de l'infogración a propriesta chiandina e sistema de infogración accidente sanderidas establicas e indicas de maioria de información operatoria en consideradores de propriesta en consideradores de información de infor	NA NA NA					
51 52 53 54	Información inquiención a los en mesora princia i impresentaria de información i impresación indicentes canositios estállas de instancia sendiene en contrato actó in nó mánicial quertes (la applica). Se here impatros extratabades de control de interpretario en partira extratabade de control de interpretario en partira extratabade de control de interpretario en partira entratabade de control de interpretario en partira de interpretario en partira de interpretario de interpretario en partira de interpretario de interpretarios de interpretarios de interpretarios de interpretario de interpretario por unidades aportarios de interpretarios	NA NA NA NA					
51 52 53 54 55	Información requesidas por la mesera princia o mejeratura de información insperiention habiterias sanadores estállas de instituta annatoria para entratario comitario de confect de servicio en para extratario del mode de confect de servicio en productio de servicio de confect de servicio en productio de servicio de se	NA NA NA NA					
51 52 53 54 55 56	Información requesidas por la mesera priva a immensación de diferentación experientos naciones existancias caracterias canadas existias de indicas abradene encil nuciona que la nici mánicia querta (se indicas abradene encil nuciona que la nici mánicia querta (se indicas) de terre regiona exclusivada de confect de serios a processo de caracteria de caracteria de confecto de serios de la nici mánicia de confecto de serios de encil nuciona en la transporte de excerción de serios por en la transporte de externación de serios y promisios para la transporte de elementos y encor en avesa de "Transporte de elementos".  Las vernicados por Jascindos aportes actualizados por Emparcia y pedidades enquir como en avesa de "Transporte de elementos".  Dipersonas y amportendos cuerdo con el distacción compresa y pedidades enquir normalistad reperior.  El personas transportendos cuerdo con el meso el Capacidadores en facos con se responsable por completos processos y processos y pedidades processos de la nova de la niciona de processos de la nova de la niciona del niciona del nicio	NA NA NA NA NA					
51 52 53 54 55 56	Informacion i requestado a la messa prima a mejeratura de informacion i represendo independent soluciónes estálas de instituto a handre en la cariga que la chimaria de información expertado a formación de puede de confect de serios en partir el culturalizado de confect de serios estálas de la confect de serios en partir el contrato de confect de serios en entre en partir el contrato de confect de serios en entre en partir el contrato de confect de serios en entre en parel de confect de confect de confect de serios en entre en parel de confect de confect de serios en entre en parel de confect de con	NA NA NA NA NA					
51 52 53 54 55 56 57 58	Information in supercision in content arrow a transportation of information in supercision includes standards williams or information in supercision includes standards standards shared provides in the supercision includable did control delimination in special. Set terms register includables del control del supercision in participated of control delimination in section in participated and control delimination in section in participated and control delimination in section in participated and control delimination in section in participated and interesting in section in section in participated and interesting in section in	NA NA NA NA NA NA					
51 52 53 54 55 56 57 58 59	Information in supercision in the measure arrow a temperatura of information in supercision. Independent subserving statements exhibited in profession of information and in not methodical operation in approximation and in not methodical operating in a profession and in not methodical operating in a profession and in not methodical operating in a profession and in not methodical operating in a profession in a pr	NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA N	L CONDICIONES TRANSP	ORTE DE PRODUCTO	TERMINADO (SI APLA		

TEM	ASPÉCTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES OF EQUIPOS Y LITENSILIOS OBSERVÁCIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás meneje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a	PONTAGE	OBSERVACIONES
63	la corrosión de fácil limpieza y desinfección.  Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares	1	
64	de derecho son de material lavable y fácil desinfección  El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la elención de la totalidad de litulares de	1	
	derecho.  El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y	- 1	
65	utensilios correspondiente al comedor escolar  Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en	1	
	buen estado y en funcionamiento  Existen un programa para el mantenimiento preventivo y		
67	correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)		
PUNTAJE ESPERADO	6 PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %
			CONDICIONES DE SALUO OCUPACIONAL
(TEM	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	PUNTAJE	NO secridencial la IFES la Responsable
68	ubicado en un lugar adecuado.  Existe botiquin de primeros auxilios con los elementos minimos		No se evidencia la IR es la Responsable
69	requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	
PUNTAJE ESPERADO	7 PUNTAJE OBTENIDO	<b>7</b> _	TOTAL CONDICIONES DE SALUD QCUPACIONAL  PORCENTAJE %  // O ' (
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	SUUTA IF	CONDICIONES GESTION SOCIAL ?
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha	PUNTAJE	OBSERVACIONES
9,270	Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de	1	
71	alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariemente los registros de control de asistencia		
72	de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	
73	En la In-titución Educativa y sade se promueve hábilos alimentarios saludables con los titulares de derecho.		
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para alender las SPQR en el comedor escolar	1	. TOTAL CONDICIONES (ESTIÓN SOCIAL
PUNTAJE ESPERADO	5 PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 8 0 %
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	١	
PUNTAJE			TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO  ACCIONES DE MEJORA		PORCENTAJE % ) O O / .  FECHA DE CLIMPLIMENTO RESPONSABLE .
Se de	be Mejorar en	los	Siguren-
37. /	11 112 116 VI-		Igneliate FUPADESO
STIL	11, 43, 46 y +2		Inmediato FOPADESU
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	<u> </u>	CONCLUSION	JES/OBBERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VÍSITA
Pot	lo que la r	econ	9 10 del total evaluado en el 1-ormato nendación es Actualizar los Formatos
des	Jack Derecho	y e	l registro de Asistencia de los titula
( )			OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
		moderatore weeks	
En non-star de C			
En constancia firm			QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE: CARGO;	Legnet Espinoso	PAG	NOMBRE: Patricia Junco Rodriquez.
FIRMA	Lewis E	141-	FIRMA: patricia Junco R.
TELEFONO:	3144743353 QUIEN REALIZA LA VISITA		TELEFONO: 500 3317176  QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE:			NOMBRE: CARGO:
FIRMA:			FRMA;
TELEFONO:	1		TELEFONO:

£



H

₹ 1000 outhantenantalace of Jones Redrightens Marifold day A. mun spatificial

LAY D ON

# N

Opposition

2000



	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	in s javas	$\label{eq:controller} \begin{cases} v_i & \text{if } g_i \\ g_i & \text{if } g_i \\ \vdots & \text{if } g_i \end{cases} = \begin{cases} g_i \\ g_i & \text{if } g_i \end{cases}$	Aprend	ēr	*	**	Version No 2	03-2022
	ACTA DE	YERIFICACIÓN	PARA COMEDORES ES	COLARES DEL PRI PARADA EN SITIO-		NTACIÓN ESCOLA	R - PAE		
institución Educativa y	IE Libertador Sw Bolivar Sede Boli	non ·	ETC:	Tunja	MUNICIPIO:	Tunjoi	Fecha Verificación:	24-08	/23
Sede: Dirección:	Calle 20 #14-1		Hora de Inicio:	8Am			Hora de Terminación:	Ilm.	
Operador:	FUPADE50	· /	No. Contrato / Convenio	1916			Fecha de Inicio de atención:	23/08	12023
Reporta casos de atención prioritaria	Si 🗀	но 🕱	identifique la causal del caso de atención prioritaria	NO		······································		, .	
Visita verticación tecnica	51		Vialta verificación de ETA	NO			Visita SPQR	N9	
No. de Visita:	N°1 N°2 N°3 N°4	krs .	No. Total de Titulares de 1		Histoi. Progradular	Herint Promares (Grade 11s, 26s, 3res)	Norm Francis (Grado Ro. Sto)	Herer Secundanz (Sta a broof	16 y 11)
4.4	ÔLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	,	ARONI DE VISTA CONCERNO EN TICO						<del></del>
PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	59	PORCENTAJE %	95.1	°/°			
ji şi şi şi şi	CONCEPTO FINAL	TERIOS DE E	VALUACIÓN: I(CUMPLE)	0 (NO CUMPLE)		yorab			år .a .a4
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES			
1	E) соминайся пессоня войх докранця во ин задам выпультаю die forcon die перывайствой томпеда у худина еребествовы	(							
2	Las evaluaciones jaras de prepirecion, área se panascensemento intra de consumo), cumpien boir se panasuciones ingrenico-servizarias	9							
3	El corresion excular cuertos con acureas e períocase estribanos en canosiad sufluente en buen estado y funcionalmento.	1							
4	Las ameas de preparación enhacemententes i obtavieta de comentar escoler cumprir part e especial travelha que genéralisa de prestación de servicio.	•				····			
5	Los technic racter dinadiados y construidos de maniera que se ante acuminación de sucientes construisoblo, formecian de histopia y romos se encuentes hispace y se garantipas des condiciones imperior-sentanes		105 to	chos.	son de	Hater	righ No S	panifaci	S 
6	Las persons enter constructes en retierat teresfente. Impermentie no discribente de lauf limperta y desenteciales. Existen minorar en l'une colonit y un pressi	A STATE OF THE STA							
7	Los prisco se encuentran lampias en buen estalada y se geranduan ara consocionas higonosi-handarias. Alesturas estas poso y puertas que comuniques al exterior se encuentras protegistas.								
8	Les adomes y distinguis ne producertare en buen assauls. Armingalist provins, humanistica e proposa	1							
ş	Extratero fonciones uno necipionimen de promisionaminamis de figura profregodora (con figura y de menter en higherinco besidans), como la carpenciónia audicamina para primar como como contracto del necessivoladores con mujorinciamismos e un del de programación.	' E							
10	Las sumplemes à buninfaculés se encluentrair pripregulais y Buniconnemisto y mil se encluentuem enstanacionnes eneclaricas Anglius Mais	\						•	
(1	Cas calendros de para de encluminhen amandice des commission escadar. Est un region promoçuido y en diven missado:	l							
12	Comissio con imme excluence para la creseza y countracces de las utarrosada y maintina eviluence contaminación cruzada	1							
13	Las ventianas i alberturas que se contuniquen con el arrollente esteror reside provincia con maior o anyolo de lacel impuesa y productiones a la intriputar y al manyolación cue de vidros de las entidanas secicións en arroll de proceso se incluencias en buen restados.	l						·	
11/4/78		· 法主 旅游 · · ·	TOTAL CONDICIONES DE	PISTALACIONES FE	eastrias y bantarias	Are the	EUMent Control	4 × 8 12 5 17 1	
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTEMIDO		PORCENTAJE %						
		10 (M. 18)	DESCRIPTION OF ALMACE	MANTENTO MATERIA	S PRIMAS E PROLINC	4			44 1 jan 1
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			C	BSERVACIONES			
14	() identicementation of our countries y materials promed the freesta- ordenedwines on page existed you consider connections they a cost from an immercementary Degree to existence con- tent of the control of the control of the control of the period of the product of the confeccion of the product of our firms and the confeccion impress described on page on the period of the control of the confeccion of the period of the con- et of times.	1					,		
15	Cod production ser encuentitat dentra de su unde util cost facilia de versiónemes vigante. No presenten seguin tipo de contidenamendos y tipo spisos para el consulta.	1							
	Se bone notuenzano e control de extradas y sakdas (Alimbas) y notación de productos - PEPS	١							
			1						

	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a		
18	temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actuelizados.		•
	Los productos que se encuentran empacados y rotulados.	,	
19	cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	
		TOT	I AL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSÚMOS
PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %
ESPERADO	The second of th		CONDICIONES DE PREPARACION Y SERVIDO
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES  OBSERVACIONES
	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable		
20	y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas de 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 continue para evitar cualquier tipo de contaminación.		
22	Se realize la limpleza y desinfección de los utensilios de menera permenente posterior al cambio de alimentos por cede proceso. La desinfección debe reelizarse mediante la utilización de agua callente, vepor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	El servido 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	
North Control	A State of the State of the State of	11/2/10/2	TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %
			UMEUMENTO DE HINUTA PATRON Y GIOLDE DE MENUS-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 .	a ( ;	
25	Se tienen estendarizados los utensifios pera el servido (utensifios medidores).	)	
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	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad,	1	
		TOTA	L L'CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %
	Application of the second second	Harry S	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
İTEM	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 ciumplic con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitlo.		
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalias descehables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.	l	•
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).	(	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (aplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	La Manipuladora de Alimentos Barbara Quiroga NO cuenta lon este documento en el Sitio.
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El parsonal manipulador acredita formación en educación santária, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros yfo	0	La Hampoladora de alimentas Barbara Corrogal No coenta Con este soporte en el sitio
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofía y bata).	Ţ	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo e la sutorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	ı	
36		1	
	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.		
Triszavie	permita la adecuada prestación del servicio.		 Total condiciones de Personal Manipulador de Alimentos
PUNTAJE	permita la adecuada prestación del servicio.		TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  PORCENTAJE %
	permita la adecuada prestación del servicio.		
PUNTAJE	permita la adecuada prestación del servicio.		PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	permita la adecuada prestación del servicio.	PUNTAJE	PORCENTAJE %  CONCICIONES: DE SANEAMIENTO
PUNTAJE ESPERADO	permita la adecuada prestación del servicio.  PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %  CONDICIONES: DE SANEAMIENTO  PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

3.8	Se utilizar princiu sin de lorgiezar y de princiusión de automorpe é el é acumentar incado recida y cularidan clui fichias telescons quantizario comes (muito de preporación) empore y ludacións;		
39	Les necesses primes crues tone zones on fuere harafable y bulles ne ervan un directividat bross or hu preservación o cureluma en rectar propriende se tota con autómicas exportacidas ou incommencial bandaria y establicacións en el paso de samennimo de operadar.	1	
40	Currentes del eximental y productiva de seino transgrandas, despriscipantes apon de cost, escablas traverse est § 6 de productiva de tendo de entracental la un poro vertilados, destribicado provinçada y se recurandam destamentes decidados y organizados. Se evidentual remaion de bolívirgo de aprementos de litera.	1	
			PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programe de accessacionemia de aque prisente y se tenden regresario actualización de ses actividades		
42	Su goverday in Impueza y personación personale del banque y lo incupante (1), or armacenemento se aque segun normatividad ejector. Secreta de cuesar un proportientos segun normatividad per impueza y pre-n'eccupir se lamques y un not puente y se puente que certificación el se os actividades.	1	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PROGR PUNTAJE	AMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS OBSERVACIONES
43	Se overità con un programmi de trannect de residuos solidates y Sejuscos con procumentamentos escretos de levela registros actualización de las activicioses		·
44	Se cuerus con responses automoses aproblemados de maismes anutario con repla y bona palencia ducados en la asia enclarar per la reusección rempuns de residuos bolidos	l	
45	Se spike in preparation on which on its freedom spiritualistists you are spiritualistists as	l	
			PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
48	Se cuenta con un programa de cuntros interpretad de progras, con- procesamentos sociales y se leven registras actualizadas de sia, actualistas preventivas y comectivas.		
47	Las moderaciones un cal extineritos es encuenti el Rures de Jarenmone o ceño ceucento por plegas	1	
48	De evidencia supurire a e les approapairs de fungación y februalización pur pierte de una empresa certificada por a autoridad sentiera primitente de acuerdo a la februalida posiciencias.	1	•
PUNTAJE			TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO
ESPERADO	PUNTALE OBTENIDO		PORCENTALE %
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVDENDADO)  OBSERVACIONES
49	El transporte por milita lo mententemento de les condiciones de posemición requentas bare ai mente porte a laboración el probemición requentes curvasións enables (el maler es bandano esto compreso un enormenuos) repete la spicio.		
50	ES anaporte parenza en materiaminento de sas condiciones de coloridados porquentes per a limitara porte a finamentario a précipio escor y compressión, incipiambies consistivas estábas de material asolare, secti portes acor el partimiento de vigente (3- polícia), de finamen paren actualizadas de confect de producir de finamento paren actualizadas de confect de lambor atures de aminis hieráneiros.	MA	
50	positionariament requirements para la ministra primira è introprintation del profregio existini compressation in assistante consistente intellante la ministratio descriptio indici commissional descriptional del populario del ministra indicionaria incluentazione del confecto del populario del ministra indicionaria incluentazione del confecto del		
	statementación requestata para la miseria prima é emportativa del présigio section o compressión in requestata cancentrias sistància del materia del productivo del product		
51	interminación ocumentale para la miseria prima il immortation de refregire sont i respectión independente cancellotte entre materia sontant forti contras quin e normalección experte qui policia; de ferrer expertir actualizadas de contras de lamparatura de perceix actualizadas de contras de lamparatura de production presentales contratados portamientos de presenta contrastados destinaciones portamientos de ferrer expertir para el Temporter de de portamientos de ferrer expertir para el Temporter de de portamientos de ferrer expertir para el Temporter de portamientos de ferrer expertir actualizadas del Propuesto de contratación de la contratada de la paracella de contratados de la contratada de la paracella de contratados de la contratada de la paracella de la contratada de contratados de la contratada de la contratada de la contratada de contratada de la contratada de la contratada de la contratada de contratada de la contratada del la contratada del la contratada de la contratada de la contratada del la contratada de la contratada del la contratada de la contratada de la contratada del la contratada del la contratada del la contratada del la contratada de	NA	
52	Interest according to the second principle of the provinces of the provinces of the second provinces o	NA	
51 52 53 54	interest according to the second prime is immortable as to interpretation is compressed in incomment connections interest to interpretation in control and in the comment of the operation particular and incomment and control of the lamper attents are amount interest as control over lamper attents are amount interest as control over lamper attents are amount interest. In the control of the lamper attents are amount interest and interest and another later interest and another and interest and another are the another and in the control operation and another are in another than another and interest and another another are in an another another another another another another another another and another an	NA NA	
51 52 53 54	International requirements are a minimum primit is importanted as for implying storm, incorporation, relative to a minimum consistent and states at material sensitive test in communication and a minimum control of application for important and control of temporatures as anywhere historian and control of temporatures as anywhere historian for international conditional control of temporatures and temporatures are anywhere temporational conditional control of the sensitive of the control of the sensitive of the control of the sensitive of the control of the sensitive of the control of the sensitive of the control of the sensitive of the control of the sensitive of	NA NA NA	
51 52 53 54 55 56	interestación ocumentale per a minerar prima il immortation de infragración in compressión indicambino cancellora estables se instales sentencia mineral proposale infragración compressión estables sentencias de respecta extraolectura de contra de lampara actualizada de contra de lampara actualizada de contra de lampara actualizada estables de contra de lampara actualizada estables de contra de lampara de	NA NA NA NA	
51 52 53 54 55 56	Interest according to a la moveme prime it immortations de inferiogracion in compression in despinente consistente establistica despinente in compression in despinente consistente establistica establi	NA NA NA NA	
51 52 53 54 55 56	Interest according to the attention print is important to design according to the attention consistent extendent according according to the register according to control of the common design according to the common design according to the common design according to the common design according to the common design according to the control of the cont	NA NA NA NA NA	
51 52 53 54 55 56 57 58 59	Interest according to a similar print it importants as the inferior science in received in advances consisting an extract services and in received an extract services and in advanced designed plants for ferror in particular and control of important and an extract services.  Les verillacies de information in literaturable designed particular des productions and area in commenced particular des destantants de la control des destantants de la control des destantants de la control quarter de la control de	NA NA NA NA NA NA	
51 52 53 54 55 56 57 58 59 60	International requirements are a ministeria primal is importanted as interligent borth, improvedure, necessariants cannotinate entitled as installates according to represent an experience cannotinate entitled as installates according to the restriction of the	NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA N	
51 52 53 54 55 56 57 58 59	Interest account relative to a minimum prime it immortations to implying score, incomposition, necessariant consistent and interest annature services account on the control of the contro	NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA N	

(TEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONEN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás meneje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a	- FONTAGE	OBSERVACIONES
	la corrosión de fécil limpieza y desinfección.  Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares	,	
63	de derecho son de material lavable y fácil desinfección  El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es		• .
64	suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
65	El operador cuenta con inventerio de menaje, equipos y utensitios correspondiente al comedor escolar	1	No Enuciona la lienague a libo ingristual
66	Los utensillos y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento Existen un programa para el mantenimiento preventivo y	1	no functiona la lienagora libo ingrittial
67	correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	
PUNTAJE	PUNTA IF ORTENIDO	Mary St.	TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %  GONDICIONES DE SALUDIOCUPACIONAL
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	El exfintor esta con fecha Vencida.
69	Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normelividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	•
Er sligeren	l J		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES GERTION SOCIAL 1
70	El comedor escolar tiene publicado en un tugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada,	PUNTAJE:	OBSERVACIONES
71	Se evidencie soporte de conformación del comité de allimentación 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	0	
73	la Institución Educativa.  En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos		
	alimentarios seludables con los titulares dé derecho.  Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para		· ·
74	alender las SPQR en el comedor escolar	l Secretaria	TOTAL CONDICIONES GESTION SOCIAL
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %
			OCHDICIONES PROTOCOLOSIDE BIGSEGURIDAQ
ITEM	ASPECTO A EVALUAR  Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	registros actualizados de las actividades		TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD
PUNTAJE ESPERADO	L PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %
S a Ja	Se Merorar en 1	05 1	FECHADE CUMPLIMENTO RESPONSABLE TECHS :
	J ,		
3	1,33 472		inmediato Fupadeso
		•	
-		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
		A. S	VES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
Je (	Varie con el	PAF	El Operador debe mantener en el Social
do	alimentos los	dace	umentas de Certificado modico y (apacito
Clon	de la Manipu	lado	ra de A. Barbara Quiroga y actualitar el Regis-
		DA. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S.	
En constancia firm	ian: QUIEN REALIZA LA VISITA		QUEN ATTENDE LA VISITA
NOMBRE: CARGO:	Legnet Espinose	DAIC DAIC	NOMBRE: Sandra Milena Suarez Patino
FIRMA	Thereif E.	10715	FIRMA: X MINP,
TELEFONO:	314743353		TELEFONO: 3132203660
NOMBRE:			NOMBRE:
CARGO:			CARGO FIRMA:
TELEFONO:			TELEFONO:

Introduction to common   Part   Par	MINIS	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL			Aprender	襲			wanuseoo	PROCESSES DE VERBECA ENTO RACIÓN	PRODUCING DE ALPRETICON ESCULA VERTILIONE DE GRANALES COMPLEMENTO RACIÓN PREP ARLOA EN ESTICI-ALANERZO	SECCLAR CES EN STTO-ALAS	OZNE			7 <del>7</del> 11	数	
#1 M2 M3 M3 M3 M3 M4 M3 M4 M3 M4 M4 M4 M4 M4 M4 M4 M4 M4 M4 M4 M4 M4	Instituch	dn Educatira y Sede		H LE	ڵؙۅۜ ؠؙڐ	pa	30	20.20	Ç		Cludad:		101	259				
M1		Operador		Î	. 000	6		echa visita.	-	24.7	180	620	Hora de se		Agramatic Accepting Marketon Acceptable Tambs			
31 32 35   3	HIVEL	DE ESCOLARIDAD			EESCOLAN	3	<b>a</b>	RUMARIA 1		ā	UMARIA 2			BÁSICA			MEDIA	
32 32 31  27 57 57  27 57 57  28 41 41 41  20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 2	Components	Preparación seguin cicio de menú	Menú entregado	.M	¥2	Ē	ž	Œ	윺	ž	£	至	M.1	M2	\$	Ē	M2	CM
31 32 35 27 57 55 43 41 41 41 54 54 53 54 54 53 54 54 53 54 54 54 55 54 54 54 55 55 54 54 55 56 54 54 55 57 54 54 55 58 54 54 54 55 58 54 54 54 54 54 54 54 54 54 54 54 54 54	Protecto came fox																	
57 57 57 50 40 41 41 41 41 41 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60			Chuleta 1. 13.10	<u> </u>	28	70					*********							
57 57 55  43 41 41  54 54 53  55 50 200 200  57 54 55  58 50 500  58 50 500  59 500  50 500  5	Huevo	1		4														
57 57 56 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60	Legummosa																	
24 54 54 53  200 200 200  200 200 200  200 200 200  200 200	Current Arrox	Arroz	Acros	57	57	55												
120 26 26 26 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20	Ceres Pasts												ï					
57 57 50 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60	Tuberculos (papa yuca, flama, Piétanos)	Pajag	Papa	j _	7	141												
\$ 54 54 53	Maps, Arabusta					•												
Styll to J. Cot benefication consument to totalised de los alémentos Styll to J. Cot benefication consument to totalised de los alémentos Styll to J. Cot benefication consument to totalised de los alémentos Styll to J. Cot benefication consument to totalised de los alémentos Styll to J. Cot benefication consument to totalised de los alémentos.	Verdura fila o calante	Verdora Ka (feada	Verdor	154	75	8												
Stription C. tet beneficeries consumen la tronidad de los alémentos (pg) No D suminagrados?	obre	Sugode	3390	002.0	99	067												
STAM DO LOS Deneficandes consument la information de los aliferanticas o Los Deneficandes consument la information de los aliferanticas o Los Deneficandes consument la information de los aliferanticas o Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties of the Los Deneficandes consuments and properties consuments and pro	Lectre Rquids (boho	-	دسو.															
Software Consument is bitained de los skitneridos No II No I	Cumple con la minuta	patróm?			8	7								sopropouder	to que haya o	ambios en s	horario de a	envido, está
D W	Compte con et menu e	statieceo?			Zs	1 <u>2</u>	E 23 25 13	eficientos com	sumen la totali Peobratenim	soi ad bebi	skineritos	製め	g £ .		iī,	8 0 × 0	58¢	
	t upsa soques sops ?	probados por la Super	vescon del PAE?	0 %		St z							-					

OUTHTHINGHAMIN SONDTOIN SUGREZ P. CHOS. Hanipuladora A MANIMANAN SONDETE ESPINOSA 6 CHOS NOTICEONISTA PAFFIRM





			RACIÓN PREP	PARADA EN SITIO-		MENTACION ESCOLAF	( PAE		
Institución Educativa y Sede:	IE Son peronimo	Emithlome	ETC:	Tunio	MUNICIPIO:	Tunia	Fecha Verificación:	22-08	/23
Dirección:	tes calle 5#7	-07	Hora de Inicio:	8:30		7	Hora de Terminación:	11:30	m
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	501		4	Fecha de Inicio de atención:	31/01	12022
Reporta casos de atención		NO X	Identifique la causal del caso de atención	306			atericion,	31/01/	12025
prioritaria Visita verificación	<b>4</b> 0	110 1/23	prioritaria Visita verificación de ETA	NO			Visita SPQR	T	
técnica	51	1		NO				NO	
No. de Visita:	N°1 N°2 N°3 N°4	N°5	No. Total de Titulares de l		Nivel; Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
			3 Z 3	06/0	1122	X			
DUNTAIS	ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	<b></b>	CONCEPTO EMITIDO	0070	Fav	orable			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	50	PORCENTAJE %	-	001.			
	CONCEPTO FINAL	FRIOS DE EV	/ALUACIÓN: 1(CUMPLE)	D (NO CLIMPLE)		NO (NO OBSERVADO)	е.		
	Oil	I LINIOS DE L	CONDICIONES DE IN		The second second second				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES			
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.							74	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	- 1			-	1			
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1				100			
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la prestación del servicio.	NA							
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 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.	)						11	
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 copacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1							9
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 estedo.	NA							
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	-1			*		,	d.	
13	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anjeco de facil limpicar y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas úbicados en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1							
	The state of the s		TOTAL CONDICIONES DE	INSTALACIONES F	ISICAS Y SANITAR	IAS			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	1)	PORCENTAJE %	100	o ./.				
ler	ADDECTO A SVALUAD		condiciones de almace	NAMIENTO MATER	AS PRIMAS E INSU				
İTEM	ASPECTO A EVALUAR  El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza	PUNTAJE				OBSERVACIONES		-466	
14	ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con lapa u ora forma de almacenamiento. Dispone de estanterias de material santiario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	MA						į.	
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.	NA							
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	NA							
17	El almecenamiento 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.	AN		
	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
19	5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	MA		
		тот	AL CONDICIONES DE ALMACE	ENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA.
201210100			CONDICIONES DE	PREPARACIÓN Y SERVIDO
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del	d d		
	comedor escolar.			
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.			
22	Se realiza la limpieza y desinfacción de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfacción debe realizarse medionte la utilización de agua callente, vepor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1		
23	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucheras, 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"1.
EST LIMBO	1 - 1		UMPLIMIENTO DE MINUTA PA	ATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES
	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un			
24	lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC .	- 1		
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido (utensilios medidores).	1		
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guila de preparación establecido. (SI es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambilo realizado).		*	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1		
C-42-624-634-634-634-634-634-634-634-634-634-63		TOTAL	. CUMPLIMIENTO DE MINUTA	A PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES
PUNTAJE	DINITALIS OPERADO			.00.1
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.1.
ESPERADO		4	PORCENTAJE %	AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
	PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR		PORCENTAJE %	100.1.
ESPERADO		24 PUNTAJE	PORCENTAJE %	AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  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	24 PUNTAJE	PORCENTAJE %	AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
İTEM 28	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y impio, catzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para reción preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfeciante, toalas desechables o secador electrico, papel higiénoc, guantes de manipulación, guantes de aseo,	24 PUNTAJE	PORCENTAJE %	AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ESPERADO  ITEM  28  29	ASPECTO A EVALUAR  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 silto.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalias desechables o secador eléctrico, papel higiênco, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entresión de protection de la presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmatte, cabelo recogido, sin	24 PUNTAJE	PORCENTAJE %	AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ESPERADO  ITEM  28  29  30	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, catzado cerrado estos deben cumpir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en silto.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalias desenchables o secador electrico, papel higienco, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmatle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación.	24 PUNTAJE	PORCENTAJE %	AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28 29 30 31	ASPECTO A EVALUAR  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.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jubón desinfectante, toallas desechables o secador electrico, papel higánico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos irimias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación mádica (aplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con	24 PUNTAJE	PORCENTAJE %	AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de cotor 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.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (Jabón desintectante, toalias desechables o secador eléctrico, papel higónico, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmante, cabello recogido, sin uso de joyas u ofros accesorios ni mequillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (aplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sanidaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas en manipulación de dimentos (no mayor a un año) se cuente con registros y/o se cuente con registros y/o se cuente con registros y/o se cuente con registros y/o se cuente con registros y/o secuente	24 PUNTAJE	PORCENTAJE %	AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28 29 30 31 32 33	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de cotor 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.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (Jabón desintectante, loalias desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecusda (manos limpias, uñas cortas y sin esmante, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni mequitaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (aplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sanifaria, princípios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas en manipulación de unimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida	24 PUNTAJE	PORCENTAJE %	AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de cotor 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.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (Jabón desintectante, toalias desechables o secador electrico, papel higónico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  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 maquillajo).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (aplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento elimentario es entregado en el horario estableció de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	PUNTAJE:	PORCENTAJE %  CONDICIONES PERSONA	AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES
ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de cofor 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.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas deschablas o secador eléctrico, papel higiánico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelar higiánico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelar higiánico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelar higiánico, guantes de los manipuladores es adecuada (manos limpias, unlas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (aplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación santaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario estableción de acuerdo a la autorización reafizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	PUNTAJE	PORCENTAJE %  CONDICIONES PERSONA  OTAL CONDICIONES DE PERSONA	AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES  SONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de cotor 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.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (Jabón desintectante, toalias desechables o secador electrico, papel higónico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  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 maquillajo).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (aplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento elimentario es entregado en el horario estableció de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	PUNTAJE:	PORCENTAJE %  CONDICIONES PERSONA	AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES
28 29 30 31 32 33 34 35 36 PUNTAJE	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de cofor 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.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas deschablas o secador eléctrico, papel higiánico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelar higiánico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelar higiánico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelar higiánico, guantes de los manipuladores es adecuada (manos limpias, unlas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (aplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación santaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario estableción de acuerdo a la autorización reafizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	PUNTAJE	PORCENTAJE %  CONDICIONES PERSONA  OTAL CONDICIONES DE PERS  PORCENTAJE %	AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES  SONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  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.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (Jabón desinfectante, toalias desechables o secador electrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuade firmanos limigias, uñas cortas y sin esmante, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (aplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soyortes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación santaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higénicas en manipulación adimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario estableción de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	PUNTAJE:	PORCENTAJE %  CONDICIONES PERSONA  OTAL CONDICIONES DE PERS PORCENTAJE %  CONDICIONES	SONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  SONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  LOO Lo Lo SES DE SANEAMIENTO  MPIEZA Y DESINFECCIÓN
28 29 30 31 32 33 34 35 36 PUNTAJE	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de cofor 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.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas deschablas o secador eléctrico, papel higiánico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelar higiánico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelar higiánico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelar higiánico, guantes de los manipuladores es adecuada (manos limpias, unlas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (aplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación santaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario estableción de acuerdo a la autorización reafizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	PUNTAJE	PORCENTAJE %  CONDICIONES PERSONA  OTAL CONDICIONES DE PERS PORCENTAJE %  CONDICIONES	AL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES  SONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OCITATION DE CALIMENTOS  ES DE SANEAMIENTO

		44.02	CONDICIONES	S DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
İTEM	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			
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	NA		
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)	NA		±
			TOTAL CONDICIO	ONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
PUNTAJE	3 PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
ESPERADO	THE REPORT OF THE PARTY OF		CONDICIONE	ES DE SALUD OCUPACIONAL
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	ı	No sevi	dencin extinta y el resmusar le es
69	Existe botiquin de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	NO Se respons	E. Bethlenitas evidencia Botiquin en el S.A. I el .
			CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF	ONES DE SALUD OCUPACIONAL
PUNTAJE ESPERADO	2 PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100.1.
ESPERADO			CONDICI	IONES 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.	Î		
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.			
72	Se d'iligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho alendidos 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.			
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1		
PUNTAJE	DINITA IS ODEFUNDO			DICIONES GESTIÓN SOCIAL
ESPERADO	5 PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	ROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD
Ітем	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	ì		
		- 16	TOTAL CONDICIONES	S PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100-1
	ACCIONES DE MEJORA			FECHA DE CUMPUNMENTO RESPONSABLE
		c		
		CONCLUSION	IES! OBSERVACIONESID	RECOMENDACIONES DE QUIEN RÉALIZA LA VÍSITA
		CONCLUSION	red/ observaciones/h	ACCUMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
				, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
		N. Dest	OBSERVACIONES	S DE QUIEN RECIBE LA VISITA
			*	
En constancia firm	nan:			
	QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE:	Leanet Espinos	a6. PAE	NOMBRE: CARGO:	Mary J. Avila morales.
FIRMA:	June E.	V 1 - 1 =	FIRMA:	Manipuladora de Alimentos.
TELEFONO:	QUIEN REALIZA LA VISITA		TELEFONO:	U3 135417812 QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE:	The second secon		NOMBRE:	AGIST CHERVE SC TIME
CARGO:			CARGO:	
FIRMA: TELEFONO:			FIRMA;	
			TELEFONO:	

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).	l	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se laven y/o desinlectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en siño, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador		
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 ventidado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.		
			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		
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vígente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PROGR	AMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y lliquidos, con procecímien.os escritos, se llevan registros actualizados de las actividades,	1	* •
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material saníta-io, 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.	-	
frey	ASPECTO A EVALUAR	DINEAG	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES
ÍTEM 46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las	PUNTAJE	OBSERVACIONES
47	actividades preventivas o correctivas.  Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de	- 1	
48	presencia o daño causado por plagas.  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.	1	
	establecida.		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO
PUNTAJE	1 2 PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %
ESPERADO	t tools	16	
		COND	CIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ÉS EVIDENCIADO)
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		
		COND	CIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ÉS EVIDENCIADO)
ÍTEM	: ASPECTO A EVALUAR  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requerdas para la meteria prima a temperatura mambente: recipiente, canestillas, estabas de material sandario,	COND	CIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ÉS EVIDENCIADO)
ÍTEM 49	ASPECTO A EVALUAR  El transporte garantiza el mentenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la meteria prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigente (Si epilica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para a la materia prima a temperatura de refrigeración y conpejeción r. recipientes, canastillas, estabas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigente (Si applica), Se leven registros actualizados de controi de	COND	CIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ÉS EVIDENCIADO)
1TEM 49 50	ASPECTO A EVALUAR  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la meteria prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigente (Si epilica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para a la materia prima a temperatura de refrigeración y conpesición: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigente (Si applica), Se leven registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se lievan registros actualizados de limpieza y alimentos.	COND	CIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ÉS EVIDENCIADO)
50 51	ASPECTO A EVALUAR  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de consenación requeridas para la meliteria prima a temperatura ambiente: recipientes, conastillas, estibas de material santario, etir y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y conpelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se levan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se lievan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	COND	CIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ÉS EVIDENCIADO)
50 51 52	ASPECTO A EVALUAR  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canestillas, estibas de material sanitario, etic y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y compelación: recipiente, canestillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se levan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se lievan registros actualizados de impieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y	COND	CIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ÉS EVIDENCIADO)
50 51 52 53	ASPECTO A EVALUAR  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 vigante (Si aplica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para a la materia prima a temperatura de refrigeración y copenición: recipiente, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se levan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se lievan registros actualizados de impieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tievan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de	COND	CIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ÉS EVIDENCIADO)
50 51 52 53 54	ASPECTO A EVALUAR  El transporte garanitza 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 apica).  El transporte garantza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refigieración y congelación; recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si apica). Se tlevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se lievan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tlevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aplitud para manipulación de alimentos.	COND	CIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ÉS EVIDENCIADO)
50 51 52 53 54 55	ASPECTO A EVALUAR  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambienter recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para a la materia prima a temperatura de refrigeración y competición: recipiente, canastillas, estibas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se levan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de bailmentos. Se tievan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manpulación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo conograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo conograma y soportes y/o certificaciones de su implementación en educación ambientos fino my prácticas higiéncias en manipulación de dimentos fon my prácticas higiéncias en manipulación de dimentos fon my prácticas higiéncias en manipulación de dimentos fon my cuenta con registros y/o elementos fon my cuenta con registros y/o elementos fon my cuenta con registros y/o elementos fon my cuenta con registros y/o elementos fon my cuenta con registros y/o elementos fon my cuenta con registros y/o elementos fon my cuenta con registros y/o elementos fon my cuenta con registros y/o elementos fon my cuenta con registros y/o elementos fon my cuenta con registros y/o elementos	COND	CIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ÉS EVIDENCIADO)
50 51 52 53 54 55 56	ASPECTO A EVALUAR  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canestillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigante (Si aplica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y copenición: recipiente, canestillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigante (Si aplica), de liven registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se livena registros actualizados de impieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos. Se levan registros actualizados de impieza y desinfección del vehículo.  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aplitud para manipulación de alimentos.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aplitud para manipulación de alimentos en su implementación.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aplitud para manipulación de alimentos (no mayor a un afio) y se cuenta con registros y/o certificacions y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un afio) y se cuenta con registros y/o certificación vigentes y acordes a los parámetros establecios por el contrato (SAT. Revisión tecnor-medicia y (locacia de locación o considera) propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecios por el contrato (SAT. Revisión tecnor-medicia y (locacia de	COND	CIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ÉS EVIDENCIADO)
50 51 52 53 54 55 56 57	ASPECTO A EVALUAR  El transporte garanitza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la meteria prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material santario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  El transporte garantza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la meteria prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material santario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se levan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones santariras, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se lievan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y tlevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según mantalivada vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manquiación de alimentos el para manquiación de alimentos el para manquiación de alimentos en lístico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación santaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiences en manquiación de alimentos (no mayor a un alio) y se cuenta con registros y/o certificacions (so CAT, Revisión tecnico-mecánica y licencia de transito, etc)	COND	CIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ÉS EVIDENCIADO)
50 51 52 53 54 55 56 57 58	ASPECTO A EVALUAR  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la meteria prima a temperatura ambienter recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la material prima a temperatura de refrigeración y copensición: recipiente, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se leivan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos. Se levan registros actualizados de limpieza y desintección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos. El personal transportador acredita de participado de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aplitud para manipulación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo conograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación antigente propios 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 certificacions y/o per el contrato (SOAT. Revisión tecnico-mecianica y/ciencia de tránsito, etc)  Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitarío favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	COND	CIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ÉS EVIDENCIADO)
50 51 52 53 54 55 56 57 58 59	ASPECTO A EVALUAR  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la meteria prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y copención: recipiente, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  Los vehículos de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se lievan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos. Se levan registros actualizados de limpieza y desintección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aplitud para manipulación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación anístira, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas hipiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificacions y/o per el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecânica y/ciencia de tránsito, etc)  Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.  Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)  Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados seg	PUNTAJE	CIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)  OBSERVACIONES
50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60	ASPECTO A EVALUAR  El transporte garanitza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la meteria prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material santario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si apica).  El transporte garantza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la meteria prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material santario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si apica). Se levan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones santarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se lievan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manquiación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador cuenta con certificacion so en el cuentra (con persona transporter alimentos en mánquisción de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificacion y/o entre y/o certificacion y/o entre y/o certificacion y/o entre y/o certificacion y/o entre y/o entre	PUNTAJE	CIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ÉS EVIDENCIADO)

MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE EDUCACIÓN NACIONAL

First Aprende

nager तर्वहरू

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VERFICACIÓN DE GRAMALES COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO

Diversion: Converting to the contract of the	Institución Educativa y Sede:	10 C	Janj	eroni	mo	-mulic as	, ju		Ciudad:		Duga					>
PRESCOLAR   PRIMARIA 1   PRIMARIA 2   M3   M1   M3   M1   M3   M1   M3   M1   M3   M4   M3   M3	Operadori	1017	400	C	, u.	cha visita;		77-6	/a	37.3	Hora de seu		umuerza: omada Mariana: omada Tarde:			
National   National	NIVEL DE ESCOLARIDAD	PR	EESCOLA	)	PR	UMARIA 1		) a	SIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA	
70 2 2 4	Preparación según ciclo de menú		M2	M3	M1	M2	M3	M	M2	M3	M1	M2	M3	. M	M2	M3
A	Proteico: came roja															
40	Proteico: came blanca															1
Fe   O	Hoeko Woo				753					,						
3   1   2   2   2   2   2   2   2   2   2	Ven te joi				24											
5   2   2   2   2   2   2   2   2   2	Arrozan Arr	2 3														
9 9   20   25   20   20   20   20   20   20	0															
Columbia   Columbia	Mapa M Map				55	-										
Columbia   Columbia				-												NAME OF THE PARTY
14926         Si the No □         200         No □         Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos         Si the No □         No □ <t< td=""><td>E. Lechilog</td><td></td><td></td><td></td><td>09</td><td></td><td></td><td></td><td>-</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></t<>	E. Lechilog				09				-							
Si Who D Si	NaC Mango				000											
Si 🌣 No 🗆 Si 🌣 No 🗅 Si 🌣 No 🗅 Si 🌣 No 🗅 Si 🌣 No 🗅 Si 🌣 No 🗅 Si 🌣 No 🗅 Si 🌣 No 🗅 Si 🌣 No 🗅 Si 🌣 No 🗅 No Si 🌣 No Si No	,															
Si No Clas beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos Si No Clas beneficiarios consumenta foración de los alimentos Si No Class de los alimentos Si No Class de los alimentos Si No Class de la Si No Cl	¿Cumple con la minuta patrón?		ž iš	2								¿En caso de aprobados po	que haya ca or el CAE?	mbios en el h	iorario de sei	vido, estan
PAE? (si Si <b>)</b> No DINA D	¿Cumple con el menú establecido?		XS.	No (1)	¿Los benei	ficiarios cons su	umen la tota ministrados?	alidad de los	alimentos	SK. Si	2	٠	is.	No D N.A	8	
	¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aofica)	<u></u>		D.A.D										•		

Observaciones:

QUIEN RENIED WOTH I STOND HOTCHES CARGO. Many VIOLOGICA A FIRMA + 4) The 1/2 The 1/41/12 CONTROL SCOTOL + ESPINOSO 6. CARGO. NUTRICIONISTA D. PATERIONISTA D. PATERIONISTA CHELLELLE





	ACTA DE VERIFICACIÓ	ON ÁREA TEM	IPORAL DE ALIMENTOS			A DE ALIMENTACIÓN E	SCOLAR - PAE	J	
Institución	IE Antonio Jose Sa	ndova	RACION	INDUSTRIALIZAD				T , ,	r
Educativa y Sede:	Gomez Sede Centr	al	ETC:	Tunio	MUNICIPIO:	Tunga	Fecha Verificación:	17/08/	2023
Dirección:	Dg.66 # ZE-36.		Hora de Inicio:	3:30 }	רח		Hora de Terminación:	5 pm	uò
Operador:	FUPADESO		No. Contrato / Convenio	506			Fecha de Inicio de atención:	31/01/3	2023
Reporta casos de atención	SI (T)	NO 🔀	Identifique la causal del caso de atención	NO				t	
prioritaria Visita verificación	- 1	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	prioritaria Visita verificación de ETA				Visita SPQR	NO	
No. de Visita:	S   N°1 N°2 N°3 N°4	N°5	No. Total de Titulares de I	Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria	Nivel Primaria	Nivel Secundaria	Nivel Media
			969	,		(Grado 1ro, 2do, 3ro)	(Grado 4to, 5to)	(6to a 9no)	(10 y 11)
			FECHA DE VISITA		12023				
	ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	D. 11.12 A. 12	CONCEPTO EMITIDO	F	/2023 2 voral	ole			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	50	PORCENTAJE %	96.	1 /0			
	CONCEPTO FINAL				ro rable				
	CRITE	RIOS DE EVA	ALUACIÓN: 1(CUMPLE), ( CONDICIONES DE INS			NO (NO OBSERVADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES			
1	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.							9	
2	El área de alistamiento y almacenamiento temporal de los productos industrializados cumplen con las condiciones higiénicosanitarias	l							
3	El área de almacenamiento temporal de los productos terminados (Productos industrializados) cumple con el espacio minimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1							
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1							
5	Los pisos se encuentran limpios, sin grietas, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran protegidas.	1							
6	Las paredes están construídas 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						g g	
9	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla o anjeos de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación.							11	
10	Cuentan con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	l							
11	Existen letreros actualizados y en buen estado (material tavable 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 FI	SICAS Y SANITARI	AS			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	100	1.				
			CONDICIONES ALMACENA	AMIENTO DE PRODI	ICTOS TERMINAD	- 11			
İTEM	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 estanterias de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permila la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	ą.							
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.								8:
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								
16	actualizados.  Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen con 100/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen con 100/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen con 100/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen con 100/2005 y demás normas que la modifiquen se con 100/2005 y demás normas que la mod	1					, 22 m² à ~		
	sustituyan.	TOTA	AL CONDICIONES DE ALMA	ACENAMIENTO DE P	RODUCTOS TERM	MINADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5 PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100	1/.				
		CONE	DICIONES DE CALIDAD E I	NOCUIDAD DE LOS	PRODUCTOS TER				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE				OBSERVACIONES			
17	El producto lècteo suministrado cumple con las caracteristicas 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 inccuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1					<u></u>	0	
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad santuaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	١							
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					12		

PUNTAJE				NOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS
FSPFRADO	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100°] ·
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE CUMPI	IMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES  OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado	PONTAGE		OSOLITAGORES
22	por la ETC .  Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte			
12000	de la ETC del cambio realizado).  Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en	- (		
23	ración industrializada por nivel de escolaridad	l	TOTAL CONDICIONES CUM	PLIMIENTO DE MENUS-GRAMAJES
PUNTAJE ESPERADO	3 PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	1001.
,			CONDICIONES PERSONA	L MANIPULADOR DE ALIMENTOS
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dolación 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.	Ì		
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiánico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera)	١		
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 maquilleje).	1		
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1		
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1		
29	El personal manipulador acredita formación en educación 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 dolación (tapabocas, cofia y bata).	l		
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.			
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	-	
		TC	OTAL CONDICIONES DE PER	SONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100 %
	egannination of the company of the c			
			CONDICION	ES DE SANEAMIENTO
(zen	ASPECTO A EVALUAR	DUNTAIF		MPIEZA Y DESINFECCIÓN
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con	PUNTAJE		
ÍTEM 33	ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	PUNTAJE		MPIEZA Y DESINFECCIÓN
	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las	PUNTAJE		MPIEZA Y DESINFECCIÓN
33	Se cuenta con un programa de limpiaza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas		PROGRAMA DE LI	IMPIEZA Y DESINFECCIÓN  OBSERVACIONES
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  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).  Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio vantilado, disetificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	l	PROGRAMA DE LI	OBSERVACIONES  BASTECIMIENTO DE AGUA
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  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).  Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventidado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.  ASPECTO A EVALUAR  Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan		PROGRAMA DE LI	IMPIEZA Y DESINFECCIÓN  OBSERVACIONES
33 34	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  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).  Cuentan con elementos y productos de aseo (delergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo a elimacenar en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.  ASPECTO A EVALUAR  Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se flevan registros actualizados de las actividades.  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 natures y se cuenta con	l	PROGRAMA DE LI	OBSERVACIONES  BASTECIMIENTO DE AGUA
33 34 35 ITEM 36	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  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).  Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventidado, dientificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.  ASPECTO A EVALUAR  Existe un programa de abastacimiento de agua potable y se flevan registros actualizados de las actividades.  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 vigente, además de existir un procedimiento implementado de vigente, además de existir un procedimiento implementado de	PUNTAJE	PROGRAMA DE LI	OBSERVACIONES  OBSERVACIONES  BASTECIMIENTO DE AGUA  OBSERVACIONES
33 34 35 ITEM 36	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  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).  Cuentan con elementos y productos de aseo (delergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo a elimacenar en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.  ASPECTO A EVALUAR  Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se flevan registros actualizados de las actividades.  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 natures y se cuenta con	PUNTAJE	PROGRAMA DE LI	OBSERVACIONES  BASTECIMIENTO DE AGUA
33 34 35 ITEM 36	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  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).  Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentos, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventidado, dientificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.  ASPECTO A EVALUAR  Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se flevan registros actualizados de las actividades.  Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacensemiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de lanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	PUNTAJE PROGRA PUNTAJE	PROGRAMA DE LI	OBSERVACIONES  BASTECIMIENTO DE AGUA  OBSERVACIONES  SICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS
33 34 35  ÍTEM 36 37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  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).  Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventidado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.  ASPECTO A EVALUAR  Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.  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 lanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.  ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros	PUNTAJE  PROGRA PUNTAJE	PROGRAMA DE LI	OBSERVACIONES  BASTECIMIENTO DE AGUA  OBSERVACIONES  SICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS
33 34 35  ITEM 36 37  ITEM 38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  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).  Cuentan con elementos y productos de aseo (delergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.  ASPECTO A EVALUAR  Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se flevan registros actualizados de las actividades.  Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque yto recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimento implementado de limpieza y desinfección de tanques yto recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.  ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	PUNTAJE  PROGRA PUNTAJE	PROGRAMA DE LI	IMPIEZA Y DESINFECCIÓN  OBSERVACIONES  BASTECIMIENTO DE AGUA  OBSERVACIONES  SICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS  OBSERVACIONES
33 34 35    TEM   36   37     TEM   38   39   40	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  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).  Cuentan con elementos y productos de aseo (delergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo almaconan en un sitio ventidado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.  ASPECTO A EVALUAR  Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se flevan registros actualizados de las actividades.  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 tanque y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.  ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	PUNTAJE  PROGRA PUNTAJE	PROGRAMA DE LI	DESERVACIONES  BASTECIMIENTO DE AGUA  OBSERVACIONES  SICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS
33 34 35  ITEM 36 37  ITEM 38 39	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  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).  Cuentan con elementos y productos de aseo (delergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.  ASPECTO A EVALUAR  Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se flevan registros actualizados de las actividades.  Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque yto recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques yto recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.  ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se cuenta con recipientes sufficientes, identificados, de material sanilario, con tapa y botes plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y no aprovechables.  ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y sel levan registros actualizados de las controlados.	PUNTAJE PROGRA PUNTAJE	PROGRAMA DE LI	OBSERVACIONES  BASTECIMIENTO DE AGUA  OBSERVACIONES  SICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS OBSERVACIONES  ROL DE PLAGAS Y ROEDORES
33 34 35  ITEM 36 37  ITEM 38 39 40  ITEM	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas fécinicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).  Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventidado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.  ASPECTO A EVALUAR  Exista un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.  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.  ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con o aprovechables.	PUNTAJE PROGRA PUNTAJE	PROGRAMA DE LI	OBSERVACIONES  BASTECIMIENTO DE AGUA  OBSERVACIONES  SICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS OBSERVACIONES  ROL DE PLAGAS Y ROEDORES
33 34 35  ITEM 36 37  ITEM 38 39 40  ITEM 41	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas fécinicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).  Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo a elmacenan en un sitio ventidado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.  ASPECTO A EVALUAR  Exista un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.  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 tanque y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.  ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sótidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sótidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sótidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades y liquidos y liq	PUNTAJE PUNTAJE	PROGRAMA DE LI	OBSERVACIONES  BASTECIMIENTO DE AGUA  OBSERVACIONES  SICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS OBSERVACIONES  ROL DE PLAGAS Y ROEDORES
33 34 35    ITEM   36 37    ITEM   38 39 40   ITEM   41 42	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  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).  Cuentan con elementos y productos de aseo (delergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo elimacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.  ASPECTO A EVALUAR  Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.  Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (e) de alimacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanque y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.  ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos es encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.  Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.  Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y destralización por parte de una empresa certificado por la	PUNTAJE PUNTAJE	PROGRAMA DE LI  PROGRAMA DE AI  MA DE MANEJO Y DISPOS  PROGRAMA DE CONT	OBSERVACIONES  BASTECIMIENTO DE AGUA  OBSERVACIONES  SICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS OBSERVACIONES  ROL DE PLAGAS Y ROEDORES
33 34 35  ITEM 36 37  ITEM 38 39 40  ITEM 41 42	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas fécinicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).  Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo a elmacenan en un sitio ventidado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.  ASPECTO A EVALUAR  Exista un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.  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 tanque y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.  ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sótidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sótidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sótidos y liquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades y liquidos y liq	PUNTAJE PUNTAJE	PROGRAMA DE LI  PROGRAMA DE AI  MA DE MANEJO Y DISPOS  PROGRAMA DE CONT	OBSERVACIONES  BASTECIMIENTO DE AGUA  OBSERVACIONES  SICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS OBSERVACIONES  ROL DE PLAGAS Y ROEDORES  OBSERVACIONES

			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	UE UTENSILIUS T MENAJE	ODCEDVACIONEC
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilio: correspondiente al àrea temporal de entrega de los producto:				
	industrializados.	1			
DUNTAUE		T .		NES DE UTENSILIOS Y MENAJE	
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	100%	
		CONDICIO	NES DE TRANSPORTE DE	PRODUCTO TERMINADO ( SI ES EV	(IDENCIADO)
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
71,211					
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatur ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).		7 "		
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congeleción: recipientes, canastillas, esibas de material santiário, de v, cumple con la normatividad vigente (SI aplica). Se tlevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	MA			
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condicione sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimento . Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección de vehículo.	W F -			
48	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte d alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NA			
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa adecuada según normatividad vigente.	NA			
50	El personal transportador cuenta con certificación médica d aptitud para manipulación de alimentos.	NA			
	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones	14/4			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
51	en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	MA			
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movifización vigentes y ecordes a los parámetros establecidos po- el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica, licencia de transito etc.)				
53	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NA			
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	NA			
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)	NA			
56	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida actualizada.	NA			
			CONDICIONES TRANSPO	DRTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI	(APLICA)
PUNTAJE	Table	Т		T -	
1 OITITIOL					
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA	
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	MA		DE SALUD OCUPACIONAL	
			CONDICIONES	DE SALUD OCUPACIONAL	OBSERVACIONES
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES	DE SALUD OCUPACIONAL	OBSERVACIONES TE Apprilo Jose Sandoval
		PUNTAJE	CONDICIONES	DE SALUD OCUPACIONAL	OBSERVACIONES  JE Antonio Jose Sandoval
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recargubicado en un lugar adecuado.  Existe botiquin de primeros auxillos con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugr	PUNTAJE a	CONDICIONES	DE SALUD OCUPACIONAL	OBSERVACIONES  JE Antonio Jose Sandoval  a IE Antonio Jose Sandoval
ÍТЕМ 57	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recargubicado en un lugar adecuado.  Existe bolíquin de primeros auxilios con los elementos minimo	PUNTAJE a	Responsa Responsa	DE SALUD OCUPACIONAL	OBSERVACIONES  I E Antonio Jose Sandoval  a IIE Antonio Jose Sandoval
1TEM 57 58	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recargubicado en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimo requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.	PUNTAJE	Responsa Responsa Responsa Total condicio	S DE SALUD OCUPACIONAL  DITIDAD DE TO  A BILIDAD DE TO  NES DE SALUD OCUPACIONAL	OBSERVACIONES  JE Antonio Jose Sandoval  a IE Antonio Jose Sandoval
ÍТЕМ 57	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recargubicado en un lugar adecuado.  Existe botiquin de primeros auxillos con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugr	PUNTAJE a	Responsa Responsa	bilidad de la	OBSERVACIONES  JE Antonio Jose Sandoval  a IE Antonio Jose Sandoval
ÍTEM 57 58 PUNTAJE	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recargubicado en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimo requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.	PUNTAJE	Responsa Responsa Total condicio PORCENTAJE %	S DE SALUD OCUPACIONAL  DITIDAD DE TO  A BILIDAD DE TO  NES DE SALUD OCUPACIONAL	OBSERVACIONES  JE Antonio Jose Sandoral  a IE Antonio Jose Sandoral
iTEM 57 58 PUNTAJE	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recargubicado en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimo requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.	PUNTAJE	Responsa Responsa Total condicio PORCENTAJE %	s de salud ocupacional bilidad de la abilidad de la nes de salud ocupacional	OBSERVACIONES  JE Antonio Jose Sandoral  TE Antonio Jose Sandoral  OBSERVACIONES
57 58 PUNTAJE ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recargubicado en un lugar adecuado.  Existe botiquin de primeros auxilios con los elementos minimo requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO	PUNTAJE	Responsa Responsa Total condicio PORCENTAJE %	s de salud ocupacional bilidad de la abilidad de la nes de salud ocupacional	je apportejen a topel som at all leightij stil kaj kon zautone, bran til konstal, ki here si se konstal and si
57 58 PUNTAJE ESPERADO ITEM 59	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguidicado en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación	PUNTAJE	Responsa Responsa Total condicio PORCENTAJE %	s de salud ocupacional bilidad de la abilidad de la nes de salud ocupacional	je apportejen a topel som at all leightij stil kaj kon zautone, bran til konstal, ki here si se konstal and si
57 58 PUNTAJE ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguidicado en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fict Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de diligencia diariamente los registros de control de asistencia de	PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE	Responsa Responsa Total condicio PORCENTAJE %	s de salud ocupacional bilidad de la abilidad de la nes de salud ocupacional	je apportejen a topel som at all leightij stil kaj kon zautone, bran til konstal, ki here si se konstal and si
57 58 PUNTAJE ESPERADO ITEM 59	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguicidad en un lugar adecuado.  Existe bolloquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación secolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia do los titutares de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.	PUNTAJE  PUNTAJE  PUNTAJE	Responsa Responsa Total condicio PORCENTAJE %	s de salud ocupacional bilidad de la abilidad de la nes de salud ocupacional	je apportejen a topel som at all leightij stil kaj kon zautone, bran til konstal, ki here si se konstal and si
57 58  PUNTAJE ESPERADO  ITEM 59 60	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguicidad en un lugar adecuado.  Existe botiquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga decuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación secolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia di linstitución Educativa.  En la Institución Educativa y sede se promueve hábilos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	PUNTAJE PUNTAJE O O	Responsa Responsa Total condicio PORCENTAJE %	s de salud ocupacional bilidad de la abilidad de la nes de salud ocupacional	je apportejen a topel som at all leightij stil kaj kon zautone, bran til konstal, ki here si se konstal and si
57 58  PUNTAJE ESPERADO  ITEM 59 60 61	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recargubicado en un lugar adecuado.  Existe botiquin de primeros auxilios con los elementos minimo requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia do institución Educativa.  En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos	PUNTAJE PUNTAJE O O	Responsa Responsa Total condicio PORCENTAJE %	s de salud ocupacional bilidad de la abilidad de la nes de salud ocupacional	je apportejen a topel som at all leightij stil kaj kon zautone, bran til konstal, ki here si se konstal and si
57 58  PUNTAJE ESPERADO  ITEM 59 60 61 62	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguidicado en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia do los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.  En la Institución Educativa y sede se promueve hábilios alimentarios saludables con los titulares de derecho.  Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen par	PUNTAJE PUNTAJE O O	CONDICIONES  RESPONSO  TOTAL CONDICION  PORCENTAJE %  CONDICION	s de salud ocupacional bilidad de la abilidad de la nes de salud ocupacional	je apportejen a topel som at all leightij stil kaj kon zautone, bran til konstal, ki here si se konstal and si
57 58  PUNTAJE ESPERADO  ITEM 59 60 61 62 63	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguicidad en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación secolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.  En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.  Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen paratender las SPQR en el cormedor escolar	PUNTAJE PUNTAJE O O	CONDICIONES  RESPONSO  TOTAL CONDICION  PORCENTAJE %  CONDICION	S DE SALUD OCUPACIONAL  DITIDAD DE TO  A BITTADA DE TO  NES DE SALUD OCUPACIONAL  LOO %  NES DE GESTIÓN SOCIAL  CIONES DE GESTIÓN SOCIAL	je aparonista i stopi konstant kindin si kaj konzantino, ki an Dispasa ki kindin si kindin si kindin si kindin
TEM   57   58   PUNTAJE   ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguidicado en un lugar adecuado.  Existe bolloquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia do los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.  Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen paratender las SPOR en el comedor escolar	PUNTAJE PUNTAJE O O	CONDICIONES  RESPONSO  TOTAL CONDICION  TOTAL CONDICION  TOTAL CONDICION  TOTAL CONDICION	S DE SALUD OCUPACIONAL  DITIDAD DE TO  ABILIDAD DE TO  NES DE SALUD OCUPACIONAL  LOO 16  LES DE GESTIÓN SOCIAL	je aparonista i stopi konstant kindin si kaj konzantino, ki an Dispasa ki kindin si kindin si kindin si kindin
57 58  PUNTAJE ESPERADO  iTEM 59 60 61 62 63  PUNTAJE ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguidicado en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia do los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.  En la Institución Educativa y sede se promueve hábilios alimentarios saludables con los titulares de derecho.  Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen paratender las SPOR en el comedor escolar	PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE	CONDICIONES  RESPONSO  TOTAL CONDICION  TOTAL CONDICION  TOTAL CONDICION  TOTAL CONDICION	S DE SALUD OCUPACIONAL  DITION DE LO CUPACIONAL  LO O %  LES DE GESTIÓN SOCIAL  CIONES DE GESTIÓN SOCIAL  8 0 7/	OBSERVACIONES
ITEM   57   58   PUNTAJE   ESPERADO     ITEM   59   60   61   62   63   PUNTAJE   ESPERADO   ITEM	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguidicado en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia do los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.  En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.  Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen paratender las SPOR en el comedor escolar	PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE	CONDICIONES  RESPONSO  TOTAL CONDICION  TOTAL CONDICION  TOTAL CONDICION  TOTAL CONDICION	S DE SALUD OCUPACIONAL  DITION DE LO CUPACIONAL  LO O %  LES DE GESTIÓN SOCIAL  CIONES DE GESTIÓN SOCIAL  8 0 7/	je aparonista i stopi konstant kindin si kaj konzantino, ki an Dispasa ki kindin si kindin si kindin si kindin
57 58  PUNTAJE ESPERADO  iTEM 59 60 61 62 63  PUNTAJE ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguidicado en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia do los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.  En la Institución Educativa y sede se promueve hábilios alimentarios saludables con los titulares de derecho.  Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen paratender las SPOR en el comedor escolar	PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE	CONDICIONES  RESPONSO  TOTAL CONDICION  TOTAL CONDICION  TOTAL CONDICION  TOTAL CONDICION	S DE SALUD OCUPACIONAL  DITION DE LO CUPACIONAL  LO O %  LES DE GESTIÓN SOCIAL  CIONES DE GESTIÓN SOCIAL  8 0 7/	OBSERVACIONES
57 58  PUNTAJE ESPERADO  ITEM 59 60 61 62 63  PUNTAJE ESPERADO  ITEM 64	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguidicado en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación secolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia do los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa y sede se promueve hábitos elimentarios saludables con los titulares de derecho.  Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen paratender las SPQR en el comedor escolar  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registro actualizados de las actividades	PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE	TOTAL CONDICIONES DE FORCE TOTAL CONDICIONES DE F	S DE SALUD OCUPACIONAL  DITIONAL DE SALUD OCUPACIONAL  LO O %  LES DE GESTIÓN SOCIAL  CIONES DE GESTIÓN SOCIAL  ROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	OBSERVACIONES
TEM   57   58   PUNTAJE   ESPERADO     1   1   1   1   1   1   1   1   1	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguidicado en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Tecnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia do los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.  En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios satudables con los titulares de derecho.  Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen paralender las SPQR en el comedor escolar  SPQR en el comedor escolar  ASPECTO A EVALUAR  Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se lievan registro actualizados de las actividades  PUNTAJE OBTENIDO	PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE	TOTAL CONDICIONES DE P	S DE SALUD OCUPACIONAL  DITIDAD DE TO  ABILIDAD DE TO  NES DE SALUD OCUPACIONAL  LO O %  IES DE GESTIÓN SOCIAL  CIONES DE GESTIÓN SOCIAL  ROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	OBSERVACIONES  OBSERVACIONES
TEM   57   58   PUNTAJE   ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguidade en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia do los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.  En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos elimentarios satudables con los titulares de derecho.  Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen paraltender las SPQR en el comedor escolar  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registro actualizados de las actividades  PUNTAJE OBTENIDO  AGCIONES DE MEJORA	PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE	TOTAL CONDICIONES DE PORCENTAJE %	S DE SALUD OCUPACIONAL  DITIONAL DE SALUD OCUPACIONAL  LO O %  LES DE GESTIÓN SOCIAL  CIONES DE GESTIÓN SOCIAL  ROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	OBSERVACIONES
TEM   57   58   PUNTAJE   ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguidicado en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Tecnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia do los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.  En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios satudables con los titulares de derecho.  Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen paralender las SPQR en el comedor escolar  SPQR en el comedor escolar  ASPECTO A EVALUAR  Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se lievan registro actualizados de las actividades  PUNTAJE OBTENIDO	PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE	TOTAL CONDICIONES DE PORCENTAJE %	S DE SALUD OCUPACIONAL  DITIDAD DE TO  ABILIDAD DE TO  NES DE SALUD OCUPACIONAL  LOO %  RES DE GESTIÓN SOCIAL  CIONES DE GESTIÓN SOCIAL  PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	OBSERVACIONES  OBSERVACIONES
57 58  PUNTAJE ESPERADO  iTEM 59 60 61 62 63  PUNTAJE ESPERADO  iTEM 64  PUNTAJE ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguidade en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia do los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.  En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos elimentarios satudables con los titulares de derecho.  Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen paraltender las SPQR en el comedor escolar  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registro actualizados de las actividades  PUNTAJE OBTENIDO  AGCIONES DE MEJORA	PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE	TOTAL CONDICIONES DE PORCENTAJE %	S DE SALUD OCUPACIONAL  DITIDAD DE TO  A BITTADA DE TO  NES DE SALUD OCUPACIONAL  LO O 1/4  LES DE GESTIÓN SOCIAL  SIONES DE GESTIÓN SOCIAL  PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  LO O 1/4  FECHA DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES  OBSERVACIONES
57 58  PUNTAJE ESPERADO  iTEM 59 60 61 62 63  PUNTAJE ESPERADO  iTEM 64  PUNTAJE ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguidade en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia do los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.  En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos elimentarios satudables con los titulares de derecho.  Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen paraltender las SPQR en el comedor escolar  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registro actualizados de las actividades  PUNTAJE OBTENIDO  AGCIONES DE MEJORA	PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE	TOTAL CONDICIONES DE PORCENTAJE %	S DE SALUD OCUPACIONAL  DITIDAD DE TO  A BITTADA DE TO  NES DE SALUD OCUPACIONAL  LO O 1/4  LES DE GESTIÓN SOCIAL  SIONES DE GESTIÓN SOCIAL  PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  LO O 1/4  FECHA DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES  OBSERVACIONES  D  RESPONSABLE
57 58  PUNTAJE ESPERADO  iTEM 59 60 61 62 63  PUNTAJE ESPERADO  iTEM 64  PUNTAJE ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguidade en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia do los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.  En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos elimentarios satudables con los titulares de derecho.  Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen paraltender las SPQR en el comedor escolar  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registro actualizados de las actividades  PUNTAJE OBTENIDO  AGCIONES DE MEJORA	PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE	TOTAL CONDICIONES DE PORCENTAJE %	S DE SALUD OCUPACIONAL  DITIDAD DE TO  A BITTADA DE TO  NES DE SALUD OCUPACIONAL  LO O 1/4  LES DE GESTIÓN SOCIAL  SIONES DE GESTIÓN SOCIAL  PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  LO O 1/4  FECHA DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES  OBSERVACIONES  D  RESPONSABLE
TEM   57   58   PUNTAJE   ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarguidade en un lugar adecuado.  Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos minimor requeridos según normatividad vigente, ubicado en un luga adecuado.  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Fich Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia do los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.  En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos elimentarios satudables con los titulares de derecho.  Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen paraltender las SPQR en el comedor escolar  PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registro actualizados de las actividades  PUNTAJE OBTENIDO  AGCIONES DE MEJORA	PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE PUNTAJE	TOTAL CONDICIONES DE PORCENTAJE %	S DE SALUD OCUPACIONAL  DITIDAD DE TO  A BITTADA DE TO  NES DE SALUD OCUPACIONAL  LO O 1/4  LES DE GESTIÓN SOCIAL  SIONES DE GESTIÓN SOCIAL  PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  LO O 1/4  FECHA DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES  OBSERVACIONES  D  RESPONSABLE

	CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA									
Se de l diarie	Se comple (on el 96.1%, del total evaluado en el Formato de Verificación del PAE. Se insiste en la necesidad de Conf-or- mar el Comite de Alimentación escolar" CAF" y de actualizar diariamente el Registro de Asistencia de los Titulares del Derecho OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA									
En constancia firm										
Eli constancia ilin	QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA							
NOMBRE:	Leanet Espinasa barzón	NOMBRE:	Harrela Arias Sugrez							
CARGO:	Notricionista PAE	CARGO:	Manipuladora de alimentos							
FIRMA:	Tremm(E.	FIRMA:	Mariela Arias Suarez							
TELEFONO:										
the otto.	3144743353.	TELEFONO:	3148315185							
TEEL ONG.	3144743353. QUIEN REALIZA LA VISITA	TELEFONO:	QUIEN ATIENDE LA VISITA							
NOMBRE:	il k k	NOMBRE:								
	il k k									
NOMBRE:	il k k	NOMBRE;								

EDUCACIÓN	
MINISTERIO DE	NACIONAL
6	

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VERIFICACIÓN DE GRAMAJES COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA





institución	Institución Educativa y sede:	:ape	IE A	en ton	250	SSC S	0000	000	IE Antonio Jose Sandoral Scale Centra	2	27	5	ū	CIUDAD	Ton ra	
	Operador:		Ü	FUPADESD	DESC	0			Fecha Visita:		7/0	17/08/2023		HORARIO DE ENTREGA	Jomada Mahana: Jornada Tarde: 3: 10pm	na: Jornada (OPr
NIVEL DE	NIVEL DE ESCOLARIDAD	O.	PRE	PREESCOLAR		PR	PRIMARIA 1		PRIM	PRIMARIA 2		BÁSICA	ICA		MEDIA	
Componente	Menú programado	Menú entregado	M.	M2	M3	Σ	M2	M3	M.	M2 N	Мз	M1 M2	M3	M1	MZ	M3
Lácteo (todos los días)	みどられていていてい	sida de Arapyle	2)			200	0 92 092 092	002								
Derivados del cereal (todos los Pandlas)	an Blanco	Torta de Frota			-	7	87 2h 1h	3								,
Frutas (3 veces/semana)	Joles de	Dulce de leche				23	22 22	22					*			
Azūcares y dulces (2 vec: «/semana)										***************************************						
.5 cumple minuta patrón?		X Is	 ⊗			?	,La ración	entregada	La ración entregada cumple con el gramaje establecido?	el gramaj	estable.	cido?	IS		<u>9</u>	
.Se cumple con el menú programado?		ls	  			.2 s	los beneficiarios suministrados?	ciarios con los?	¿los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados?	alidad de	alimentos		IS.		9 9	
हेरित cambios están aprobados por la Supervisión del PA .	Supervisión del	X IS	NO		N.A	, a	En caso d probados	¿En caso de que haya o aprobados por el CAE?	¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAE?	n el horari	de entre	ga, están	SI		 	

Se autorization los intercambios. Les dia hoy

Observaciones:

QUIEN ATIENDE LA VISITA: Mariela Angs 5 CARGO: Hangaladora H. FIRMA & Mariel a Amas SUBSOL QUIEN REALIZA LA VISITA: Leanet Espinasa 6 CARGO: NUTRICIONISTA PAEFIRMA SCELLUL E"







Versión No.2 03/2022

		ACTA DE V	/EDIEICACIÓN	N PARA COMEDORES ES	COLADES DEL DI	POGRAMA DE ALIM	MENTACIÓN ESCOLA	D DAE	-	Section 1
		ACIABL	PERTITIONOLO		PARADA EN SITIO		MENTACION ESCOLA	V. LAE		
institución €ducativa y Sede:	IE, Gustavo 1 Sede Kene	gr	in la	ETC:	Tonja	MUNICIPIO:	Tunja	Fecha Verificación:	17-08	4023
Dirección:	Sede Kene Calle 25# 13	-14.		Hora de Inicio:	8am		10,194	Hora de Terminación:	11:30	
Operador:	Foradesi	0		No. Contrato / Convenio	506			Fecha de Inicio de atención:	3/01/	2023
Reporta casos de atención prioritaria	SI []		NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N	0				
Visita verificación técnica	51			Visita verificación de ETA	N	0		Visita SPQR	NO	!
No. de Visita:	N°1 N°2 N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de		: Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11,
	ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SA	ANITARIA		FECHA DE VISITA						
PUNTAJE ESPERADO	62		PUNTAJE OBTENIDO	CONCEPTO EMITIDO	PORCENTAJE 9	6 96.	740			Milleria y 1 to years this selection
LOI LIMBO	<del>                                     </del>	PTO FINAL					.7% rorable	h		
		CRI	ITERIOS DE E	VALUACIÓN: 1(CUMPLE)	, 0 (NO CUMPLE),	NA (NO APLICA), N	O (NO OBSERVADO)			
3.7				CONDICIONES DE IN	STALACIONES FÍS	ICAS Y SANITARIAS				
TEM 1	ASPECTO A EVALUA  El comedor escolar está ubicado en un luga		PUNTAJE	Tenana ya		<u>. 3, 37 </u>	OBSERVACIONES			<u> </u>
2	de insalubridad, maleza y aguas estancadas.  Las instalaciones (área de prepara almacenamiento, área de consumo) cr						122			
	condiciones higiénico-sanitarias.  El comedor escolar cuenta con acceso a serv									
3	cantidad suficiente, en buen estado y funciona Las áreas de preparación, almacenamiente									
4	comedor escolar cumple con el espacio minin prestación del servicio.		· L	Techos e	- 100	tonat	no 5	1		
5	Los techos están diseñados y construidos o evita acumulación de suciedad, condensac hongos y mohos, se encuentran limpios y condiciones higiénico-sanitarias.	ion, formación de		(ECNO) E		(eriq)	VIO Jan	itario.		
6	Las paredes están construidas en m impermeable, no absorbente, de fácil limpie Existen mesones en buen estado y sin grietas	za y desinfeccion								
7	Los pisos se encuentran limpios, en bu garantizan las condiciones higienico-sanitaria piso y puertas que comuniquen al exteri protegidas	is Aberturas entre	1							
3	Los sifones y drenajes, se encuentran protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	en buen estado	1							
9	Existen tanques y/o recipientes de almace protegidos con tapa y de material higiénico capacidad suficiente para atender con necesidades correspondientes a un dia de pre	c-san-tario, con la mo minimo las								
10	Las lámparas o iluminación se ancuent funcionando y no se evidencian instala expuestas									
i1	Los cillindros de gas se encuentran aislados de en un lugar protegido y en buen estado.	el comedor escolar	1							
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza los utensilios y menaje evitando contaminación		1							
43	Las veníanas y aberturas que se comunique exterior, están provistas con malla o anjeos resistentes a la limpieza y la manipulacion, veníanas ublicados en áreas de proceso se el estado.	de fácil impieza y Los vidrios de las								2
				TOTAL CONDICIONES DE	E I ISTALACIONES	FISICAS Y SANITARIA	AS			
PU IT AUE	13 PUNTAJE OBTENIDO		13	PORCENTAJE %	100	) 4/ .				
ESFE(CAD)				CONDICIONES DE ALMACE			MOS			
Í:EI:	ASPECTO A EVALUA	\R	PUNTAJE		Mark Police	With the St.	OBSERVACIONES			
14	El almacenamiento de los insumos y materias ordenadamente en plias, estibas y/o canast tapa u ofra forma de almacenamiento. Dispo de material sanitario, limpias y en buen esta se permita la inspección, limpiaza, desin	tillas, canecas con one de estanterías do de manera que							SATES (S).	
15	Los productos se encuentran dentro de su vid vencimiento vigente, no presentan algún tipo y son aptos para el consumo.								and the control of th	
16	Se tiene actualizado el control de entradas y rotación de productos - PEPS.	salidas (Kardex) y	Î	,					-	
47	El almacenamiento de los alimentos refrige	rados se realiza a	2					1		

	El álmacenamiento de alimentos congelados se realiza a lamperaturas de -18°C y se llevan registros de control octualizados.	1	
19	Los productos que se encrentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o	l	
	sustituyan.	TOT	AL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS É INSUMOS
PUNTAJE	6 PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % LOO 1/.
ESPERADO	TOTAL OBJETIO	6	CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material iavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes areas del comedor escolar.	The state of the s	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óbtimas de higiene, de limpleza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier lipo de contaminación	1	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente costerior 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.		
23	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) segun sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	I	
PUNTAE	AL DINTA IS ODTEWOO	20	TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
ESPERADO	4 PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % (OO) - UMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el astablecimiento educativo se enquentra 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 servido (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuento al ciclo de menú y guía de preparación establecido (SI es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de ETC del cambio realizado).	l	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad	TOTAL	CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES
5111177.15		IOTAL	THE THE PARTY OF T
PUNTAJE	LI PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE % 100 1.
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % LOO 1 CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
	PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	
ESPERADO		1	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ESPERADO İTEM	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado de color claro (diferente a grases) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las espacificaciones de la normalividad legal vigente y demás elementos de protección	1	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ITEM 28	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de cover claro (diferente a grases) y limpio, cabado cerrado estos deben cumplir con las aspacificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secado: electrico papel higierios, guantes de mampipulación, guantes de asea.	1	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ITEM 28	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de crier claro (diferente a grases) y limpio, catado cerrado estos deben cumplir con las aspacificaciones de la normalividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sillo.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas deschables o secado: electrico papel higiento, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin	1	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ITEM  28  29  30	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de cover claro (diferente a grases) y limpio, cabado cerrado estos deben cumplir con las aspacificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secado: electrico papel higiento, guantes de manipulación, guantes de papel higiento, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limplas, uñas rortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesonos ni maquiliaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación	1	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28 29 30 31	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de coior claro (diferente a grases) y limpio, catado certado estos deben cumplir con las aspacificaciones de la normalividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sillo.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secado: electrico papel higienico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas nortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesoros ni maquiliaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipuler alimentos) (no mayor a un año).	PUNTAJE	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28 29 30 31 31 32	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado de coior claro (diferente a grases) y limpio, catado cerado estos deben cumplir con las aspacificaciones de la normalividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secado: electrico papel higienico, guantes de manipulación, guantes de securidado papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limplas, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesoros ni maquiliaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, princípios basicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas an manipulación de altirentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o y se cuenta con registros y/o y se cuenta con registros y/o y se cuenta con registros y/o y se cuenta con registros y/o y se cuenta con registros y/o proceso.	PUNTAJE	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28 29 30 31 31 32 33	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de coror claro (diferente a grases) y limpio, catado cerado estos deben cumplir con las aspacificaciones de la normalividad legal vigente y denas elementos de protección necesarios para ración preparada en sillo.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalias desechables o secador electrico papel higienico, guantes de manipulación, guantes de secunda (riena). Se evidencia peremisión de antrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (rienaos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesonos ni maquiliaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, princípios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas an manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida.	PUNTAJE	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
### ESPERADO #### #### ##### ####################	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de crier claro (diferente a grases) y limpio, catado cerado estos deben cumplir con las aspacificaciones de la normatividad legal vigente y demás alementos de protección necesarios para ración preparada en sillo.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas deschables o secado: electrico papel higiento, guantes de manipulación, guantes de realidado papel higiento, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recoglido, sin uso de joyas u otros accesonos ni maquiliaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cornorgarma v soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación santaria, principios básicos de Buenas Prácticas de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofía y bala).	PUNTAJE	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES  OBSERVACIONES
### ESPERADO    ITEM	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de coiver claro (diferente a grases) y limpio, cabado cerado estos deben cumplir con las aspacificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalias desechables o secado: electrico papel higienico, guantes de manipulación, guantes "e aseo, papelera"). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesonos ni maquiliaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con sur respectivo cronograma y coprese de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, princípios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas an manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofía y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentos do acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	PUNTAJE	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES  OBSERVACIONES  TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28 29 30 31 34 35 36	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de crier claro (diferente a grases) y limpio, catado cerado estos deben cumplir con las aspacificaciones de la normatividad legal vigente y demás alementos de protección necesarios para ración preparada en sillo.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalias deschables o secado: electrico papel higienico, guantes de manipulación, guantes re aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesonos ni maquiliaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cornorgarma v soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación santaria, principios básicos de Buenas Prácticas de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofía y bala).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comite de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que	PUNTAJE	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES  OBSERVACIONES  TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  PORCENTAJE % LOO Y.
28 29 30 31 34 35 36 PUNTAJE	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de coiver claro (diferente a grases) y limpio, cabado cerado estos deben cumplir con las aspacificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalias desechables o secado: electrico papel higienico, guantes de manipulación, guantes "e aseo, papelera"). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesonos ni maquiliaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con sur respectivo cronograma y coprese de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, princípios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas an manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofía y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentos do acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	PUNTAJE	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES  OBSERVACIONES  TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28 29 30 31 34 35 36 PUNTAJE	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de coiver claro (diferente a grases) y limpio, cabado cerado estos deben cumplir con las aspacificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalias desechables o secado: electrico papel higienico, guantes de manipulación, guantes "e aseo, papelera"). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesonos ni maquiliaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con sur respectivo cronograma y coprese de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, princípios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas an manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofía y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentos do acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	PUNTAJE	CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES  O

38	Se stitutan productos de limpiaca y desuracción de so otro a la frexuencia establissada y que tan con litoras tecucioas (concentraciones, modo de hisparactión, empleo y rotación).	1	
39	Las meternas orimais crudas tales como verduras hortalicas y frutas se lavas: "ro desilhectan antes le su preparación o consumo en recent preparade en sitio, cur sustancias autorizadas por la normatir-una sentiana y establecidas en el plan de saneamiento del operación	1	
46	Cuentan con alamentos y orrandos de asua (delargantes desimientantes, jabón de loza, asocosa, traseros, en C. Esca, productos de aseo sa almacenan en un sito ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remissión de entrega de elementos de aseo.		
ÍTEN	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA OBSERVACIONES
	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se	4	Section 1997
41	llevan registros actualizados de las actividades	Į.	
4?	Se garantiza la limpieza y desinfección periodica del lanque y/o recipiente (s) de alimacenamiento de agua según normalividad vigante, además de existir un procedimiento implementado de l'impieza y desinfección de lanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones ne las actividades	DROCE	AMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS
h'E₩	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y	1	
43	líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades,	1	
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material santário, con tapa y bolsa plástica ubicados en un silio exclusivo para la recolección temporat de residuos solidos.		
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES
İTEM	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.	-	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la		
48	autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	l	
PUNTAJE			TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO
ESPERADO	12 PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE % [OO"/
İTEM	ASPECTO A EVALUAR		DICIONES DE THANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)
11 C39	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para le materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanilario, et y cumple con la normatividad vigente (SI aplica)		
	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario,	NA NA	
49 3n	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 antica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación recipientes, anastillas estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aptica), se leven registros actualizados de control de aptica), se leven registros actualizados de control de aptica), se leven registros actualizados de control de aptica), se leven registros actualizados de control de aptica).	ΝA	
49 3n	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 antica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación recueridas 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.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se levan registros actualizados de limpieza y almentos.	NA	
49 30 5.	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 antica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la material parima a temperatura de refrigeración y congelación recipientes, canastillas estibas material sanitario, etc y cumpte con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se llevan registros actualizados de impieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte	NA NA	
49 30 5.	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la material prima a temperatura de enferigeración y congelación recipientes, canastillas estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se levan registros actualizados de control de temperaturas de almacemiento.  Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se levan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehiculo.  Los vehiculos son utilizados axclusivamente para el transporte de alimentos y levan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y	NA NA NA	
5. 52	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  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 lievan registros actualizados de control de temperatura de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se lievan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y lievan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada segun normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de	NA NA NA	
49 30 5, 52 53 54	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambente: recipientes, canastillas, estilbas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si antica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la material prima a temperatura de rinfigeración y congelación recipientes, canastillas estilbas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (S-apica). Se levan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se flevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados axclusisvamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuade según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de apitilud para mansputación de alimentos.  El personal transportador cuenta con certificación médica de apitilud para mansputación de alimentos.	NA NA NA NA NA NA	
50 5. 52 53 54	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente, recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigente (Si antica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requientás para la material prima a temperatura de refrigeración y congelación, recipientes, canastillas estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aptica). Se levan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuade según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con ertificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.  El personal transportador cuenta con ertificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implement.ción.  El personal transportador acredita formación en eduración sentiaria, princioios obsisco de Buenas Practicas de Manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos (no registros y/o secuenta con registros y/o secuenta con registros y/o secuenta con registros y/o secuenta con registros y/o secuenta con registros y/o secuenta con registros y/o secuenta con registros y/o secuenta con registros y/o secuenta con registros y/o secuenta con registros y/o secuenta con registros y/o secuenta con registros y/o secuenta con registros y/o secuenta con registros y/o secuenta con registros y/o secuenta con registros y/o secuenta con registros y/o secuenta con registros y/o s	NA NA NA NA NA NA	
49 30 5. 32 53 54 55	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la material prima a temperatura de refrigeración y congelación recipientes, canastillas estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (S-aplica). Se levan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se levan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados axclusivamente para el transporte de alimentos y levan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuade según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuade según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con la Plan de Capacitaciones en físico con su riospectivo cronograma y soportes y/o cartificaciones de su implement.ción.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su riospectivo cronograma y soportes y/o cartificaciones de su implement.ción.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o cartificacion mayor a un año) y se cuenta con registros y/o cartificación (mayor a un año) y se cuenta con registros y/o cartificación (mayor a un año) y se cuenta con registros y/o cartificación (so mayor a un año) y se cuenta con registros y/o cartificación (so mayor a un año) y se cuenta con registros y/o cartificación y/o entre y/o cartificación y/o entre y/o y/o cartificación y/o entre y/o y/o cartificación y/o y/o y/o y/o y/o y/o y/o cartificación y/o y/o y/o y/o y/o y/o y/o y/o y/o y/o	NA NA NA NA NA NA	
50 5. 52 53 54 55 56	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  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 levan registros actualizados de control de temperaturas de almacenemiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se levan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y levan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuade según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuade según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementición.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementición.  El personal transportador cuenta con entificación médica de aplitud para manipulación de alimentos (no mayor a un arbo) y se cuenta con registros y/o certificación mayor a un arbo) y se cuenta con registros y/o certificación mayor a un arbo) y se cuenta con registros y/o certificación mayor a un arbo) y se cuenta con registros y/o certificación vigentes y acordes a los parámentos establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-inecanica y ticencia de transio, eto)	NA NA NA NA NA NA NA NA	
50 5. 52 53 54 55 56 57 58	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 antica).  El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la material prima a temperatura de refrigeración y congelación recipientes, canastillas satibas de refrigeración y congelación recipientes, canastillas satibas de refrigeración y congelación recipientes, canastillas satibas de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de asea y operación para el transporte de los almentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificacion se de su implementición.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificacions de su implementición.  El personal transportador cuenta con en en educación se dificandor y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-inecanica y ticencia de trànsito, etc)	NA NA NA NA NA NA	
49 30 5, 52 53 54 55 56 57 58 59	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, cenastillas, estibas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  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, et y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  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.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronorgama y soportes y/o certificacion su respectivo cronorgama y soportes y/o certificacion su respectivo cronorgama y soportes y/o certificacion for mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificacion con para la manterio sentido por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecanica y ticencia de tránsilo, etc).  Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveras e insumos de aseo)  Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NA NA NA NA NA NA NA NA	
50 51 52 53 54 55 56 57 58 59	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).  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.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilitzados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con la Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo crinorgrama y soportes y/o cartificaciones de su implement.ción.  El personal transportador cuenta con de Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo crinorgrama y soportes y/o cartificaciones de su implement.ción.  El personal transportador cuenta con la otación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con la otación completa y ocartificaciones de su implement.ción.  El personal transportador cuenta con la otación completa y ocartificaciones de su implement.ción.  El personal transportador cuenta con la contración en mantipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o carti	NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA	AL CONDICIONÉS TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)  PORCENTAJE %  PORCENTAJE

HEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES OF EQUIPOS Y DIENAIDOS  OB ERVACIONES
62	Los utensilios talos como tablas, cucharas, cilas y semas meneje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil impieza y desinfección.	ĺ	
53	Los recipientes donde se les proves los alimentos a los titulares de derecho son de material l'avable y facil desinfeccion	ľ	
04	El equipo y menaje con que cuenta al comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
( )	El operador cuenta con inventario de meneje equipos y utensitios correspondiente al comedor escolar		
£:	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	Q	y hox una licuadora dañada.
\$7	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la rasolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables )		·
PUNTAJE	/ PUNTAJE OBTENIDO	<u>5</u>	TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS  PORCENTAJE % 83.35/.
ESPERADO	6 FORTAGE OBJECTION		CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	ubicado en un lugar adecuado.  Existe botiquin de primeros auxílios con los elementos minimos		
69	requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL
PUNTAJE ESPERADO	2 PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % (OO ).
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES GESTION SOCIAL OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visibile 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 difigencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.	0	
73	En la Institución Educativa, y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los litulares de derecho.	l	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar		TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  Eviste un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se flevan registros actualizados de las actividades	PUNTAJE	PORCENTAJE % SO * / *  CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  OBSERVACIONES  TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD
PUNTILE ESPERIDO	PUNTAJE OBTENIDO  ACCIONES DE MEJORA  EDE MEJORA CO	los	PORCENTAJE % 100°1.  FECHA DE CUMPLIMIENTO RESPONSABLE
6	67 72.		inmediato Fupadeso
Se Cu de	Acta de Verific	6.77. acron	nesi observaciones recomendaciones de quien realiza La visita  de los items eralvados en el Formato  para PAE. Es importante realizar-el manto
En constancia firm  NO MERE  CARGO;  FIRMA:  TELEFONO:	QUIEN REALIZA LA VISITA  Legnet Espinosa	Garan PAE	OUIEN ATIENDE LA VISITA  NOMBRE: Leim, Corolina Cordon Lopez  CARGO: planipuladora de Alimentos.  FIRMA: Yeimy Carolina, Cordon topez  TELEFONO: 3/3 825 9377.  QUIEN ATIENDE LA VISITA.

ST WHILE TERM DI ERWINGSON

Instituciós Educativa y sude:

CONSTRUCTOR OF A SPRANCE OF A CONSTRUCTOR OF STRUCTOR

新医阳线 \*\*\* \*\*\* 177 187 187 Ton a CHI. N. 17/08/2023 1 **新新班科教院**的2 Cludad 2 970 200 200 200 200 200 Sede Kenedy Perilla 亍 200 护院院 4. 元 4 39 H 否 <u>J</u> FUPAUESO 2 WEESCOLAR ×

100

Preparación supra oloro de men i

Contractente

NINEL DE ESCOLARICAD Operador

Povío Povío Dorado Dorado

Protekto same bianca

Printeko, camo reja

10

1

BONG ONDE c.Los isenetificierios consumen la total y sol de los almentos sumio atredos? St Co No C No called co O Ø LEStra cambios están aprelaciós, por la Suprimisan del FAET. (Nacidas) Cons.: eciones

¿Cumple not el mend establecido? Cumple dan la minuta patron?

Leche It uda /polvo

obrr

002 002 002

29 69 99

Erectuga Erectuga Perino Perino Moracoya Darawya

Verdura (13 o caliente\*

57 54 50

Papa Papa Derado Dorado

Tubéronics- (papa yuca, fizi te, Pláteinos)

Arepa Arepuela

Spagnetti Erpagnet

Cerea: Pasta

Center: Ayrost Leguinhasi 14.evo

72 10 71

En caso de que faya cambios en el herath de samido, están apoteados por el CAE?

QHEN FRANCE LEWING LEWIS CONTROL CONFOR HONDON A PARIS & CONTROL CONTROL OF THE MAN ACCORDED CONTROL OF THE MAN AC

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

18

20

La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanifaria y establecidas an el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptinia para sufconsumo

El dulce suministrado cumple con las características de calidad a inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.

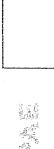
FSPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100	) */ ·			90 (A)		
			CONDICIONES DE CU	MPLIMIENTO DE MENÚ	S- GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR  En el astablecimiento educativo se encuentra publicado en un	PUNTAJE			√0	BSERVACIONES		- 10	activities of	
21	lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios inelizado por la ETC Existe cumpermento de la minuta de acuerdo al ciclo de inenu.									
22	Cases custamente de la intribula de acuardo al cicio de inanal. (Si es caso contrano, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1							<u> </u>	* !* . * .
23	Se cumple cov. los uramajas de cada uno de los componentes en ración industrializada, por nivel de escolaridad	1		•				3	n d Georgia	ere VÅ
PUNTAJE	3 PUNTAJE OBTENIDO	3	TOTAL CONDICIONES CI	r <del>amana 1 a</del>				i i		
FSPERADO			PORCENTAJE %	NAL MANIPULADOR D	E AUMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			0	BSERVACIONES				
24	El oersonal manipulator tultica le cidación, completa, en buen strado, de color staro (diferente a grises) y lampio calzado cerrado estos deber cumplir con las especificaciones de la normativicad legal vigente y demás elementos de protección necesarros para ración industrializada.	1								
25	Se evidencia dotación de los elementos de higi-ene personal (jabón desinfectente, toalias desechables o secador eléctrico, papel higierico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera)	Võrmuser					-			
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada [uñas corias, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maq-aliaje).			8						
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular atimentos) (no mayor a un año).	l								
	El operador ruenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su englementación.	1								
1	El persons' mangulador acredita formación en educacion isantaria, princípios básicos de Buenas Practicas de Manufactura y prácticas higuericas en mangulacion de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	ACCOMPANIE					· -			-
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapacocas coña y bata).	١								
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.									
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del	i								
	comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	(								
PUNTAJE	publicado en un lugar visibile.		OTAL CONDICIONES DE P	ERSONAL MANIPULAD	OOR DE ALIMENTO	8				
PUNTAJE ESPERADO		9	PORCENTAJE %	100	· / ·	S .				
	publicado en un lugar visibile.		PORCENTAJE %	O CO	· / ·	Sin				
	publicado en un lugar visibile.	9	PORCENTAJE %	100	ro FECCIÓN			uero es		
ESPERADO	puricado en un lugar visibile.  PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	O CO	ro FECCIÓN	BSERVACIONES				
ITEM 33	PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un proyema de limpeza y desinifectión, con procedimentos escritos, se llevan registro actualización de lar	9	PORCENTAJE %	O CO	ro FECCIÓN					
iTEM 33	PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un proyema de limpieza y desinfección, con procedimentos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la fracevencia establisada y cuentan con fichas técnicas	PUNTAJE	PORCENTAJE %	O CO	ro FECCIÓN					
iTEM 33 34 35	ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de limpieza y desinfectión, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se utilizan productos de limpieza y desinfectión de acuerdo a fa frecuencia establecida y ouentan con fichas tienness (concentraciones, modo de prepareación, englide y roteación).  Cuentan con elementos y productos de aseo (desergentes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo is em senam en un sito vemillado, desmíscan, proleggio y se acuerchista sedobanes in outro em sedos se ación con elementos de aseo is em senam en un sito vemillado, desmíscan, proleggio y se acuerchista sedobanese rotulados y organizados. Se avidencia rem son de entrega de elementos de aseo	PUNTAJE	PORCENTAJE % COMBIGUI  PROGRAMA DE	ABASTECIMIENTO D	PECCIÓN O	BSERVACIONES				
iTEM 33	ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de limpreze y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registor actualizados de las actividades.  Se utilizan productos de limpreze y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registor actualizados de las actividades.  Se utilizan productos de limpreze y desinfección de acuerdo a la fractuenca establecida y cuentam con fichas técnicas (concentraciones, modo de preperacion, empleo y rotación).  Cuentam con elementos y productos de asea (detergentes desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos desinfectantes, roclegado y se ancuentam abelidamente rotulados y organizados. Se adioencia rem son de entrega de elementos de aseo.  ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PORCENTAJE % COMBOIL PROGRAMA DE	ABASTECIMIENTO D	PECCIÓN O					
33 34 35 ITEM 36	PUNTAUE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la fracuencia establecida y suentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparacion, empleo y rotacións, concentraciones, modo de preparacion, empleo y rotacións, concentraciones, modo de preparacion, empleo y colacións.  Cuentan con elementos y productos de asea desegolates, desinfectanias, escobas, traperacion, empleo y colacións, concentra en entre sinto emitado, desinfectan y contegido y se ancuentam sebidamente rotulados y organizados. Se existentam con de entrega de elementos de asea elementos de asea.  ASPECTO A EVALUAR  Existe un programa a extrastacimiento de agua potable y se flevan registro actualizados de las actividades.	PUNTAJE	PORCENTAJE % COMBIGUI  PROGRAMA DE	ABASTECIMIENTO E	PECCIÓN O	BSERVACIONES				
33 34 35 item 36 37 37	ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de limpreza y desinfección, con procedimentos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se utilizan productos de limpreza y desinfección de acuerdo a fa fracuenca establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de presencien, empleo y rotacción).  Cocentan con elementos y productos, en entre y concentraciones, modo de presención es esta de deterrentes, desinicatantes, escobas, traperos, etc.] Estos productos de aseo (deterrentes, desinicatantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo (deterrentes, desinicatantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo (deterrentes, desinicatantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo (deterrentes, desinicatantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo (deterrentes pedecimientos y de aseo (deterrentes) estos	PUNTAJE   PUNTAJE	PORCENTAJE % COMBIGUI  PROGRAMA DE	ABASTECIMIENTO E	DE AGUA	BSERVACIONES		1256000000000000000000000000000000000000		
33 34 35 item 36 37	PUNTAJE OBTENIDO  ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de limpeza y desinfección, con procedimentos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se utilizan productos de limpeza y desinfección de acuerdo a la fractivencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, impdo de preparación, empleo y rotación).  Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.). Estos productos de aseo is em tenane en un sito ventiledo, identificados y organizados. Se acidencia rem son de entraga de viermentos de aseo se em tenane en un sito ventiledo, identificados y organizados. Se acidencia rem son de entraga de viermentos de aseo se las tenadas y consensados. Se acidencia rem son de entraga de viermentos de aseo se liberan registros actualizados de las actividades.  Se gurantiza la limpleza y desinfección periodica del tenque y/o recipiente (s) de almacenarremento de agua según normativo de aguale, ademas de asister un procedimento intermentos de aguales por la consensa de la consensa de la consensa de la consensa de la consensa de la consensa de la consensa de la consensa de la consensa de la consensa de las actividades, emplementado de implica y de delimentos de del manque y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades,	PUNTAJE   PUNTAJE   PUNTAJE   PROGRAM	PORCENTAJE % CONDIGIO PROGRAMA DE PROGRAMA DE	DNES DE SANEAMIENT LIMPIEZA Y DESINF	DE AGUA  O  OS SÓLIDOS Y L	BSERVACIONES  BSERVACIONES				
ITEM   36   37   TEM   37   TEM   36   37   TEM   36   37   TEM   36   37   TEM   36   37   TEM   37   TEM   37   TEM   37   TEM   38   TEM	ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de limpreza y desinfección, con procedimentos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se utilizan productos de limpreza y desinfección de acuerdo a finitivencione establecida y cuentam con fichas técnicas (concentraciones, modo de presencion, encilado y rofacción.)  Cocentam con elementos y productos de aseo (de aseo (desenicatantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo (estan senana en un sito verillado, identificar-, protegodos y es encuenhas pedidentes recludados y organizados. Se esto esta en senana en un sito verillados, identificar-, protegodos y es encuenhas pedidentes recludados y organizados. Se esto esta en senana en un sito verillados, identificar-, protegodos y esta esta en senana en un sito verillados, identificar-, protegodos y establecidados y organizados. Se esto esta en senana en un sito verillados y organizados. Se esto esta en senana en un sito verillados y organizados. Se esto esta en senana en un sito verillados y organizados. Se esto esta en senana en un sito verillados y organizados. Se esto esta en senana en un sito verillados y organizados. Se esto esta en senana en un sito verillados y organizados. Se esto en senana en un sito verillados y organizados. Se esto en senana en un sito verillados y organizados. Se esto en senana en un sito verillados y organizados. Se esto en senana en un sito verillados de la esta en senana en un sito verillados de las actividados de la esta en senana en un sito verillados de las establecimientos en senana en un sito verillados de las actividados de las actividados de las actividados de las establecimientos en senana en un senana en un senana en un senana en un u	PUNTAJE	PORCENTAJE % CONDIGIO PROGRAMA DE	DNES DE SANEAMIENT LIMPIEZA Y DESINF	DE AGUA  O  OS SÓLIDOS Y L	BSERVACIONES				
33 34 35 ITEM 36 37 ITEM 37 37	ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de impreze y desinfección, con procedimentos secritos, se llevan registros actualizados de las actividadas en productos de liminata y desinfección de acuerdo a la fracuencia estableada y cuentan con fiches idences (concentracionas, modo de preparecco, en pello y closchi).  Cuentan con elementos y productos de asea (detergentes desinfectantes, modo de preparecco, en pello y closchi).  Cuentan con elementos y productos de asea (detergentes desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de asea o ten homan en un sito ventiledo, desinfaccar, prolegodo y se ancuentas vederimente rotidados y organizados. Se aviolanciar rem con o elementos de videnmentos de agua potable y se fevan registros actualizados de alementos de agua potable y se fevan registros actualizados de las actividades.  Se gurantiza la limpleza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de alimacenamiento de agua según normativotad vigente, adientes de astún procedimiento implementado de limplaza y desinfección de tanques y/o recipientos y se cuenta con certificaciones de tanques y/o recipientos y se cuenta con certificaciones de tanques y/o recipientos y se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y fiquidos, con procedimentos sectios, se illevan registros actualizados de las actividades	PUNTAJE   PUNTAJE   PUNTAJE   PROGRAM	PORCENTAJE % CONDIGIO PROGRAMA DE PROGRAMA DE	DNES DE SANEAMIENT LIMPIEZA Y DESINF	DE AGUA  O  OS SÓLIDOS Y L	BSERVACIONES  BSERVACIONES				
ITEM   36   37   TEM   38   39   39   39   39	ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de limpieza y desinifección, con procedimientos sentiros, se llevan registros actualizados del les actividades in fractiones assistantes en la recursión de la securida o la fractiones assistantes en la recursión de la securida de la fractiones assistantes de la securida de la fractiones assistantes de la securida de la fractiones assistantes de la securida de la fractiones assistantes en la recursión de la securida de la fractiones assistantes en la recursión de la securida de la fractiones assistantes en la recursión de la securida de la securida de la recursión de la securida de la recursión de la securida de la recursión de la recursión de la securida de la recursión de la recursión de la securida de la recursión de la recursión de la securida de la recursión de la recursión de la securida de la recursión de la recursi	PUNTAJE   PUNTAJE   PUNTAJE   PROGRAM	PORCENTAJE % CONDIGIO PROGRAMA DE PROGRAMA DE	DNES DE SANEAMIENT LIMPIEZA Y DESINF	DE AGUA  O  OS SÓLIDOS Y L	BSERVACIONES  BSERVACIONES				
ITEM   36   STEEL	ASPECTO A EVALUAR  ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de impieza y desinifección, con procedimientos secritos, se llevan registros actualizados de les actividades in fracciones asentos, se llevan registros actualizados de les actividades de la les actividades de les actividades en un sito actualizados de les actividades de les actividades en un sito actualizados de les actividades en un sito actualizados de les actividades en un sito actualizados de les actividades en un sito actualizados de les actividades en un sito actualizados de les actividades en un sito actualizados de les actividades en un sito actualizados de les actividades en un sito actualizados de les actividades en un sito actualizados de les actividades en un sito actualizados de les actividades en un sito actualizados de les actividades en un sito actualizados de les actividades en un sito actualizados de les actividades en un sito actualizados de les actividades en un sito actualizados de les actividades en un sito actualizados de les actividades en un sito actualizados de les actividades en un sito actualizados de les actualizados de les actividades en un si	PUNTAJE   PUNTAJE   PUNTAJE   PROGRAM	PORCENTAJE % CONDIGIO PROGRAMA DE PROGRAMA DE	DNES DE SANEAMIENT LIMPIEZA Y DESINF	DE AGUA  O  OS SÓLIDOS Y L	BSERVACIONES  BSERVACIONES				
ITEM   36   37   TEM   38   39   40	ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimentos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a finitamente establecida y cuentam con fichas tiencias (concentraciones, modo de presencien, emideo y rotacción.)  Cuentam con elementos y productos de aseo (deseno desenos actualizados y rograzioses, etc.) Estos productos de aseo (desinectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo (desinectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo (desinectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo (ase nia senane en un sito venillado, identificar-, protagotos y es encuentam evaluatamente rotidados y organizados. Se aditionacia rem son de entraga de elementos de aseo se iniciamente con elementos de aseo (esto elementos de actualizados de las actividades y organizados. Se aditionacia rem son de entraga de elementos de agua sopian normativotad- organiza, ediames de estátir un procedimiento implementado de impiaza y desinifección partidida del tranque y/o recipiamento, esto establección de establección de inspiaza y desinifección en tentraga de lampieza y desinifección de la del moque y/o recipiamento, estableción de la mancia de residuos solidos y requisidos, con procedimentos sucritos, se llevan registros actualizados de les actividades.  Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de materia sentiano, con tapa y bolas plastica, ubcados en un sito actualos per estableción de la securida con recipientes suficientes, identificados, de materia sentiano, con tapa y bolas plastica, ubcados en un sito actualos per estableción de la residuos solidos, y na procedimentos en estableción de residuos solidos y na provechables y no aprovechables.	PUNTAJE  PUNTAJE  PUNTAJE  PROGRAM PUNTAJE	PORCENTAJE % CONDIGIO PROGRAMA DE PROGRAMA DE	ABASTECIMIENTO D	DE AGUA  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O	BSERVACIONES  BSERVACIONES  LIQUIDOS BSERVACIONES				
ITEM   36   37   TEM   39   40   TEM   TEM   39   40   TEM   TEM   TEM   TEM   39   40   TEM	ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se leven registros actualizados de las actividades.  Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y ouertan con fichas tienness (concentraciones, modo de preparecento, englies y otosción).  Cuentan con elementos y productos de aseo (deterrentes, descinidades, secolas, traperos, etc.) Estos productos de aseo is em xenan en u esto venillado, identificados, y organizados. Se administrar en un con de entrega de elementos de aseo. Se administrar en un con de entrega de elementos de aseo. Se administrar en un con de entrega de elementos de aseo. Se administrar en un con de entrega de elementos de agua potable y se flevam registro exclusiblezdos de las actividades y organizados. Se administrar en un con de entrega de elementos de agua potable y se flevam registro exclusiblezdos de las actividades.  ASPECTO A EVALUAR  Se gurantiza la limpieza y desinfección de tanque y/o recipiente (s) de almacemamento de agua agún mortanizado de fimpiaza y desinfección de tanque y/o recipiente (s) de almacemamento de agua agún mortanizado de fimpiaza y desinfección de tanque so/o recipientes y se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y fiquidos, con procedimentos seminos, se llevan registros actualos con tagos y bolta pietatica, ubrados en un sito actuaro para la recipientes suficientes, identificación, de material sentitaro, con tago y bolta pietatica, ubrados en un sito actuaro para la recipientes suficientes, identificación, de material sentitaro, con tago y bolta pietatica, ubrados en un sito actuaro para la recipientes suficientes, identificación, de material sentitaro, con tago y bolta pietatica, ubrados en un sito actuaro para la recipientes suficientes, identificación, de material sentitaro, con tago y bolta pietatica, ubrados en un sito actuaro para la recipientes suficientes, identificación de las actuaros de las actuaros de las actuaros de las actuaros de las actuaro	PUNTAJE   PUNTAJE   PUNTAJE   PROGRAM	PORCENTAJE % CONDIGIO PROGRAMA DE PROGRAMA DE	ABASTECIMIENTO D	DE AGUA  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O	BSERVACIONES  BSERVACIONES  LÍQUIDOS  BSERVACIONES				
ITEM   33   34   35   37   36   37   39   40   1TEM   30   40   1TEM   30   40   1TEM   30   40   1TEM   30   40   1TEM   30   40   1TEM   30   40   1TEM   30   40   1TEM   30   40   1TEM   30   40   1TEM   30   40   1TEM   30   40   40   40   40   40   40   40	ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de impieza y desinifección, con procedimentos secritos, se llevan registro actualizados de las actividades en la fracuenta establecida y oseretan con fiches idences (concentraciones, involto de presencion, empleo y clusión).  Cuentan con elementos y productos de asea (detergentes, desinifección, establecida y organizados. Se difican productos de asea y en contractor de presencion, empleo y clusión).  Cuentan con elementos y productos de asea (detergentes, desinifección elementos y productos de asea o tento en elementos y productos de asea o tento en entrega de elementos de asea o tento en entrega de elementos de asea o tento en entrega de elementos de asea o tento en entrega de elementos de asea o tento en entrega de elementos de asea o tento en entrega de elementos de asea con entrega de elementos de asea con entrega de elementos de asea según normativada ejeste, ademade está fun procedimento y productos de las actividades.  ASPECTO A EVALUAR.  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y requientes y elementar con un programa de conficia con entregistros actualizados de las actividades.  ASPECTO A EVALUAR.  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y requidos, con procedimentos sentios, se llevan registros actualizados de las actividades.  ASPECTO A EVALUAR.  Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimentos sentios, se llevan registros actualizados de las actividades.  ASPECTO A EVALUAR.  Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimentos sentios, se lavan registros actualizados de las actividades.	PUNTAJE  PUNTAJE  PUNTAJE  PROGRAM PUNTAJE	PORCENTAJE % CONDIGIO PROGRAMA DE PROGRAMA DE	ABASTECIMIENTO D	DE AGUA  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O	BSERVACIONES  BSERVACIONES  LIQUIDOS BSERVACIONES				
ITEM   33   34   35   37   36   37   39   40   1TEM   41   42   42   42	ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de impieza y desinifección, con procedimientos sentiros, se llevan registros actualizados de las actividades in financiar a con un programa de impieza y desinifección de acuerdo a la financiar a sentiros, se llevan registros actualizados de las actividades in a financiar con cincia tiente as (concentraciones, modo de prepareción, empleo y rotación).  Coentan con elementos y productos de aseo (desargentes, desinifectanias, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo iz en nevena en us sito entidado, destrica-a; poreguio y se encuentra estedimiente recludados y organizados. Se elementa en us sito entidado, destrica-a; poreguio y se encuentra estedimiente recludados y organizados. Se elevan registro a actualizados de las actividades.  ASPECTO A EVALUAR  Se quantiza la limpleza y destinfección periodica del tanque y/or recipiente (s) de alimentemento de agua apolitable y se llevan registro a actualizados de las actividades.  ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y fiquidos, con procedimientos sicricianos, se llevan registros actualizados de las actividades en un sito actualizados de las actividades en un sito actualizados de las actividades en un sito actualizados de las actividades en un sito actualizados de las actividades en un sito actualizados de las actividades en un sito actualizados de las actividades en un sito actualizados en un sito actualizados de las actividades en actualizados de las actividades en actualizados de las actividades en actualizados de las actividades en actualizados de las actividades en actualizados de las actividades en actualizados de las actividades en actualizados de las actividades en actualizados de las actividades en actualizados de las actividades en actualizados de las actividades en actualizados de las actualizados de las actualizados de las actualizados de las actualizados de las actualizados de las actualizados de las actualizados de las actualizados de las actualizados de las actualizados	PUNTAJE  PUNTAJE  PUNTAJE  PROGRAM PUNTAJE	PORCENTAJE % CONDIGIO PROGRAMA DE PROGRAMA DE	ABASTECIMIENTO D	DE AGUA  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O	BSERVACIONES  BSERVACIONES  LIQUIDOS BSERVACIONES				
ITEM   33   34   35   37   36   37   39   40   1TEM   41   42   43   43   43   43   43   43   43	ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de limpeza y desinfección, con procedimentos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.  Se utilizan productos de limpeza y desinfección de acuerdo a fa fracuenca establecida y cuentam con fichas tiencias (concentraciones, modo de presencion, empleo y rotacción).  Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes desinectantes, secobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo (detergentes desinectantes, secobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo (detergentes desinectantes, secobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo (ase mix senan en un sito verillado, identificar-i, protagolos y es encuentam sendademente rotidados y organizados. Se adionaciar em son de entraga de elementos de aseo se internaciona de anterior de entraga de elementos de aseo de levan registros actualizados de las activisades.  ASPECTO A EVALUAR  Se guarantiza la limpleza y desirifección partidida del tanque y/o recipiente (c) de alimacemente de agius aguin momento de lempleza y desirifección partidida del tanque y/o recipiente (c) de alimacemento de agius aguin momento de lempleza y desirifección partidida del tanque y/o recipiente (c) de alimacemente de agius aguin momento de lempleza y desirifección partidida del tanque y/o recipiente (c) de alimacemente de agius aguin momento de lempleza y desirifección partidida del tanque y/o recipientes y se cuenta con enfolicacions de las actividades  ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimentos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades  ASPECTO A EVALUAR  Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimentos escritos y se levan registros ectualizados de las actividades de las actividades de las actividades de las actividades de las actividades de las actividades de las actividades de las actividades de las actividades de las actividades de las actividades de las actividades de las actividades de las actividades de las actividades de l	PUNTAJE  PUNTAJE  PUNTAJE  PROGRAM PUNTAJE	PORCENTAJE % CONDIGIO PROGRAMA DE PROGRAMA DE	ABASTECIMIENTO D	DE AGUA  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O  O	BSERVACIONES  BSERVACIONES  LIQUIDOS BSERVACIONES				

PUNTAJE ESPERADO	(/ PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	1007	3			
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONUE	DE UTENSILIOS Y MĒRA	AJE OPERIVACIONE			
44	El operador cuente con inventario de mensie y inansillos correspondiente al area temporal de intraga de los projuctos industrializados,	TON MADE	altificacioni perlane, il intern	<u>Andreas de la Cara</u>	OBSERVACIONE	8		
1510 - W1525	,	L 4501 (2-3) (1943)	TOTAL CONDICIO	DNES DE UTENSILIOS Y MEN	NAJE			25 (SCAN)
PUNTAJE ESPERADO	) PUNTAJE OBTENIDO	)	PORCENTAJE %	100	1.			
		CONDIC	Ones de Transporte e	E PRODUCTO TERMINADO	( 8) ES EVIDENCIADO)			
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONE	8		
45	El transporte garantiza al mantenerviento de las condiciones de conservación requerioas para la materia prima a remporatura ambientar reopiantes, canastelas, esibble de material sanitario leto y cumple con la normatividad vigente (Si anica).	MA						4-74
46	El transcorte garanitza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la meteria crima a lamperatura con s'infigarican' y congesidon recepiones, canasallas, asubado se material sanisario, etc. y cumple con la normal/didad vigente (68 acidas, 30 la han-regations actualizados de control de temperaturas de simacer-amierito.	NA						
47	Los vahículos se encuentrar en adecuadas condecimes senitarias, de asso y injeración pore el transporte de los alimentos. Se dever registros actualizados de impieza y desintección del vehículo.	NA		The state of the s				elieliyd (to sywygo yr r <u>easyminii ddda</u> ).
48	Los vehículos son utilizados avolusivamente cara el transporte de alimentos y llevan el oviso de "Transporto de Allinertos".	NA						
49	El personal transportador cuente son la dotación completa y adecuada según normalhidad ingente	NA						
50	El personal transportator cuenta con pertificación médica de aptitud para manipulación de alimentos	NA	,					
51	El personal transportador cuento con el Plan de Cadacitaciones en físico don su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	NA				-		*
52	Los vaticulos quentan con los documentos propios para inchigiación vigentes y acordes a los y enametros exteòlecidos por el contrato (SOAT, Romsión tecnoco-mecánica, licondia de transito, etc.)	NA						
53	Los veniculos cuenta cun concepto higienico santeno fevorable pera transportar alimentos envico por la autoridad competente.	NA						
54	Se da cumplimiento a plan da rivas (periodicidad y diae de entrega de viveres e historios de aseo)	NA						
55	Los veltículos de transporte y distribución corresponden a los ofartados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación el operador tiena autorización por parte de la supervisión del contrato	NA						
56	Se evidencia suporta de remisión de entrega «la complemantos alimentarios por deste del operador con la información requerido y actualizada.	NA						
PUNTAJE				ORTE DE PRODUCTO TERM	INADO (BI APLICA)	Judensky (1919)		
ESPERADO	MA PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE %	NA	,			er cerus central
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONE	s de Balud Ocupació (al		•		
57	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	FORTAGE			OBSERVACIONE	3		
56	ubicado en un lugar adecuado. Existe boliquin de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normetividad vigente, ubicado en un lugar	1						
	adesuado.	l	TOTAL CONDICIO	ONES DE SALUD OCUPACIO	NAL	erozgiericha UNASP	(1946)	F880, F840, F8.40
PUNTAJE	27 PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100,				
ESPERADO				NES DE GESTIÓN SOCIAL	(			
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONE	\$		
59	El comador escolor dene publicado en un lugar visible la Picha Técnica de información. General del PAE actualizada.	1						
60	Se evidencia soporte de conformación dal comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.							
81	Se diligencia dianamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la institución Educativa.	0			·			
62	En la Institución Educativo y sede se promueve hebitos aximentarios salutlables con los titulares de dereccio	(						
63	Es asible el mecenismo que el operador y la ETC henen pera atender las SPQR en el comedor escolar							
PUNTAJE			TOTAL CONDI	CIONES DE GESTIÓN SOCIA	r.			
ESPERADO	5 PUNTAJE OBTENIDO	_4_	PORCENTAJE %	80.	(			
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	roediciones de l	PROTOCOLOS DE BIOSERO	RIDATO OBSERVACIONE	2		
64	Existe un protocolo de biosegundad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades							
		Grisy (Asia	TOTAL CONDICIONES	DE PROTOCOLOS DE BIOSE	GURIDAD			77.5.3 <b>.3.2.3</b>

ť,

PUNTAJE   PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE % 1004/,
ACCIONES DE HEJORA	FECHA DE RESPONSABLE CUMPLIMIENTO
Exalvados los item.	del 1001
matoge teriticadion	Ared
Temporal de PAE, Se	debe
mejorar en el Hem	
61	inmedialo (-UPADESU)
CONCLUSION	VES/ DESERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
Se Comple con el 9	18 % del total evaluado en el Forma
to de Veripicación A	reg Temporal de PAF RI. Sin embar
90 se recommenda	
cia de los titulas	res del derecho
	OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
En constancia firman.  QUIEN REALIZA LA YISITA	QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE: Legnet Espinosy 6.	Mark   Mark
CARGO: NOFICCIONISTA D. PAR	
FIRMA: CXCULLE	FRMAI CARCETTE FERMAI CARCETTE SERVINGED
TE'.EFONO: 3144743353	TELEFONO: 321769909
QUIEN REALIZA LA VISITA	QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE:	NOMBRE:
CARGO	CARGO:
FIRMA	FIRMÁ:
TELEFONO:	TELEFONO;





PROGRAMA DE ALIMENTAC VERIFICACIÓN DE GR COMPLEMENTO RACIÓN IN
--



Inst	Institución Educativa y sede:		IE ENSST Scale Centra	200	5 13	ede	Cont	D D					CIUDAD	JAD	PURITO	5
	Operador:		2	FUPADESO	OSS			ű	Fecha Visita:	ta:	/80-	EZ02/80-91	JIORARIO DE ENTREGA		Jonnada Mahana: Jornada Tarde:	Jornada
IN	NIVEL DE ESCOLARIDAD	0\	PREI	PREESCOLAR		PR	PRIMARIA 1		PRIMARIA 2	ARIA 2		BÁSICA	;A		MEDIA	
Componente	Menú programado	Menú entregado	M1	M2		<u></u>	M2 N	M3	M	M2 M3	3 M1	M2	M3	Ř	M2	M3
iteo (todos los días)	sabol chocolate UHT	Leche contend						2	200 200 200	92 00	Õ					
rivados del cereal (todos los	Galleta Varnally Coco	Galleta de 9 Coco			-		:	2	43 50 58	60			ż			
tas (3 veces/semana)	Mandaring Granddillg.	Granddillq.						20(1)	101	3 64			ે.ઋ.			
icares y duices (2 . «/semana)																
						-										
cumple minuta patrón?		sı 🔀	NO N			r,	¿La ración entregada cumple con el gramaje establecido?	regada cu	mple con (	el gramaje	establecic	10?	SI (X		NO	
e cumple con el menú programado?	amado?	Z IS	NO			y?	¿los beneficiarios consumen la totalidad de alimentos suministrados?	rios consu. ?	men la tota	alidad de a	ılimentos		No.		0 <sub>N</sub>	
e cambios están aprobados por la Supervisión del	s por la Supervisión del	1 <b>X</b> 1S	ON	Ž.	N.A	3. ap	¿En caso de que haya cambios en el horario de entrega, están aprobados por el CAE?	que haya c · el CAE?	ambios en	el horario	de entreg	a, están	SI [		ON	

Observaciones:

QUIEN REALIZA LA VISITA: 6 loria Costeblanco CARGO: Hanipulado ra FIRMA XG CONICCOS EL CONCODO QUIEN REALIZA LA VISITA: Lanet Espinosa 6 CARGO: NOFICE ON 15to PAEIRMA (1860/16)

17

Version 16.2 03/2002 ACTA DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO Institución IE. Silvino Kodriquez Educativa y Sede el Dorado Calle 28 # 1 Est. 998. ETC: MUNICIPIO: Fecha Verificación: Tunga Lould Sede: Dirección: Hora de Inicio: Hora de Terminacion: 8:30 No. Contrato / Fecha de Inicio de Operador: 506 Fopadeso atención: Reporta casos de atención prioritaria Visita verificación Identifique la causal del caso de atención NO SI NO X prioritaria Visita verificación de ETA Visita SPQR NO 20 técnica 51 Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro) Nivel Securnari (6to a 9no) No. Total de Titulares de Derecho Atendidos: Nivel: Preescola N°5 20-02-2023 Favorable FECHA DE VISITA ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA CONCEPTO EMITIDO PUNTAJE PUNTAJE 59 95.14. PORCENTAJE % 6 **ESPERADO** OBTENIDO CONCEPTO FINAL ravorable CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO) CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS ir- n ASPECTO A EVALUAR PUNTAJE **OBSERVACIONES** El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de foco de insalubridad, maleza y aguas estancadas. 1 Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiánico-sanitarias. 1 1 Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumple con el espacio minimo que garantice la 1 prestación del servicio en material No Sanitario Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentra limoios y se garantizan las condiciones higiênico-sanitarias. Techo 5 Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de facil limpieza y desinfección. Existen mesones en buen estado y sin grietas 6 1 Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiéntoc-sanitarias, Aberturas entre piso y puertas que comuniquen al exterior se encuentran Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado protegidos (rejilla), funcionando y limpios. Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agual protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como minimo las nocesidades correspondientes a un dia de preparación. Les lámparas o fluminacion se encuentran protegides y funcionando y no se evidencian installaciones eléctricas expuestas. Los cilindros de gas se encuentran aislados del comedor escola en un lugar crolegido y en buen estado. 11 Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. 12 exterior, están provistas con malla o anjeco; de facil limpiaza y resistentes a la limpiaza y la manipulación. Los vidrios de las ventianas subicados en areas de proceso se encuentran en buen estado. Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente 13 TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS PUNT'A II ESPE / 13 PUNTAJE OBTENIDO 13 1001. :0 CONDICIONES DE ALMAGENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ITE M ASPECTO A EVALUAR PUNTAJE **OBSERVACIONES** 1 da porb que se solicita reposición de 13 Libras Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún lipo de contaminación y son aplos para el consumo. 0 Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kardex) y rotación de productos - PEPS. 16 195 dos Neverar requieren mantenimiento porque El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de contre

la refrigeracion no funciona.

				The first section is a second of the second
18	E almacenamiento de alimentos congellulos se realize a lempuraturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1		
19	Los productos que se encuentran empacados y rotutados cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1		
		TOTA	AL CONDICIONES DE ALMAC	CENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
PUNTAJE	2 PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66.67.
ESPERADO	B TONTAGE OBTENIDO	-4-1		DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
(TTA)	ASPECTO A EVALUAR	BUDGAJE	GONDIGIONES D	
ÍTEM		PUNTAJE		OBSERVACIONES
20	Existen latreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a is aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes àreas del comedor escolar.	(		
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciónes óptimas de higiene de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	-(	,	
22	Se realiza la limpleza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada processo. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	- ,	
2.3	El servido 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		
DUNA : T			TOTAL CONDICIONE	S DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
PUN AJE ESPI ADO	24 PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.1.
		C	UMPLIMIENTO DE MINUTA F	ATRONY CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES
	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES
	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios reelizado por la ETC .	ı	ř	
1	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido (utensilios medidores).	1		
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menu y guia de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	)		
PUNTAJE		TOTAL		TA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES
				000
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	1009.
ESPERADO		4		100 9 ° NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		The state of the s
ESPERADO		PUNTAJE		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ÉSPERADO	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deuen cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección	PUNTAJE		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
İTEM 28	ASPECTO A EVALUAR  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 oreparada en sillo.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secaoor electrico, papel higiento, guantes de manipulación, guantes de asen,	PUNTAJE		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ITEM 28	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, caizado cerrado estos desen cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en silio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabon desinfectante, toallas desechables o secador electrico, papel higienio, guantes de manipulación, guantes de asero, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limplas, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin	PUNTAJE  1		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
iTEM  28  29	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color daro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deieno cumplic con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en silio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jebon desinfectante, toallas desechables o secaoor electrico, papel higienio, guantes de manipulación, guantes de aser, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores as adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	PUNTAJE 1		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ESPERADO  ITEM  28  29  30  31	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color daro (diferente a grises) y limpio, catado certado estos desen cumplico no las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás etementos de protección necesarios para reción preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabon desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiento, guantes de manipulación, guantes de asero, papelera). Se evidencia remision de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con	PUNTAJE		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ESPERADO  ITEM  28  29  30  31	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color daro (diferente a grises) y limpio, calzado certado estos desen cumplico no las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para reción preparada en silio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabon desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higientos, guantes de manipulación, guantes de asero, papelera). Se evidencia remision de entrega.  La presentación personal de los manipuladores as adecuada (manos limplas, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso dejoyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Vanufactura y prácticas higienicas en manipulación de jalmentos (no mayor a un año) y se cuenta con registos y/o y se cuenta con registos y/o y se cuenta con registos y/o y se cuenta con registos y/o y se cuenta con registos y/o y se cuenta con registos y/o palmentos (no mayor a un año) y se cuenta con registos y/o y se cuenta con registos y/o y se cuenta con registos y/o con registos y/o y se cuenta con registos y/o con con con registos y/o con con con registos y/o con con con registos y/o con con con registos y/o con con con registos y/o con con con registos y/o con con con registos y/o con con con registos y/o con con con registos y/o con con con registos y/o con con con con con con con con con co	PUNTAJE  1  1  1		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ESPERADO  ITEM  28  29  30  31	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, catado cerado estos desen cumplic con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabon desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higienico, guantes de manipulación, guantes de asero, papel trajenico, guantes de manipulación, guantes de asero, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limplas, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uxo de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Practicas de Vanutlactura y prácticas higienicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	PUNTAJE		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ESPERADO  ITEM  28  29  30  31	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerado estos desen cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabon desinfectante, toallas desechables o secador electrico, panel higienio, quantes de manipulación, guantes de asen, papelera). Se evidencia remisión de antrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmaite, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograme y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Vanuetcura y prácticas higienicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofía y bata).	1 1 1 1 1 1 1	CONDICIONES PERSOI	NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES
ESPERADO  ITEM  28  29  30  31  32  PUNTAJE	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerado estos deben cumpificon las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jebon desinfectante, toallas desechables o secacor electrico, paper higienio, guantes de manipulación, guantes de aser, papeleira). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmaite, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita fornación en educación anitaria, principios básicos de Buenas Practicas de Vanufactura y prácticas higienicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuente con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofía y bata).	1	CONDICIONES PERSON	OBSERVACIONES  OBSERVACIONES  ERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ESPERADO  ITEM  28  29  30  31  32  3	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, caizado cerardo estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabon desinfectante, toallas desechables o secador electrico, papel higienio, quantes de manipulación, guantes de asen, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmaite, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (aplo para menipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Vanufactura y prácticas higianicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofía y bata).  El complemento alimentano es entregado en el horsno establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comitica del manipulador en un lugar visible.	1 1 1 1 1 1 1	CONDICIONES PERSOI	OBSERVACIONES  OBSERVACIONES  ERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ESPERADO  ITEM  28  29  30  31  32  PUNTAJE	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerado estos deben cumpificon las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jebon desinfectante, toallas desechables o secacor electrico, paper higienio, guantes de manipulación, guantes de aser, papeleira). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmaite, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita fornación en educación anitaria, principios básicos de Buenas Practicas de Vanufactura y prácticas higienicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuente con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofía y bata).	1	CONDICIONES PERSOI  TOTAL CONDICIONES DE PE  PORCENTAJE %  CONDICIO	OBSERVACIONES  CRESONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  ERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES
ESPERADO  ITEM  28  29  30  31  32  PUNTAJE ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumpificon las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabon desinfectante, toallas desechables o secador electrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asen, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpilas, uñas cortas y sin esmante, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (aplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manutectura y rácticas higelinicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofía y bata).  El complemento alimentano es entregado en el horano establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladix/es de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.		CONDICIONES PERSOI  TOTAL CONDICIONES DE PE  PORCENTAJE %  CONDICIO	OBSERVACIONES  OBSERVACIONES  ERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OO ~ / -  NES DE SANEAMIENTO  LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
ESPERADO  ITEM  28  29  30  31  32  PUNTAJE	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerado estos deben cumpificon las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jebon desinfectante, toallas desechables o secacor electrico, paper higienio, guantes de manipulación, guantes de aser, papeleira). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmaite, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita fornación en educación anitaria, principios básicos de Buenas Practicas de Vanufactura y prácticas higienicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuente con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofía y bata).	1	CONDICIONES PERSOI  TOTAL CONDICIONES DE PE  PORCENTAJE %  CONDICIO	OBSERVACIONES  CRESONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  ERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES

			W- 100 - 100
38	Se utilizan productor la impliaza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas Monicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	l	
39	Las malerias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan ylo desinfectan entes de su preparación o consumo en ráción preparada en sito, con sustancias autorizadas por la normativosad sintaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	. )	
40	Cuantan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jahon de loza, escobas, traceros, etc. "stos, productos de aseo se almacenan en un sito ventitado, identificado, protegido y se ancuentran debidamente notividado y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	
		Trada	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		
4!	Se garantiza la limpiaza y desinfección periódica del tanque y/o recipienta (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, ademas de existir un procesamiento un prepientado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	-	
it a	ASPECTO A EVALUAR	PROGR. PUNTAJE	AMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS OBSERVACIONES
11 31		PUNTAJE	UBSERVACIONES
	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades	-	
н -	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material senitario, con tapa y bolsa plastica, ubicados en un sitro exclusivo para la recolección temporar de residuos sólidos.	A STATE OF THE STA	
4	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	ł	
	1		PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se "svan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	}	
47	Las instalaciones y/o los atimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas,	)	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desentización por parte de una emprese certificada por la autoridad sanifana competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	
			TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO
PUNTAJE ESPERADO	/2 PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE % (OO').
COPERADO	46.4		ICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requiridas para la maletira prima a temperatura ambiente respientes, canseitise estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	NΑ	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación recipientes, canasillas, estibas de materia sanitarin, aix y cumple con la normatividad vigente (5: aplica). Se llegan recipiros actificados de control de temperaturas de almacenamiento.	NA	
)	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias de aseo y operación para el transporte de los allmentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA	
±	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NA	
	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	MA	
	El personal transportador cuenta con certificación médica de aplitud para manipulación de alimentos	MA	,
5.1	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementacion.	NA	
	El personal transportador acredita formación en educación		
56	sanitaria, princípios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y practicas higienicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	MA	
56	Manufactura y practicas higienicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o	NA	
	Manufactura y practicas higienicas en manipulación de altimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan cor los documentos propios para movilización vígentes y acordes a los parámetros astablecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecanica y licencia de		
. 57	Manufactura y practicas higienicas en manipulación de alimentos (no meyor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vígentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecânica y licencia de tránsito, etc)  Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorablis	NA	
57	Manufactura y practicas higienicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parâmetros astablecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecànica y licencia de tránsito, etc)  Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario lavorabio para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.  Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y dias de	N <sub>A</sub>	
57 58 59	Menufactura y practicas higienicas en manipulación de alimentos (no mayor e un año) y se cuenta con registros y/o cartificados.  Los vehiculos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecànica y licencia de tránsito, etc).  Los vehiculos cuenta con concepto higiánico sanifario favorabio para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.  Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)  Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentad por el operador (si se presenta homologación el operador tilea autorización por parte presenta	NA NA	
57 58 59 60 61	Manufactura y practicas higiencas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecànica y licencia de tránsito, etc)  Los vehículos cuenta con concepto higiánico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.  Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insurnos de aseo)  Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador liene autorización por parte de la supervisión del contrato)  Se evidencia apporte de remisión de entrega de viveres por	NA NA NA NA	
57 58 59	Manufactura y practicas higienicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parâmetros astablecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecànica y licencia de trànsito, etc)  Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.  Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y dias de entrega de viveres e insurnos de aseo)  Los vehículos da transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si as presenta homologación, el operador liene autorización por parte de la supervisión del contrato).  Se evidencia asporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA NA NA NA	

iM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDIGIONE	s de Equipos y utilik	OBSERVACIONES
62	os utinostikos tates como tablas, pucheras, cilles y demás prientes estan fabricarlos con meteriales sanifarios renistentes a	1			
	la opre sión de facil impieza y desinfección.	<u> </u>			
63	Los recidentes donde se les proves los alimentos a los libilares de derecho son de material lavable y facil desinfección	1			
64	El equino y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de litulares de terenho.				
65	El operador quenta con inventario de trenaje, equipos y utensillos correspondiente ar comedor escotar	Carpor Ca			
66	Los utensifios y equinos del comedor ascolar se encuentran en huen estarto y en funcionamiento				
67	Evisten un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equinos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables.)	1			
DINTALE			TOTAL CONDICIO	ONES DE EQUIPOS Y U	
PUNTAJE ESPERADO	G PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %		00./-
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONE	ES DE SALUD OCUPAC	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de recendios con fechas vigentes de recarga unicado en un lugar adecuado.	ı	No Se es	ncventra sabilida	en el Servicio de alimentos.
69	Existe botiquin de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos segun normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.		·	neventre	
DINTALE			Action to the state of the contract of the con	ONES DE SALUD OCUI	
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	IONES GESTIÓN SOCI	u.
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
70	El comedo: escolar tiene publicado en un iugar visible la Ficha recruca de información. General del PAE actualizada.	1			
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de aimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1			
	Se diligencia disnamenta los registros de control de asistencia de los fitulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa	0		-	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saturables con los titulares de derecho.	l			
74	Es visit le et mecanismo que el operador y la ETC lienen para atender las SPOR en el comedor escolar	1			
PUNTAJE FSPERADO  ITEM  75  PUNTAJE	ASPECTO A EVALUAR  Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	PUÑTAJE		BO	OPSERVACIONES
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	FECHA DE	
Se deb	ACCIONES DE MEJORA	It en	7 S .	GUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
1	5.17772			inmediato	Furadeso.
may - report	omple Con el 9 to de veripio ner 13 libras c mantenimiento o palizar los Regista	5, /º/	o del fo	tal de PAE. De	los item evaluados del Formomero Urgente Se requiere. que se uncontro en malestado y las neveras de igual forma Ac- LAVISTA Asistencia de los ID.
	VAITE				
En constancia firn	nan:		<u>.</u>		
	QUIEN REALIZA LA VISITA				QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE: CARGO:	Deanet Espinosa Notricionista D. F	<u>Garcop</u> S∧E	NOMBRE: CARGO:	Jennif	
FIRMA:	C pecuse.	A C	FIRMA:	Moin coole	peres Predrahita.
TELEFONO:	SIY 4 44 33 53 QUIEN REALIZA LA VISITA	GWAIN SEC	TELEFONO:	32196	37967-3024366655
NOMBRE:	WOILH REALIZA EA YIOTA		NOMBRE:		QUIEN ATIENDE LÁ VISITA
CARGO:			CARGO:		
FIRMA: TELEFONO:			FIRMA: TELEFONO:		





COMMUNE SERVICE OF SER

Consensative Contract of the C	to be the second second second of the second	The Company of the Same of the	100		C	-	Marie and add and	The second	and the second second second				4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	produce a filter makes of the			
relianing	Institution Saucative y Geden		20	ξ <i>μ</i> }	e living too yet sede	90 25	ξ, γ	0000		Chadact		one can demand the second	りょうト	Ō	The same of the same of the	and the sale trademining a super-	The Admin't Appel on
The second secon	Operador;	The Control of the Co	5	FURABESO	ક્ષ	Griv	Fechsvara	To the state of th	- 91	6-08/23	23	Met to de servicio		1 - 4 - 4 - 4 - 4 - 4 - 4 - 4 - 4 - 4 -			X
MIVE. 06	MIVE. DE ESCOLARIDAD	and the state of t	E.	FREE # COL A:	2.0	G.	PRINAFIA	- Verent Color of the Color of	TAL.	PRINARIA 2		Property and the second second	RASICA	and the second	7. 10. 100 P. P. L. 100	WEDN	Trees and and the second
Componente Pre	Preparación engún cicio de mecni	Men 1 entrégado	72	142	2	15	142	25. 112.	*	2	量	ž	22	S S	100	288	283
Prote co. carno roja		Total Control of the		and manager and designation	The second secon			of Statement Secure 25	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	The state of the s	Commercial Commercial		-	The control of the co	and the second s		ALL LANGE
Profess came bience	Pechoga a la Plando	Pechaga Sancha		and another property and				and the second second second second	8	2	2		of the same of the			and the state of t	A APPROXIMENT OF PROPERTY AND ADDRESS OF THE PROPERTY ADDRESS OF THE PROPERTY AND ADDRESS OF THE PROPERTY ADDRESS
t-ue.o	ì	in a	Andrew Contract of the Contrac	The second second			· ·		4		0	The state of the s			7	Proposition of the latest	i dinama dapina (igana)
680MHHALAN		TO SECURE AND ADDRESS OF THE PARTY OF THE PA	+ -		7								of State In Concession			-	
Os wall, Arrior	Towale	Arozegi Druge				- and the second of the second	Commence of the Commence of th		5	92 010	0 6			Control of the Contro	to la deserva de la compania del compania del compania de la compania del compania del compania de la compania de la compania de la compania de la compania dela compania del compania del compania del compania del compania de	· very set of the control of the con	and and and and
Cerual Pesta		de les remains de la company d	-				Windowski (ch. State oritista charge)		1								-
Tubennios (papa Vuca, fiche, Platenpu; oc	- Patency	de Platinos Honestras	-		and the second				25	55755	St				a de la companya de l		
Aveput Arepueta									· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				-	+			· standard company
Vardura fria o callenta 24	Common States	Spenda Sp	The second secon			700		Tolkers, to	1 2 7 7		777	Annual Control of the	And the second s	- Constitution of the Cons		-	r portuguiro y companion
ogui.	Servete de Ganana	200 S	To the same of the	The second secon		1		7	200		0 0					Separation of Column	( the common party of the
Leche Farifos /polva		en out district fair union can de protografia			The state of the s			and description of the second							Outras or control of		the second diseases of
¿Cumple on la minute patrion?	i in antient de manuel en manuel en se description en se description en se description en se description en se	And the second s		0 2 <b>%</b> 8	9	_		Contraction ( section )	-			A company to commence the	En case de que étaya cambica an el hora, to de servido, astan	u sissa cam	bres an earho	Ries ap cras	ido, están
Copiala des premis esta plecido?	Jobs	The state of the second and the second secon	and the second second second	Si & 180	7.4	Tra penetic	schedule soi ap bea lebt is nameno indisplaced \$77?	ren e talai	ind de los ali	mentes.		e∓} €	aprobados por el Cago	el CARP	tipa badi mengelanci di Assambir di	of the moneymorphism and	.
Estas cantaba estan uprades por la Sursambn del odgio	on por la Supervisio	on del PAC?	X	No 23 44 CO	140		STATE	summent and account		***************************************	 k	)		3	SIGNO DINAIN		
Commence and commence are not employed designations of the commence of the	Section of the sectio	and its promotions were not acqueen growing		and the same	No. of Contract, Spirit Spirit	1									•		

Observedonas:

CHEVRAIDA AVIETRA JCANCT SPOINDS O CHEO HONE POLACION ISTO METHAN CHECK

+ lenates Rupes.







				州省县 260	horitae Nadalia	PARA COMEDORES ESC RACIÓN PREP	COLARES DEL P ARADA EN SITIO		LIMENTACIÓN ESCOLA	R - PAE		
Institución Educativa y Sede:	トロ、	San ede	Jaren 5ta	Ano	Emilio	ETC:	Tonia	MUNICIPIO:	Tunia	Fecha Verificación:	15-8/	2023
Dirección:	tra ?	3#6	SOA	-32		Hora de Inicio:	9 Am			Hora de Terminación:	lam	,
Operador:	F	UPAD	ESO			No. Contrato / Convenio	506			Fecha de Inicio de atención;	31/01/	2023
Reporta casos de atención		s			NO 🔀	Identifique la causal del caso de atención	NO	)			1 1	
prioritaria Visita verificación técnica		:	51			prioritaria Visita verificación de ETA				Visita SPQR	.20	
No. de Visita:	N°1			N°4	N°5	No. Total de Titulares de (	1	Nivel: Preescole		Nivel Primaria	Nivel Secundaria	Nivel Media
	×					258			(Grado fro, 2do, 3ro)	(Grado 4to, 5to)	(6to a 9no)	(10 y 11)
	ÚLTIMA V	ISITA AUTOR	RIDAD SANI	TARIA		FECHA DE VISITA	20-0	2/202	3			
PUNTAJE		6	7		PUNTAJE	CONCEPTO EMITIDO	PORCENTAJE S	-		mierito.		
ESPERADO		- 6	CONCEPTO	O FINAL	OBTENIDO	61	The state of the state of	orable	3 10		Tanada H	Tata Hagili
	ewo Alacca Diagna	Name of States		CRIT	ERIOS DE EV	'ALUACIÓN: 1(CUMPLE),	, 0 (NO CUMPLE)	, NA (NO APLICA	to the first of the second section	))	412	
İTEM		ASPECTO A	A EVALUAR		PUNTAJE	CONDICIONES DE INS	STALACIONES FÍS	ICAS Y SANITARIA	OBSERVACIONES			
1		scolar está ubicad d, maleza y aguas	lo en un lugar al	- 4 FE - 1 ST -	CODE NO. DESCRIPTION				OBSERVACIONES			
2	Las instalac	ciones (área o nto, área de o igiénico-senitarias.	de preparación	n, årea de olen con las						a transfer of		
3	El comedor es	scolar cuenta con uficiente, en buen	n acceso a servi	cios sanitarios, amiento.	1							
4		preparación, alo blar cumple con el del servicio.										
5	evita acumula hongos y mo	stán diseñados y ación de suciedad hos, se encuentra igiénico-sanitarlas	d, condensación an limpios y se	, formación de		Techos en	, Mate	erial n	o Sanita	110	incis (	Tale of the same
6	impermeable,	s están constru no absorbente, o nes en buen estad	de fácil limpieza		1			Direction of the Control of the Cont				
7	garantizan las	e encuentran lin condiciones higié as que comuniqu	nico-sanitarias.	Aberturas entre							7: 2	
8		y drenajes, se ejilla), funcionando		buen estado	1							
9	protegidos co capacidad s	ues y/o recipiente on tapa y de mat suficiente para correspondientes	terial higiénico-s atender como	anitario, con la mínimo las		. = *1						
10		s o duminación y no se evide						1				i in
11		de gas se encuent lugar protegido y										
12		ėrea exclusiva pai y menaje evitando			1							TATE
13	exterior, esta resistentes a	e y aberturas que e in provistas con m la limpieza y la n icados en áreas	nalla o anjeos de manipulación. Lo	fácil limpieza : s vidrios de la								8
						TOTAL CONDICIONES DI	E INSTALACIONES	FISICAS Y SANIT	ARIAS		£1.	
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE O	BTENIDO		13	PORCENTAJE %	100	of .		m and a second	and the same of th	
	Ī	A	A = 1/A			CONDICIONES DE ALMACE	THE PROPERTY AND PERSONS ASSESSED FOR THE PROPERTY AND PERSONS ASSESSED.	CONTRACTOR STATE MANAGEMENT AND ADDRESS OF THE PARTY OF T	Park Care Control of the Control of			
ITEM.	E almacana	ASPECTO	A EVALUAF	Comments of the Comments of th	PUNTAJE				OBSERVACIONES			
14	realiza orde canecas con estanterias d	nadamente en tapa u otra forma le material sanitar se permita la insp	pilas, estibas de almacenamie rio, limpias y en	y/o canastilas ento. Dispone d buen estado d								7
15	de vencimi	os se encuentran ento vigente, n on y son aptos para	o presentan :				100					
16		ualizado el control productos - PEPS.		alidas (Kárdex)	y		7			Temma King		Tien
17		miento de los alin s entre -2°C a 4°0										The same of

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 normalividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o suestituyan.	1					
		TOTA	L CONDICIONES DE ALMA	CENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E II	NSUMOS	Control of the Contro	
PUNTAJE	G PUNTAJE OBTENIDO	/	PORCENTAJE %	200 4		on the second second	
ESPERADO	G PONTAGE OBTENDO	6	THE CONTRACT OF THE PERSON NAMED IN CONTRACT OF THE PERSON NAM	100 /		CONTRACTOR STATES	
Ітем	ASPECTO A TRALLIAD		CONDICIONES (	DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	Anna Cara de Cara de Cara de Cara de Cara de Cara de Cara de Cara de Cara de Cara de Cara de Cara de Cara de C		
TEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	2.460	and the second s	OBSERVACIONES		
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material levable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1		30%			101
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.	(					
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizares mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas sutorizadas para este efecto.	1					Xi market
23	El servido 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.	rolles	7877.00				
		eta salas estas. Propositiones	TOTAL CONDICION	ES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4 PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	1004		300000000000000000000000000000000000000	A CONTRACTOR OF THE OWNER.
		CI	UMPLIMIENTO DE MINUTA	PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAN	NAJES		
ÎTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		recognise Management and the control of the second	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 servido (utensilios medidores).					Alter Libert M. H.	Comment - 2-1
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guia de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).						
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	l			No. William with the area is a second of the leaves	Control to National Control to Control	
PUNTAJE			10.00	JTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - G	RAMAJES	and a standard floor	
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100°)		Salar Salar Salar Salar Salar Salar Salar Salar Salar Salar Salar Salar Salar Salar Salar Salar Salar Salar Sa	
ESPERADO			1002 Section of the s	I O O O O O O O O O O O O O O O O O O O			
	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	1002 Section of the s		OBSERVACIONES		
ESPERADO		PUNTAJE	1002 Section of the s		OBSERVACIONES		
ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisea) y limpio, calzado carrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección	PUNTAJE	1002 Section of the s		OBSERVACIONES		
ESPERADO ITEM 28	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación complete, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado carrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en etilo.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalias desechables o secador eléctrico, papel higiérico, guantes de manipulación, guantes de aseo.	PUNTAJE	1002 Section of the s		OBSERVACIONES		
ESPERADO  ÍTEM  28  29	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisea) y limpio, ealzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en elito.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalias desechables o secador eléctrico, papel higiérico, guantes de manipulación, guantes de seco, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos imples, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido,	PUNTAJE	1002 Section of the s		OBSERVACIONES		
28 29 30	ASPECTO A EVALUAR  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 etilo.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalias desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos implas, urias cortas y ein esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para ceda uno de los manipuladores certificación	PUNTAJE	1002 Section of the s		OBSERVACIONES		
28 29 30 31	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisea) y limpio, calzado carrado estos deben cumpir con las especificaciones de la normatridad legal vigenta y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en elito.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiérico, guantes de manipulación, guantes de seco, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquilaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (splo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	PUNTAJE	1002 Section of the s		OBSERVACIONES		
28 29 30 31 32	ASPECTO A EVALUAR  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 elito.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalias desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelara). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos impias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (aplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador seredita formación en educación sanituria, 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 los dismentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y los dismentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y los dismentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y los dismentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y los dismentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y los dismentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y los dismentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y los disconos con con con con con con con con con con	PUNTAJE	1002 Section of the s		OBSERVACIONES		
28 29 30 31 32 33	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, caltzado carrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en elito.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalias desechables o secador eléctrico, papel higienico, guantes de manipulación, guantes de seco, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos implas, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquilagie).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (esplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  B personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de simentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	PUNTAJE	1002 Section of the s		OBSERVACIONES		
28 29 30 31 32 33 34	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisea) y limpio, calzado carrado estos deben cumpir con las especificaciones de la normatividad legal vigento y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en silio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalias desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papeliarra). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u ofros accesorios ni maquillegie).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (esto para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  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.  El personal sijeno al comedor escolar ingresa con la debida dolación (tapebocas, cofis y bala).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comá de alimentación escolar y se encuentra el avisco	PUNTAJE	CONDICIONES PERSO	NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
28 29 30 31 32 33 34 35 36	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (differente a grisea) 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 elito.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiérico, guantes de manipulación, guantes de seco, papellera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos impias, urias cortas y sin cemalte, cabello recogido, sin uso de joyas u ofros accesorios ni maquilagie).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (eplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  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.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofía y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comitá de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en run lugar visable.  Se garantiza la caretidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	PUNTAJE	CONDICIONES PERSO	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
28 29 30 31 32 33 34 35	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisea) y limpio, calzado carrado estos deben cumpir con las especificaciones de la normatividad legal vigento y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en silio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalias desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papeliarra). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores se adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillegie).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (galo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiênicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal sijeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapebocas, cofis y bala).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comà de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.  Se garantiza la cartidad de manipuladores de elimentos que	PUNTAJE	CONDICIONES PERSO	NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
28 29 30 31 32 33 34 35 36 PUNTAJE ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (differente a grisea) 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 elito.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiérico, guantes de manipulación, guantes de seco, papellera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos impias, urias cortas y sin cemalte, cabello recogido, sin uso de joyas u ofros accesorios ni maquilagie).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (eplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  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.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofía y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comitá de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en run lugar visable.  Se garantiza la caretidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	PUNTAJE	CONDICIONES PERSO	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  ONES DE SANEAMIENTO			
28 29 30 31 32 33 34 35 36 PUNTAJE	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (differente a grisea) 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 elito.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiérico, guantes de manipulación, guantes de seco, papellera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos impias, urias cortas y sin cemalte, cabello recogido, sin uso de joyas u ofros accesorios ni maquilagie).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (eplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  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.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofía y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comitá de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en run lugar visable.  Se garantiza la caretidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	PUNTAJE	CONDICIONES PERSO	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo : la frecuencia establecida y cuentan con lichas técnica: (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	(	
39	Las malerias primas crudas tales como verduras, hortalizas; frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en siño, con sustancia: autórizadas por la normatividad santária y establecidas en e plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes desinfectantas, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estor productos de aseo se almacenan en un são ventidado identificado, protegido y se encuentran debidamente roblados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	-	
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	F	PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA
10 h ja 10 h 10 h 10 h 10 h	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	llevan registros actualizados de las actividades		
42	Se garantiza la limpleza y desinfección pariódica 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	
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PROGRA PUNTAJE	AMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS
	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y	A	OBSERVACIONES
43	líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	-	
44	Se cuerta 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	
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	
PUNTAJE	12 PUNTAJE OBTENIDO	15	TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO
ESPERADO	T C I ON TABLE OBTENIDO	12	PORCENTAJE % 100 %
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SLES EVIDENCIADO)
49	El transporte garantiza el mantanimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, elo y cumple con la normalió	MA	OBSERVACIONES
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, cansatillas, estibas de material senitario, et o cumple con la normatividad vigente (Si apica). Se lievan registros actunizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NA	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanítarias, de aseo y operación para el transporte de los afimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	NA	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NA	To replace adoby SE constitution
53	El personal transportador cuenta con la dolación completa y adecuada según normatividad vigente.	NA	The second of th
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aplitud para manipulación de alimentos.	MA	
55	☐ personal transportador quenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NA	Se Comple Cours 1983 A 1 1 1 1 1 1
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, princípios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de elimentos (no mayor e un año) y se cuenta con registros ylo certificados.	NA	til sol il pinete A diametro de la
57	Los vehículos cuentan con los documenlos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y scencia de tránsito, etc)	NA	
58	Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	NA	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y dias de entrega de viveres e insumos de aseo)	NA	
00	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 le supervisión del contrato)	MA	michalography is the same of t
61	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requenda y actualizada.	NA	
PUNTAJE			CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	NA	PORCENTAJE % NA

			CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
ÎTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás mensje 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	l	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	-	
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, responsebles)		
PUNTAJE			TOTAL CONDICIONES DE ÉQUIPOS Y UTENSILIOS
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100 °/.
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL  OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	- 1	
69	Existe bolíquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	
PUNTAJE	7 DINITALE ODEFINES		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % O ° 1 °  CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL
ÎTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.		Application of the second seco
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de atmentación escolar y/o actas de reunión actuatizadas.	-	the state of the s
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	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos atimentarios 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		and the second of the second o
PUNTAJE	5 PUNTAJE OBTENIDO	u	TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL  PORCENTAJE % SC C C
ESPERADO	On Act of Flago		CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD
İTEM	ASPECTO A EVALUAR  Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	registros actualizados de las actividades	ı	TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 100 °/®
	ACCIONES DE MEJORA Panta acciónes 172 debe Mejor	_	FECHADE CUMPLIMIENTO RESPONSABLE
73	i core inqui	<u> </u>	
72.			inmediato topadeso
		CONCLUSION	NES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA
5e (	comple con	د)	98.3°/2 del total evaluado en el Formato
de		PA	
elR	egistro diario di	e As	sistencia de los titulares del derecho.
			OBSERVACIONES: DE QUIEN RECIBE LA VISITA
En constancia fir	man:		
	QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE: CARGO:	Leoinet Espinosa	barzo	CAPCO
FIRMA:	Notraconistal.	PAE	FIRMA: XIII On de Sievra
TELEFONO:	3144743353	W. Make, Bake, teach	TELEFONO: 3115034460
NOMBRE:	QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA NOMBRE:
CARGO:			CARGO
FIRMA: TELEFONO:			FIRMA: TELEFONO:

ſ,

STATE OF THE OF TOTAL CION

Premin.

COMPLEY SHTO MACCÓN PREPARADA EN GRYO / LIAMBED PROGRAMME CAMPINE A RESCOURS

JEN CROW de que la gla cambios en «Fhorano de sens co, están aprobeitos por el C.V.?? \$12 SICE NO UNIA 100 mg (5.) 4047 6044 **医心思验验** 28.53 Tonja Ž No C M3 300 15-08/2013 Cluster #12 ¿Los Loneficienos carcinen la totalidari de los alimentos suministrados? Sede Staring Emiliani 65 59 65 002 002 007 52 15 52 t2 52 hz 61 65 64 97) 007 72 JO 71 PRIMARIA 1 **新** 25 **CUPADESO** <u>22</u> II SZ No Call A A Ca Sie PUNESCOLAR 246 Avery Avery Avery Arroz Arroz Arroz Sorbetech Conditions in Sorbetech Logo Casto camb is eathr apriliasion oc. is Supas train de PAIS? Papa Papa Salada Salah Insiltection Educativa y Bade: Preparación según ciclo de menú NIVEL DE ESCOLARIDA) Operator Cumple con el menú estelbecido? Cumple con famina perion? Proteico: rame blanca Tubérouk él (papa), juda, flamit, Phátanos) Proteion came roja Lective (figurals) Applyo Companiente Arepar Angoueta Centa: Arroz esoup môs -Cereal Pasts Hero

Charles Cambros 20 lican debido a que se busco que no se pasaran en vida Util CANEY A LAUZA LA VESTAL







						PARA COMEDORES ES RACIÓN PREP	COLARES DEL PRO ARADA EN SITIO-A		ENTACIÓN ESCOLA	R-PAE		
Institución Educativa y Sede:	IE.	Gustav E	o Roj loren	cia.	nilla	ETC:	Tonga	MUNICIPIO:	Tunga	Fecha Verificación:	14-08	123
Dirección:	Vde	F	loren	ciq		Hora de Inicio:	8am		0	Hora de Terminación:	1:30.	
Operador:	T-	UPAD	ESO			No. Contrato / Convenio Identifique la causal del	506			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2	2023
atención prioritaria		S	SI (_)	1	NO 💢	caso de atención prioritaria	NO					
Visita verificación técnica	9		51			Visita verificación de ETA	No	)		Visita SPQR	NO	
No. de Visita;	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de		Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 6to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X					32	•		×		- Torrest	- 7
	ÚLTIMA V	ISITA AUTO	RIDAD SANI	TARIA		FECHA DE VISITA  CONCEPTO EMITIDO				Halle of Chicago Co. 1 No.	Showing and	
PUNTAJE ESPERADO		6	2		PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE %	98.3	3 % 0			.=-
			CONCEPTO	sale Collydox, in The Section			F	ayoral		C. Cameron	emm - N	Carby.
		an extension and	29 (29 (29 (29 (29 (29 (29 (29 (29 (29 (	CRITE	RIOS DE EV	VALUACIÓN: 1(CUMPLE)	224.16		IO (NO OBSERVADO	O)		en Allenane maner
İTEM		ASPECTO	A EVALUAR		PUNTAJE	CONDICIONES DE IN	STALACIONES FÍSIC	50, 274.78 m. 10.10 (2.15.15.16)	OBSERVACIONES			
1	El comedor e	scolar está ubica	do en un lugar al	22(E)(E) / SQC EVEN	FUNIAJE				ODOLI(VACIONES			
	de insalubrida Las instala	d, maleza y agua ciones (área	de preparación	n, årea de	- 1							
2	condiciones h	igiénico-sanitarias			- 1							15
3			on acceso a servi n estado y funciono		1				1 1			80
4		olar cumple con e	almacenamiento p el espacio minimo		1							(4)
5	evita acumula hongos y mo	ación de sucieda	y construídos de i ad, condensación tran limpíos y se as.	, formación de	1	Techos o	en Ha	terial	No Sa	nitario	armet be	
6	impermeable		uidas en mate de tácil limpieza ado y sin grietas		1					en e		
7	garantizan la	s condiciones higi	impios, en buer iénico-sanitarias. quen al exterior	Aberturas entre	l							
8		y drenajes, se ejilla), funcionand	e encuentran en lo y limpios.	buen estado,	1							
9	protegidos c capacidad	on tapa y de ma suficiente para	es de almacena aterial higiénico-s atender como s a un dia de prep	anitario, con la mínimo las	1							
10			n se encuentrar lencian instalació		1			/	. 14			
11			ntran aíslados del y en buen estado.		1							ric.
12			ara la limpieza y lo contaminación o		١					. /		281
13	exterior, est resistentes a	án provistas con a la limpieza y la licados en áreas	e se comuniquen malla o anjeos de manipulación. Lo s de proceso se	e fácil limpieza y os vidrios de las	1	Fata que evite el	en las I Ingres	puelta so de	Se le C 120 e do	oloque.up projes votro	s ani	males
						TOTAL CONDICIONES D	DE INSTALACIONES	FISICAS Y SANITAR	IAS			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE	OBTENIDO		13	PORCENTAJE %	100	1.		59 70		
						CONDICIONES DE ALMAC	ENAMIENTO MATER	IAS PRIMAS E INSL	Contract the Contract of the C			
İTEM		wind Linda in the control of the	A EVALUAI	and the same	PUNTAJE			,	OBSERVACIONES			
14	realiza ordi canecas cor estanterias manera que	enadamente en ntapa u otra forma de material sanita	insumos y mate pilas, estibas a de almacenami ario, limpias y en spección, limpiaza	y/o canastillas, ento. Dispone de buen estado de	1					Appendix to the state of the st		/ 11
15	de vencim		n dentro de su vio no presentan ara el consumo.							ogusto u		014434
16		tualizado el contro productos - PEPS	ol de entradas y s S.	alidas (Kārdex)					I stayort I	Activities of the		in hard
17		s entre -2°C a 4	limentos refrigera "C y se llevan re									르

18	El almacenamiento de alimentos congetados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.		
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	
		тота	TAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
PUNTAJE	6 PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % /OO ·/.
ESPERADO	1 0 1	0	
İTEM	ASPECTO A EVALUAR		CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO
11214		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.	4	Object Control of Cont
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óplimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y confinua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
22	Se realiza la fimpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarsa mediante la utilización de agua caltente, vapor de agua o	TX	
23	El servido de los alimentos se hace con utensitios (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	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % LOO 1
_U LIADO		CI	CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS-GRAMAJES
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	OBSERVACIONES
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menúr y guia de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.		
PUNTAJE		TOTAL	L CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %
100 Palata Palata Anno 102 Ann	And the second s	CARROLL CONTRACTOR	
			CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	
	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, catado corrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	PUNTAJE	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
28 29	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado corrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección	PUNTAJE	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
28 29 30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, catzado carrado estos deben cumplir con las especificaciones de la nomatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en silio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, paper higiénico, guantes de manopulación, guantes de aseo,	PUNTAJE	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
28 29 30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, catzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la nomatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en silio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalías desechables o secador eléctrico, paper higieños, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido,	PUNTAJE	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
28 29 30	El personal manipulador ubliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, catzado carrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración proparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalías desechables o secador eléctrico, papel higierio, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, urias cortes y sin esmalte, cabelo recogido, sin uso de Joyas u otros accesorios ni maquilleje).  Se evidencia para coda uno de los manipuladores certificación.	PUNTAJE	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
28 29 30 31 32	El personal manipulador ubiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, catzado carrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigenta y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiérico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquilleje).  Se evidencia para ceda uno de los manipuladores certificación médica (eplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con	PUNTAJE	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
28 29 30 31 32	El personal manipulador ubliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, catzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia otación de los elementos de Nigiene personal (jabón desinícetante, toalias desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquiterie).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (eplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sanitarin, principios básicos de Buenas Prádicas de Manufactura y prácticas higiênicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) se cuenta con registros y/o	PUNTAJE	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
28 29 30 31 32 33	El personal manipulador ubliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, catzado carrado estos deben cumplir con las especificaciones de la mormátividad legal vigenta y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia otación de los elementos de Niglene personal (jabón desinfectunte, toalias desechables o secador eléctrico, papel higiérico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos impias, uñas cortas y sin esmalla, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquilloje).  Se evidencia para coda uno de los manipuladores certificación médica (eplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capasitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  B 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.  B personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida	PUNTAJE	CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
28 29 30 31 32 33 34 35 36	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, catzado carrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demise elementos de protección necesarios para ración preparada en aito.  Se evidencia otación de los elementos de higiene personal (jabón desinícatante, toalias desechables o secador eléctrico, papel higiérico, guardes de manipulación, guardes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipulacións, guardes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, urias cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de loyas u otros accesorios ni maquitagle).  Se evidencia para ceda uno de los manipuladores certificación médica (eplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación santarian, princípios básicos de Buenase Prácticas de Manufactura y prácticas higénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comità de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un hugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de slimentos que permita la adecuada prestación del servicio.		CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES
28 29 30 31 32 33 34 35	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, catzado carrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demise elementos de protección necesarios para ración preparada en aito.  Se evidencia otación de los elementos de higiene personal (jábón desinícatante, toalias desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guamtes de manipulación, guartes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos impias, urias cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de loyas u otros accesorios ni maquitagie).  Se evidencia para ceda uno de los manipuladores certificación médica (splo para manipulad alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación asintaria, princípios básicos de Buenas Prádicas de Manufactura y prádicios higénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento alimentario es enfregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comità de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar viable.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.		CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES  TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28 29 30 31 32 33 34 35 36	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, catzado carrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demise elementos de protección necesarios para ración preparada en aito.  Se evidencia otación de los elementos de higiene personal (jabón desinícatante, toalias desechables o secador eléctrico, papel higiérico, guardes de manipulación, guardes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipulacións, guardes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, urias cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de loyas u otros accesorios ni maquitagle).  Se evidencia para ceda uno de los manipuladores certificación médica (eplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación santarian, princípios básicos de Buenase Prácticas de Manufactura y prácticas higénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comità de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un hugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de slimentos que permita la adecuada prestación del servicio.		CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES
28 29 30 31 32 33 34 35 36	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, catzado carrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demise elementos de protección necesarios para ración preparada en aito.  Se evidencia otación de los elementos de higiene personal (jábón desinícatante, toalias desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guamtes de manipulación, guartes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos impias, urias cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de loyas u otros accesorios ni maquitagie).  Se evidencia para ceda uno de los manipuladores certificación médica (splo para manipulad alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación asintaria, princípios básicos de Buenas Prádicas de Manufactura y prádicios higénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento alimentario es enfregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comità de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar viable.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.		CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES  TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28 29 30 31 32 33 34 35 36 PUNTAJE ESPERADO	El personal manipulador ubliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, catado carrado estos deben cumplir con las especificaciones de la mormatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia odiación de los elementos de Nigiene personal (jabón desinícetunte, toalias desechables o secador eléctrico, papel higiánico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos impias, uñas cortas y sin esmalla, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquilleje).  Se evidencia para coda uno de los manipuladores certificación médica (eplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capasitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  B personal menipulador 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 cutificados.  B personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dolación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a tia autorización realizada por parte del comità de alimentación escolar y se encuentra el avisco publicado en un lugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la acecuada prestación del servicio.		TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  PORCENTAJE %  CONDICIONES DE SANEAMIENTO  PROGRAMA DELIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
28 29 30 31 32 33 34 35 36	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, catzado carrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demise elementos de protección necesarios para ración preparada en aito.  Se evidencia otación de los elementos de higiene personal (jábón desinícatante, toalias desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guamtes de manipulación, guartes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos impias, urias cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de loyas u otros accesorios ni maquitagie).  Se evidencia para ceda uno de los manipuladores certificación médica (splo para manipulad alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación asintaria, princípios básicos de Buenas Prádicas de Manufactura y prádicios higénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento alimentario es enfregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comità de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar viable.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.		CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBSERVACIONES  OBSERVACIONES  OBSERVACIONES  OBSERVACIONES  PORCENTAJE %  OO^ / .  CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

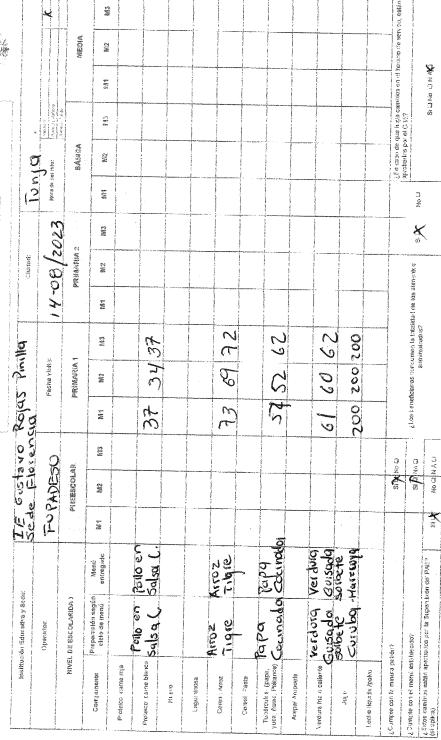
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con lichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1		
39	Las malerias primas crudas tales como verduras, hortalizas y firulas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en siño, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador			13
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estas productos de aseo se almacenan en un sito ventidado, identificado, protegido y se concentran debiarmente robladeo y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	HUMBEL		
			PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA	
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	17.00
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividadas	1		
42	Se garantiza la limpleza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un proededirecto implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1		
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PROGR PUNTAJE	AMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS OBSERVACIONES	
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y fiquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.		OBSERVACIONES	
44	Se cuenta con recipientos suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio erclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.			
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	i		
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DVI	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES	
	Se cuenta con un programa de control integrado de ptagas.	PUNTAJE	OBSERVACIONES	10 (1) 10 (1)
46	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 furnigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.			Įį.
1980 (H. 1986)			TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO	01,780,19
PUNTAJE SPERADO	12 PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE % (00 %	gerna'i
ízesa	AND TO A STATE OF THE STATE OF	A SALES OF THE SALES OF THE WARREN	ICIONES DE TRANSPORTE, PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)	
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
49	Li usi sporte geranizza 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).	XA		
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requenidas para la materia prima a temperatura			
	de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se ilevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NA		
51	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	NA		
51	de refrigeración y congelación: recipientes, canastilias, estabas de material sanútaro, et y cumple con la normatividad vigenta (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanítarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y de limpieza y de limpieza y consenior para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y de limpi			
	de refrigeración y congelación: recipientes, canastilias, estabas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigenta (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte	NA		
52	de refrigeración y congelación: recipientes, canastilias, estibas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Afmentos".	NA NA		
52	de refrigeración y congelación: recipientes, canastilias, estabas de material santiario, et y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad viigente.	NA NA NA		
52 53 54	de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estabas de material samilaro, de y cuample con la normatividad vigenta (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Almentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aplitud prara manipulación de alimentos.	NA NA NA		
52 53 54 55	de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estábas de material samilaro, de y cuample con la normatividad vigenta (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos sen utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Almentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad viigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para maniputación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador ou cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	NA NA NA NA		
52 53 54 55	de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estábas de material sanitaro, de y cuample con la normatividad vigenta (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos sen utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Almentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para maniputación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportas y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador seredita formación en educación sanitaria, principios balacos de Buenas Prácticas de Marufactura y prácticas higiénicas en maniputación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para moxificación vigentes y secordes a los paránetros establecidos por el contrato y Secordes a los paránetros establecidos por el contrato y Secordes a los paránetros establecidos por el contrato y Secordes a los paránetros establecidos por el contrato y Secordes a los paránetros establecidos por el contrato y Secordes a los paránetros establecidos por el contrato y Secordes a los paránetros establecidos por el contrato y Secordes a los paránetros establecidos por el contrato y Secordes a los paránetros establecidos por el contrato y Secordes a los paránetros establecidos por el contrato y Secordes a los paránetros establecidos por el contrato y Secordes a los paránetros establecidos por el contrato y Secordes a los paránetros establecidos por el contrato y Secordes a los paránetros establecidos por el contrato y Secordes a los paránetros establ	NA NA NA NA NA	Comple Con L was a second of the contract of t	
52 53 54 55 56	de refrigeración y congelación: recipientes, canastilias, estábas de material sanalizar, de y cuample con la normatividad vigenta (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos sen utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Almentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad viigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para maniputación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador o sur especitivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios balaicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticos higiénicas en maniputación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para moxificación vigentes y seordes a los parâmetos establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y Senoria de tránsito, etc)	NA NA NA NA		
52 53 54 55 56 57	de refrigeración y congelación: recipientes, canastilias, estábas de material sanútario, et y cumple con la normatividad vigenta (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aplitud para manipulación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiánicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y Scencia de tránsito, etc)  Los de cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de	NA NA NA NA NA NA NA		
52 53 54 55 56 57 58 59	de refrigeración y congelación: recipientes, canastilias, estábas de material sanitario, et o y cample con la normatividad vigenta (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los almentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y ellevan el aviso de "Transporte de Afmentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para maniputación de alimentos.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para maniputación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación en educación sanitaria, principios baiscos de Buenas Prácticas de Maunifactura y practicas higiénicas en maniputación de elimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificaciones de su implementación en educación certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y écencia de transporta alimentos emitido por la audoridad competente.  Se da cumplimierto a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)  Los vehículos de transporta y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presenta homogación, el operador (si se presenta homogación, el operador (si se presenta homogación, el operador (si se presenta homogación, el operador (si se presenta homogación, el operador (si se presenta homogación, el operador (si se presenta homogación, el operador (si se presenta homogación, el operador (si se presenta homogación, el operador (si se presenta homogac	NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA		
52 53 54 55 56 57 58 59 60	de refrigeración y congelación: recipientes, canastilias, estábas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigenta (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.  Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los afimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.  Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Afmentos".  El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones y producios de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones y producios de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones y producios de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones y producios de su implementación.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitación con mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y tecnicia de tránsito, etc).  Los vehículos cuenta con concepto higiénico saritario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.  Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de acro)  Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por e	NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA NA	L CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)	

ſ,

			CONDICIONE	ES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
ÎTEM	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	١		
64	El equipo y menajo 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 utensiños correspondiente al comedor escolar	1		
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	l		P. Commission of the Commissio
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 mantenímientos, responsables)			
			TOTAL CONDICIO	IONES DE ÉQUIPOS Y UTENSILIOS
PUNTAJE ESPERADO	C PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%.
			CONDICIONE	IES DE SALUD OCUPACIONAL
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1		
69	Existe botiquin de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1		- by constraint of the first of
PUNTAJE			TOTAL CONDICIO	CIONES DE SALUD OCUPACIONAL
FSPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	2_	PORCENTAJE %	(00.1.
ÎTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICI	CIONES GESTIÓN SOCIAL  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 a®mentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1		AND AND AND AND AND AND AND AND AND AND
72	Se difigencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0		
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		
PUNTAJE			TOTAL CON	NDICIONES GESTIÓN SOCIAL
ESPERADO	5 PUNTAJE OBTENIDO	¥	PORCENTAJE %	80 1.
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES PI	PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD  OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1		1994 - 1994 - 1994 - 1994 - 1994 - 1994 - 1994 - 1994 - 1994 - 1994 - 1994 - 1994 - 1994 - 1994 - 1994 - 1994
			TOTAL CONDICIONE	ES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	ĺ	PORCENTAJE %	1001.
	ACCIONES DE MEJORA			FECHA DE CUMPLIMIENTO RESPONSABLE
Se de	be my orar en el	Ite	m.	AVA 1 Specific property of a contract of the second
72.			•	Inmediato FUPADESO
				ANA DE CONTROL DE CONT
		CONCLUSION	ES/OBSERVACIONES/	I I I I I I I I I I I I I I I I I I I
Se Co		98.3.	· de toi	tal evaluado en el Formato. Actade
VETIFI	cacion Parol	-	RPS. Poi	lo que Se recomienda que el Operador.
Mante	enga actualizar	do el	Regist	tro de asistencia de los tituloires del
dere	chb.			
			OBSERVACIONE	IES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
En constancia fire	nan:			A NA THE RESIDENCE OF THE PROPERTY OF THE PROP
	QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE:	Leanet Espinosa	16	NOMBRE:	Dons Adriging 2015
CARGO:	Nytricionista D. i	PAE	CARGO:	Henipuladora de Alimentos
FIRMA:	James .		FIRMA:	Dovis Adriana Luis
TELEFONO:	QUIEN REALIZA LA VISITA		TELEFONO:	3123 z 79 282 , QUIEN ATIENDE LA VISITA
NOMBRE:			NOMBRE:	NYHOTOLIKA EN INIO
CARGO:			CARGO:	
FIRMA:		•	FIRMA:	
TELEFONO:			TELEFONO:	

THE CONVETTING OF TRUCK CON

COMPLEY 2010 RACIÓN PREPARADA EN CONTRO 1 (1 MMERZO POSSAPATA LETTRA A REPORTE



Christinian (crass.

QUITYRIABLA ANSTR. JEOINE + ESPINOSA 6 CARGO PUFFICIONISTA D. PAFITIONA

Logis Adriana Lois







Inelity						PARA COMEDORES ESC RACIÓN PREPA	COLARES DEL PRI ARADA EN SITIO-A		ENTACIÓN ESCOLA	IR - PAE		n igag Savers
Institución Educativa y Sede:	TE	erdir	1597		ede	ETC:	Tonsa	MUNICIPIO:	Ton 19	Fecha Verificación:	20-08	/23
Dirección:	Kia	# 11	35-0	O in	+.1.	Hora de Inicio:	8 am	1 9	3	Hora de Terminación:	11 am	8.8
Operador:	Fo	PAC	)ESO			No. Contrato / Convenio	506			Fecha de Inicio de atención:	31/01	2023
Reporta casos de atención					NO 💢	Identifique la causal del caso de atención prioritaria		No	9	gaper Milde St. Com.		
prioritaria Visita verificación técnica	1		51			Visita verificación de ETA	0	30		Visita SPQR	NO	
No. de Visita;	N°1	N°2		N°4	N°5	No. Total de Titulares de D	Derecho Atendidos:	Nível: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
- COOL 300 K S. A	(X)					46	A		X			
	ÚLTIMA V	ISITA AUTOI	RIDAD SANI	TARIA		FECHA DE VISITA  CONCEPTO EMITIDO	7/03/	2023	Con Fe	querimier	to	
PUNTAJE ESPERADO	CONTROL HORSENSTEIN	6	2		PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE %	98.3	7.			TITLE
The state of the s			CONCEPTO	C.,				, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			ide y Majorovo (1997)	
			90 S. S. W. W.	GRII	ERIOS DE EV	/ALUACIÓN: 1(CUMPLE), CONDICIONES DE INS	Contraction of the Area of	THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO	O (NO OBSERVADO	J)		
İTEM	Fl comador	ASPECTO A	A EVALUAR		PUNTAJE	40.00			OBSERVACIONES			
1	de inselubrida	d, maleza y aguas	estancadas.									
2	almacenamier	ciones (área de o nto, área de o igiénico-sanitarias	consumo) cump								particular state of	- 1
3		scolar cuenta con uficiente, en buen			1						of questions that the	1 - 91
4		e preparación, al olar cumple con e del servicio.										
5	evita acumula hongos y mo	stán diseñados y ación de suciedad hos, se encuentr igiénico-sanitarias	d, condensación an limpios y se	, formación de		Techos	en ol	ateria	il No	Sanifari	0 ,	
6	impermeable,	s están constru no absorbente, o nes en buen estad	de fácil limpieza									
7	garantizan las	e encuentran fir s condiciones higié as que comuniqu	énico-sanitarias,	Aberturas entr				-				
8		y drenajes, se ajilla), funcionando		buen estado	1			->-				
9	protegidos co capacidad	ues y/o recipiente on tapa y de ma suficiente para correspondientes	iterial higiénico-s atender como	anitario, con l mínimo la	8							1
10		es o iluminación y no se evide					-	× .				
11		de gas se encuen Nugar protegido y			1							
12		àrea exclusiva pa y menaje evitando			e			***************************************		icine/me . is		(6)
13	exterior, esti resistentes a	s y aberturas que àn provistas con n la limpieza y la i icados en áreas	malla o anjeos de manipulación. Lo	e fácil limpieza es vidrios de la	y			4				38
					1	TOTAL CONDICIONES D	E INSTALACIONES	FISICAS Y SANITARI	AS			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE (	OBTENIDO	train pay 100	[3	PORCENTAJE %		01	10,700,007	White Who are collected and a second		harana ka Barana ka sana
ÎTEM		ASPECTO	A EVALUAI	₹	PUNTAJE	CONDICIONES DE ALMAC	ENAMIENTO MATER	NAS PRIMAS E INSU	OBSERVACIONES	and the control of th	e Grijaanske grijk de l	
14	realiza orde canecas con estanterias o manera que	amiento de los i enadamente en la tapa u otra forma de material sanita se permita la insi si es el caso.	insumos y mate pilas, estibas a de almacenamie irio, limpias y en	rias primas e y/o canastila ento. Dispone o buen estado o	se s, de de							
15	de vencimi	os se encuentran iento vigente, r ón y son aptos par	no presentan			1	7	MEMPLE S		retries in		
16		ualizado el contro productos - PEPS		alidas (Kárdex	)y				i day	T mester		barri
17		arniento de los ali es entre -2°C a 4°										72

18	El almacenamiento de alimentos congetados 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			
		тота	L AL CONDICIONES DE ALMA	CENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	
PUNTAJE ESPERADO	6 PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %	
			CONDICIONES	DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES.	<u> </u>
20	Existen letreros actualizados y en buen estado (material lexable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Práctinas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes àreas del comedor escolar.	1		ocala A State	
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higlene, 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 servido 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.	1.10	Y- 1 1 com		
PUNTAJE			TOTAL CONDICION	ES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%	
ÎTEM	ASPECTO A EVALUAR	San additional contractions	UMPLIMIENTO DE MINUTA I	PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES	
HEM	The state of the s	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.				
25	Se tienen estandarizados los utensiños para el servido (utensiños medidores).	1			
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guia de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	-		Professional Control of the Control	
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.				
PUNTAJE		TOTAL	CUMPLIMIENTO DE MINU	TA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES	
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	(00.1.	
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	Bunta II	CONDICIONES PERSO	NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, catzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la	PUNTAJE		OBSERVACIONES	e de Com
	normatividad legal vigento 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, papelera). Se evidencia remisión de entrega.	1			
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1		The first account the state of	
31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (eplo 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		ST CONTRACTOR OF THE CONTRACTO	
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	N. W. S.	A Commence of the Commence of	
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			
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1			
PUNTAJE		NA OLD CONTRACTOR OF THE	OTAL CONDICIONES DE PI	ERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	$i, i \in [1, \tilde{y}]$
ESPERADO	9 PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	1001	and the same of th
		41 (100)	Application of the second second	NES DE SANEAMIENTO	
ÎTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PROGRAMA DE	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN OBSERVACIONES	
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las	1			**************************************

38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	-\							
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas ; firutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en e plan de saneamiento del operador					1.			
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes desinfectantos, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un são ventidado idendificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	400		1.0		- Tiber			
	00 1000.		PROGRAMA D	ABASTECIMIENTO DE	AGUA				for and a state of the state of
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBS	ERVACIONES			
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades	1							
42	Se garantiza la limpleza y desinfección periódica del tanque ylo recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques ylo recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1							
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PROGR. PUNTAJE	AMA DE MANEJO Y DIS	POSICIÓN DE RESIDUOS	The state of the second state of the second	with plantage decrees or or an included	11/22/2015/04/15		
	Se cuanta con un programa de manejo de residure sosidos y				OBSI	ERVACIONES			
43	líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	I Kang India				grade.			
44	Se cuenta con recipientos suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un silio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	-							
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	-	1		17	3.			
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	DUNTAGE	PROGRAMA DE CO	NTROL DE PLAGAS Y RO	Andrew Company of the Company		10 mg - 10 mg		
	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas,	PUNTAJE			OBSE	ERVACIONES			
46	con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.								AFILE STATES
47	Las instalaciones ylo los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1							
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y destratización por parte de una empresa certificade por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.								
PUNTAJE	1.2 PUNTAJE OBTENIDO	12	The state of the s	ICIONES DE SANEAMIENT	0		The Marine Control of the Control of		Sales Sales Sales
SPERADO	1 PER TONTAGE OBTENIDO	CANADA SA ENTAJE %	100	7 .		Vision W. W.		21-/-6-7	
ÎTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	JONES DE TRANSPORTE	PRODUCTO TERMINADO	maran mari sanggaran yang	STATE STATE OF THE			
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastilias, estibas de material sanitario, etc y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	MA			UBSE	RVACIONES			
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requenidas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigente (Si aptica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NA			T ANTON IN	7 ==			
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.	MA							34 THE
52	Los vehículos son utifizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	NA					1-34s		00030
53									
	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	NIA		(				/	1-2-
54	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aplibud para manipulación de alimentos.	NA		deres					42.
54	adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de	NA NA			188			1. 6	12
	adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aptibul para manipulación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Pian de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y	NA						1 m	St St St St St St St St St St St St St S
55	adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aptibud para manipulación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Pien de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes yfo certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Marufactura y prácticas higiénticas en manipulación de alimentos (no mayor e un año) y se cuenta con registros y/o y se cuenta con registros y/o y se cuenta con registros y/o y se cuenta con registros y/o y se cuenta con registros y/o por se un año y se cuenta con registros y/o por se un año y se cuenta con registros y/o na contra con registros y/o y se cuenta con registros y/o por se una fila por se una	NA						7519	st boh
55	adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  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.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y socrdes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión territo-mechanica y Secnicia de	NA NA						7900	
55 56 57	adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aptibud para manipulación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Pien de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes yfo certificaciones de su implementación.  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 yfo certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y Scencia de tránsito, etc)	NA NA NA NA						1900	) sc 2/3 ( 2/3
55 56 57 58 59	adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aplibud para manipulación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Plen de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación santaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Marurdactura y prácticas higóriciosa en imanipulación de alimentos (no mayor e un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y scencia de tránsito, etc)  Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.  Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de	NA NA NA						7510	
55 56 57 58 59 60	adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aptibud para manipulación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Pian de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Marufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y Scencia de tránsito, etc)  Los vehículos cuentas con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.  Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)  Los vehículos de transporta y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta hanogación, el operador (si se presenta hanogación, el operador (si se presenta hanogación, el operador (si se presenta hanogación, el operador (si se presenta hanogación, el operador (si se presenta hanogación, el operador (si se presenta hanogación, el operador (si se presenta hanogación, el operador (si se presenta hanogación en a lutorización per	NA NA NA NA NA						7, 10, 10, 10, 10, 10, 10, 10, 10, 10, 10	St. of
55 56 57 58 59	adecuada según normatividad vigente.  El personal transportador cuenta con certificación médica de aptibud para manipulación de alimentos.  El personal transportador cuenta con el Pien de Capachaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes yfo certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación santaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor e un año) y se cuenta con registros yfo certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y Scencia de tránsito, etc)  Los vehículos cuentas con concepto higiénico santario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.  Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)  Los vehículos de transporta y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supensisión del contrato)  Se exidencia soporte de remisión de entrega de viveres por	NA NA NA NA NA NA NA NA	CONDICIONES TRANSPO	RTE DE PRODUCTO TERM	INADO (SI APLICA)				

	I		CONDICIONES	E EQUIPOS Y UTENSILIOS	
ÎTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES	
62	Los utenatios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil impieza y desinfección.				
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		The same that th	policina de la compansa de la compan
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensiños correspondiente al comedor escolar			10 and 10	
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1		and placed and	
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)				
			TOTAL CONDICIO	S DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	
PUNTAJE ESPERADO	6 PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 1.	
irras	ACDICTO A EVALUAD		CONDICIONE	DE SALUD OCUPACIONAL	
ITEM 68	ASPECTO A EVALUAR  Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adocuado.	PUNTAJE	SLOX (M	OBSERVACIONES  O a Vencey	
69	Existe boliquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.				
	]	136	TOTAL CONDICIO	ES DE SALUD OCUPACIONAL	
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	1000.	
ÎTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICK	ES GESTIÓN SOCIAL  OBSERVACIONES	
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.				
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.		,		
72	Se difigencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0			
73	En la Institución Educativa y sede se promueva hábitos alimentarios saludables con los bitulares de derecho.	1		SALES SALES	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	- 1		The second secon	HARA ( TALL)
PUNTAJE				CIONES GESTIÓN SOCIAL	
ESPERADO	5 PUNTAJE OBTENIDO	Ц Ч	PORCENTAJE %	TOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES	
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1		AN PROPERTY	
PUNTAJE			atamatan haratan jara da da ka	PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	PECHA DE DESCRONSARIE	
Es in	acciones de mejora	orar	enel	CUMPLIMIENTO RESPONSABLE	
item	,1			A 1/2 1 2000 (1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2 1/2	
72				nnedialo tupadeso.	
				10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	destant, A
	March Bonne & Barrell	CONCLUSION	ES/ OBSERVACIONES/F	GOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA	
5e	Comple con	e	98.31	del Total exulvado on	el Eorma
to d	le Acta de V	erif	icación	para PAE Se insiste	1
Sida	d de fampl	ir co		egistro de Asistencia	de 105.
+i+c	Mares del 'd	erecho	Males Arbite telepische telepische die Strong	DE QUIEN RECIBE LA VISITA	
					A STANCE THE SECTION OF STANCE AND SECTION OF STANCE AND SECTION OF STANCE AND
En constancia fir		Colonia California	INFORMATION AND ADMINISTRATION OF THE PARTY		
NOMBRE:	QUIEN REALIZA LA VISITA		NOMBRE:	QUIEN ATIENDE LA VISITA	
CARGO:	1		CARGO:	Man Duladoroi de alime	ntos.
FIRMA:			FIRMA:	Alm Jan Pacher	To give a with the same of the
TELEFONO:	QUIEN REALIZA LA VISITA		TELEFONO:	3227199365. QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		The state of the s	NOMBRE:		
CARGO; FIRMA:			CARGO: FIRMA:	A 7 *	124 SEE
TELEFONO:			TELEFONO;		

THE MAKEN THE DE UDING AUDIN

The many

STAND BY COME AND AND THE TRANSPORT OF THE PROPERTY OF THE PRO - 1256年(1914年) (第二年) 1256年(1914年) 1256年(1914年)

25n cash de que la ga cambios en el horaro de servico, están aprobades por el C V22 2 MEDIA 影響 NAME ON U.S. ens Sign 2 概念語 被婚 Ž ₩o U 10-08-22 MIS PRIBHING 2 Chartest 200 Lios Leneficianos concuernen la totalidari de los alimentes similinalmedus? ₹7 100 FireNSST Sede Jardin 002 007 007 26 69 84 69 54 54 38 35 64 62 63 60 50 50 PRIMANA 1 Feetie yests: E FUPADESO B133 D. Jan. C. NO CAN A LE PIESSCOLAR 22 Cologo Elegina lechogo Lechodo manzendo Jogo Caraferdo A fro 2 hros Tuckeruk e. (papa, Papa Japa)
yuce, fant, Plakanos) Salada लडवरीय वडवरीय Carne Conne Preparación según Menti ciclo de menú entregado Limite cambra seden apriba se por la Supan aren del PAE?
(9/4/8)/4 methodon Educativa y Sede: NIVEL DE ESCOLARIDA:) Operation. Commente con el meno escriptecado. Champie con le minura petrón? Professor carne roja Protektor came blanca Verdura Mr. o callente Lectus figurds /polvo Companie Cerea: Arroz Arepa' Ansouels Legur throsa Cereal Pasta HI evo 3 KH7

QUELYRADE AVERTA MYTICAM [Zache. CANGO Manipuladora Amon & QUELYRADER AVERTA JEANET SPINOSO G. CARGO NOTELS CONISTON PAE INDIA ( QUIEN ATHER LAVIETY MYRICHM [Cacke.







							COLARES DEL PR ARADA EN SITIO-		ENTACIÓN ESCOLA	AR - PAE		
Institución Educativa y Sada:	IE 5 Sede	an jer Cent	to la	Ven I	Emlian	ETC:	Tunga	MUNICIPIO:	Tunia	Fecha Verificación:	10-08,	123
Dirección:	(ra 3	3 # 3	5-9-8	32.		Hora de Inicio:	llam	•	,	Hora de Terminación:	I Pm	
Operador:	Tr	PAD	ESO			No. Contrato / Convenio	506	-/	.1. 1.75	Fecha de Inicio de atención:	3/01/	2023
Reporta casos de atención prioritaria		s			NO 🔊	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	20		1		2 / 1	
Visita verificación técnica			51			Visita verificación de ETA	NO	)		Visita SPQR	NO	
No. de Visita:	N°1	N°2		V°4	N°5	No. Total de Titulares de l		Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	20					70	0		le fin	×		
	ÚLTIMA V	ISITA AUTOI	RIDAD SANI	TARIA		FECHA DE VISITA  CONCEPTO EMITIDO	13/0-	7/23 TAV	rorable			
PUNTAJE ESPERADO		6	2	octule esta esta esta esta esta esta esta est	PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE %	0 -	0/0			
1.000			CONCEPTO	in the contract victory				ARTHUR STATE OF THE STATE OF TH	vorab	le .	V Secretaria de la companya del companya de la companya del companya de la compan	Tallenge of the last
				CRIT	ERIOS DE EV	/ALUACIÓN: 1(CUMPLE)	The supplication of the su	2 - 2 M - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2 - 2	IO (NO OBSERVADO	0)		
ITEM		ASPECTO /	A EVALUAR	dispersion of the second	PUNTAJE	Sayan Tay Shi b ta sayan saya saya saya saya			OBSERVACIONES	and the second s		rennessamente agrana
1		scolar está ubicad d, maleza y aguas		ejado de focos	1				1	minu dept 1 ; es e	en a dise si	
2	almacenamier	ciones (área nto, área de igiénico-senitarias	consumo) cump		1					en a gradient la		· • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
3		scolar cuenta co diciente, en buen			1							15
4		e preparación, a olar cumple con e del servicio.										T.
5	evita acumula hongos y mo	stán diseñados y ación de sucieda hos, se encuentr igiénico-sanitaria:	d, condensación, ran limpios y se	formación de			501	SPLATE SERVICE		000-11	med X	
6	impermeable,	s están constru no absorbente, nes en buen esta	de fácil limpieza		1			ACTION A		TANDAY FALT		AUG.
7	garantizan las	e encuentran fi s condiciones higi as que comuniq	énico-sanitarias.	Aberturas entre								. 8
8		y drenajes, se ejilla), funcionando		buen estado	1							
9	protegidos co capacidad	ues y/n recipiento on tapa y de ma suficiente para correspondientes	aterial higiénico-s atender como	anitario, con la mínimo la	3					Singlish particular of a singlish particular of against a singlish		
10		as o duminación y no se evid				.5						4
11		de ges se encuer n lugar prolegido y									ekernin pirachant pentangangi kelam	
12		area exclusiva pa y menaje evitando							1			
13	exterior, esti resistantes a	s y aberturas que en provistas con i i la limpioza y la icados en áreas	malla o anjeos de manipulación. Lo	fácil limpieza s vidrios de la	A V							
		rii ibriingi				TOTAL CONDICIONES D	E INSTALACIONES	FISICAS Y SANITAR	IAS			1.5
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE (	OBTENIDO		13	PORCENTAJE %	100	e 1º (				
ÎTEM		ASPECTO	A EVALUAF	1	PUNTAJE	GONDICIONES DE ALMAC	The state of the s	DESCRIPTION OF THE PROPERTY AND ADDRESS.	JNOS OBSERVACIONES			
14	realiza orde canecas con estanterias o	amiento de los i enadamente en lapa u otra forma de material sanita se permita la ins	insumos y mater pilas, estibas a de almacenamie ario, limpias y en	rias primas s y/o canastilla ento. Dispone o buen estado o	e				SECTIVACIONES			
15	de vencimi	os se encuentran iento vigente, i ón y son aptos pa	no presentan					Security of			ABRUT TA	COLUMN TO SERVICE AND ADDRESS OF THE PARTY O
16		ualizado el contro productos - PEPS		alidas (Kárdex	y				Tenér I	PAUL A A A	180-53	Juan
17		amiento de los al es entre -2°C a 4°										- 80

18	El almacenamiento de alimentos congetados 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			mer (*)			into Sa Talvano e		
	sustituyan	TOTAL	AL COMPLICIONES DE AUGE	to an expension was to the design of the	Security of accounting always and		12 P. S. A. S.		
PUNTAJE	6 PUNTAJE OBTENIDO	P		CENAMIENTO MATERIAS PRIM	MAS E INSUMOS				
ESPERADO	6 PONTAJE OBJENIDO	6	PORCENTAJE %	100 /-		Short Programmy Charles &	and the second s		(hitera
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES	DE PREPARACIÓN Y SERVIDO	Control of the Control of the				
20	Exiden letreros actualizados y en buen estado (material lavable y residente) alusivos a la aplicación de Buenas Prúcticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes àreas del comedor escolar.	e			OBSERVACIO	NES	)=1/A1		
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							days is Lection
22	Se realiza la limpieza y desimiección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desimiección debe realizarse mediante la utilización de agua callente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este ofecto.	1							
23	El servido 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.	AF.	zvá ř						Andrews
		urth and the second of the sec	TOTAL CONDICION	ES DE PREPARACIÓN Y SERVI	DO				
PUNTAJE ESPERADO	4 PUNTAJE OBTENIDO	Ц	PORCENTAJE %	10006/0		THE PROPERTY OF THE PARTY OF TH	A STATE OF THE STA	**************************************	and the second section
		/ cı	UMPLIMIENTO DE MINUTA	PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS	- GRAMAJES				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	sale with the sale of	A STATE OF S	OBSERVACIO	NES			ugia susses de de
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercamblos realizado por la ETC .	1							
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido (utensilios medidores).	1					71-1-11		.71
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guia de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).			-					
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.			*					5-1-
PUNTAJE		TOTAL	CUMPLIMIENTO DE MINU	TA PATRÓN Y CICLOS DE MEN	ÚS - GRAMAJES				
		1 1							
ESPERADO	4 PUNTAJE OBTENIDO	Co-an and month of	PORCENTAJE %	100 /	# / marcha Lab Anna and an an an an		· Allega	the same of the same of	e frank
		4		NAL MANIPULADOR DE ALIME	NTOS	nu i			
ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		SHAPA ARREST CONTROL OF THE PROPERTY OF THE PR	NTOS OBSERVACIO	NES	20. pol. 31.		
		PUNTAJE		SHAPA ARREST CONTROL OF THE PROPERTY OF THE PR	200 S. C. C. C. S. C. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S.	NES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador ubliza 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 vigento y demás elementos de protección	PUNTAJE		SHAPA ARREST CONTROL OF THE PROPERTY OF THE PR	200 S. C. C. C. S. C. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S.	NES			
ÎTEM 28	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisea) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigento y demás elementos de protección necesarios para ración proparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiérico, guantes de manipulación, guantes de aseo.	PUNTAJE		SHAPA ARREST CONTROL OF THE PROPERTY OF THE PR	200 S. C. C. C. S. C. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S.	NES			
28 29	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a griese) y limpio, calzado cerrado estos deben cumpifo con las especificaciones de la normatividad legal viganto y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, badías desechables o secador eléctrico, papel higiérico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de arbrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos impias, uñas cortar y sin esmalle, cabello recocido.	PUNTAJE		SHAPA ARREST CONTROL OF THE PROPERTY OF THE PR	200 S. C. C. C. S. C. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S.	NES			
28 29 30	ASPECTO A EVALUAR  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 vigento y demás elementos de protección necesarios para ración proparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos implias, urias cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u ofros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación.	PUNTAJE		SHAPA ARREST CONTROL OF THE PROPERTY OF THE PR	200 S. C. C. C. S. C. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S.	NES			
28 29 30 31	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisca) y limpio, calzado corrado estos deben cumpificon las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración proparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalas desechables o secador eléctrico, papel higiéntico, guamtes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos impias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u ofros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (golo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con	PUNTAJE		SHAPA ARREST CONTROL OF THE PROPERTY OF THE PR	200 S. C. C. C. S. C. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S.	NES			
28 29 30 31 32	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisea) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigento y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalias descehables o secador eléctrico, papel higiénio, guntete de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos impias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (splo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prádicias de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o y se cuentas con registros y/o y se cuentas con registros y/o y se cuentas con registros y/o y se cuentas con registros y/o nemeros de su manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuentas con registros y/o y se cuentas con registros y/o y se cuentas con registros y/o con con con con con con con con con co	PUNTAJE		SHAPA ARREST CONTROL OF THE PROPERTY OF THE PR	200 S. C. C. C. S. C. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S.	NES			
28 29 30 31 32 33	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisea) y limpio, calzado cerrado estos deben cumpir con las especificaciones de la normatividad legal vigento y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en silio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectarte, toalias descehables o secador eléctrico, papel higiénio, guntes de anenjulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos impias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u ofros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (splo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y apportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación santaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y y nicipios básicos de Buenas Prácticas de almentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debide	PUNTAJE		SHAPA ARREST CONTROL OF THE PROPERTY OF THE PR	200 S. C. C. C. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S. S.	NES			
28 29 30 31 32 33 34	ASPECTO A EVALUAR:  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado certado estos deben cumpir con las especificaciones de la normatividad legal vigento y demás elementos de protección necesarios para ración proparada en aitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas descehables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papeliera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquilleje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (splo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredia formación en educación sandaria, principios básicos de Buenas Prádicas de Manufactura y prácticas higiéricas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comità de alimentos in escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1 1 1 1 1 1 1	CONDICIONES PERSO	AL MANIPULADOR DE ALINEI	OBSERVACIO	NES .			
28 29 30 31 32 33 34 35	ASPECTO A EVALUAR:  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumpir con las especificaciones de la normatividad legal viganto y demás elementos de protección necesarios para ración proparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papeliera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos impias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia pera cada uno de los manipuladores certificación médica (splo para manipular alimentos) (no meyor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con sur espectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredida formación en educación sandaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros yto certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapaboccas, cofia y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentosión escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.		CONDICIONES PERSOI	RSONAL MANIPULADOR DE ALINE	OBSERVACIO	NES			
28 29 30 31 32 33 34 35 36	ASPECTO A EVALUAR:  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado certado estos deben cumpir con las especificaciones de la normatividad legal vigento y demás elementos de protección necesarios para ración proparada en aitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas descehables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papeliera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquilleje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (splo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredia formación en educación sandaria, principios básicos de Buenas Prádicas de Manufactura y prácticas higiéricas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comità de alimentos in escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1 1 1 1 1 1 1	CONDICIONES PERSOI  OTAL CONDICIONES DE PE  PORCENTAJE %	ERSONAL MANIPULADOR DE AL	OBSERVACIO	NES .			
28 29 30 31 32 33 34 35 36 PUNTAJE ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR:  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumpir con las especificaciones de la normatividad legal viganto y demás elementos de protección necesarios para ración proparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papeliera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos impias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia pera cada uno de los manipuladores certificación médica (splo para manipular alimentos) (no meyor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con sur espectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredida formación en educación sandaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros yto certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapaboccas, cofia y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentosión escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.		CONDICIONES PERSOI  OTAL CONDICIONES DE PE  PORCENTAJE %  CONDICIO	RESONAL MANIPULADOR DE ALINEI	OBSERVACIO	NES			
28 29 30 31 32 33 34 35 36	ASPECTO A EVALUAR:  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumpir con las especificaciones de la normatividad legal viganto y demás elementos de protección necesarios para ración proparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papeliera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos impias, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia pera cada uno de los manipuladores certificación médica (splo para manipular alimentos) (no meyor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con sur espectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredida formación en educación sandaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros yto certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapaboccas, cofia y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentosión escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.		CONDICIONES PERSOI  OTAL CONDICIONES DE PE  PORCENTAJE %  CONDICIO	ERSONAL MANIPULADOR DE AL	OBSERVACIO				

38	Se utézam productos de limpleza y desinfección de acuerdo ta frecuencia establucida y cuentan con lichas fécnica (conventraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	a s	
39 .	Las malerias primas crudas tales como verduras, hortalizas frutas se lavan ylo desirifectan antes de su preparación consumo en ración preparada en siño, con sustancia autorizadas por la normatividad sandaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	. 1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes desinfectantas, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Esto- productos de aseo se almacenan en un sito ventitado identificado, protegido y se encuentran debidamante roblador y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elemento: de aseo.		
land.			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 los actividados		
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque ylo recipiente (s) de almacenamiento de agua segúr normatividad vigente, además de existir un proeedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques ylo recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PROGR	AMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS OBSERVÀCIONES
43	Se cuarda con un programa de manejo de residuos sósidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.		VDSERVACIONES
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y botas plástica, ubicados en un silio exclusivo para la recolección temporal de residuos eólidos.	1	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.		
			PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES
İTEM	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 acibidades de fumigación y desralización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	
PUNTAJE		vi - Vergovi	TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO
ESPERADO	12 PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE % LOO 1/ 6
íveas.	Accessor	A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH	CIONES 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 maleria prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material santiario, elo y cumple con la normalividad vigente (Si aplica).	NA	
50	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requenidas para la materia prima a temperatura do refrigeración y congeleción: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, et y cumple con la normatividad vigente (Si aptica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NA	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los atmentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	AN	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	MA	
53	⊡ personal transportador cuenta con la dotación completa y adecueda según normaŭvidad vigente.	MA	
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de aplaud para manipulación de alimentos.	NA	
55	El personal transportador cuenta con el Ptan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o cartificaciones de su implementación.	AN	Ladova LASELL VE SE /a mol s/amol se
56	El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Marufactura y prácticas higiénicas en manipulación de atimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NA	of the second of
57	Los vehículos cuerdan con los documenlos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y Ecencia de trânsito, etc)	NA	
58	Los vehículos cuenta con conceplo higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emisido por la autoridad competente.	MA	
59	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de entrega de viveres e insumos de aseo)	NA	
60	Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofertados según propuesta presentada por el operador (si se presenta homologación, el operador fiene autorización por parte de la supervisión del contrato)	NA	orchalogues and International Section
61			
Di vi de la e evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.	NA		
DINTALE	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y actualizada.		CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)
PUNTAJE ESPERADO	Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por parte del operador con la información requerida y ectualizada.  PUNTAJE OBTENIDO		CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)  PORCENTAJE %  NA

			CONDICIONES	DE EQUIPOS Y UTE	NSILIOS	part .	
ÎTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVA	CIONES	
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			- 13		
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.						
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1					
66	Los utensiños y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	- 1					
67	Existen un programa para el mentenimiento preventivo y correctivo de aquipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa. Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mentenímientos, responsebles)	1					
PUNTAJE		## W	TOTAL CONDICION	NES DE EQUIPOS Y	JTENSILIOS		
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	G	PORCENTAJE %	100	.10		
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONES	S DE SALUD OCUPA	and the second of the second o	olou=o	
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	resident state of the			OBSERVA	CIONES	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar	1					
	adecuado.	0	TOTAL CONDICIO	NES DE SALUD OCU	PACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100	/ -		
			CONDICIO	ONES GESTIÓN SOC	AL	en	
70	ASPECTO A EVALUAR  El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha	PUNTAJE			OBSERVA	CIONES	
71	Técnica de Información General del PAE actualizada.  Se evidencia soporte de conformación del comité de	- 1					
	alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.  Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia	1		1			
72	de los titulares de derecho alendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.  En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos	0				(E-17/6)	
73	alimentarios saludables con los blulares de derecho.  Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para	1		_P 2F		·	
74	atender les SPQR en el comedor escolar			Consuction of the Samuelants	NOW WELLOW PROBLEMS TO STANLAR STREET	a, 60043-120-2-101-5-2-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-	
PUNTAJE	5 PUNTAJE OBTENIDO	A	PORCENTAJE %	DICIONES GESTIÓN :	11		
FSPERADO	3   i distract objection			OTOCOLOS DE BIO	SEGURIDAD		
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVA	CIONES	
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	l and the second second		Pagarak Wazier et e Sewer	The state of the s	PRINTER STATE TOWNS OF THE STATE	
PUNTAJE	PUNTAJE OBTENIDO		TOTAL CONDICIONES	The state of the s			
ESPERADO	ACCIONES DE MEJORA		PORCENTAJE %	FECHA DE CUMPLIMIENTO	1	RESPONSAL	BLE
Se de	be Mejorai an e	1 14	200				
72				inmediate	FUPADE	ESO	
		· · ·					
77/E-91015-11-7014-0-3-7011-0-3-40	Hanjaristan ing panggan ang panggan ang panggan ang panggan ang panggan ang panggan ang panggan ang panggan an	James Pools Ve. N. S.		200000000000000000000000000000000000000			
		CONTRACTOR CONTRACTOR OF	ES/OBSERVACIONES/R	EGOMENDACIONE	S DE QUIEN REALIZA LA V	distance of the control of the contr	
Se Co	31 1916 301101	18.3	del to			1 5	ormato actor.
dev	erificación 1	CET	AE. Se	de l	nienda c	yl Oper	deredio.
ciai	El Kedis 100 de	3 421	stencia	de (	22 111010	Lez gel	derewo.1
			OBSERVACIONES	S DE QUIEN RECIE	E LA VISITA		
						AYL	Parada Rates (A. 17)
ļ							
En constancia firm	man:			3			
	QUIEN REALIZA LA VISITA			10000	QUIEN ATIEND	DE LA VISITA	
NOMBRE:	Leanet Espinoso	6:	NOMBRE:	July		che!	
CARGO: FIRMA:	Noticionista D	PAE	CARGO: •	Hanib	<u>plandora</u> d	e Alime	entos.
TELEFONO:	3/4474 3353		TELEFONO:	3/3 8	177339		
None	QUIEN REALIZA LA VISITA			Ī	QUIEN ATTEND	DE LA VISITA	
NOMBRE: CARGO:			NOMBRE: CARGO:				
FIRMA:		•	FIRMA:	w. i.			
TELEFONO:	,		TELEFONO:		13		

CROCKENER SURFIGERATION

Operador		J	259	2	3	Sede Centro Evend Bracklight	NO.		- Juntarit		2	5220				
ANALYSIS OF A SAN WAY TO A SAN WAY	l sales	5	FUPADESO	) ) )	*	Feshe yith:		ô	62/50-01	Ŋ	Wire de servido:	į	Artic 21 (MB0)			X
reselve of eet although		200	PHESSOCIAR		and		and the same of the same of	PRISANELLA 2	4		BASSOA	Catholic States		WEDIA		
Comjunente Preparetión según efelo de Inenú en	Mant entregade		M22	2	E	M	2	×	200	1813	12	2	1	188	678	
Proteto came raje Asada As	Corne . Asada .		Continues and property of			"day has managed printing the state of	diam's spranger cuts and	S	39	サイド	vil ancome company management	The state of the s				
Proteicor came blenca						and or one of the same		The state of the s			To the second second second second		and the second	and the same of th		
Art H	The second second second second second	- Company of the Comp	The second secon	+	description of the same		Andrew Comment	particular of the second	The same of the sa	distance of the second	and deliberation of the state of these				White the same of	i
Egott tings.		-	1	And the second s				promised arginary in an article (at	Company of the second				-			
Ceres Arro E Arro Con Capa CO	Arrocc con Para	The second secon	7			only or the common angles is	and the state of the state of	7	104	2N ho1 +11	To sell to the contribute in the contribute of t					
Cereal casta		in recognise as					The second of the second of	and the same of th	1	)	The second constant constant				Commence of the Commence of th	Ì
Tubérouks, (pagal, 2010) en 1909, vice éame, Présamos), subsoftment ()	20159 cm			+				පිහි	7-88	0C 0C		many or all times and com-	and the state of t	the control of the second		1
Arepar Ansoueta					}					>	the same of the contract of th	The same of the sa				1
14	Freching &		-	and the template of the season				7	14: 29: 47	F	1	STATE STATE AND ADDRESS OF LAND	The second secon	gen over the chartering		į
Sur Surgo Control	\$ 5-50 \$6.00			ti manus più ca			+-6	200 700	200	. 00%		and the same of th				-
Leche ligura /polvo	-		The consequence of the consequen		-	and the same of the same of		) )	}	3	0.000			and the same of th	-	
Compressor is mruta perion?	e de la companya del companya de la companya de la companya de la companya de la companya de la companya de la companya de la companya de la companya de la companya del companya de la co		Si Gene	0		number (more the technique un			Open and colonial management	distribution of the contract of the		En casu de	CER 1239. de que hiya cambida en ul hora lo de servico, están	Policis en ell h	Page oth Others	100
Soppositions number to a strain of the cook	CANAL TO COMPANY WAS DESCRIPTIONS	-	D S. Kus	Ì	Los tenef	supremite soil an Estatect of memorator semestigate 1 so 1?	ment la totale	ded de los a	limentes	> 0	i	aprotective por el C 129	y et C 123	and and only the property of	observation and a second	i
公司のの cambo sa están aproba XB por la Supan bron de PAE? (814pbis)	e. PAR?	8	No MALL	17		i i	a interest approxi			<	) }		II B	SECTION ON EAS	ميرية	

Se autorizator los Cambios, la ensalada (21900 la Espinaca se preparo
amenamentes anterior para entoridetenoro:
amenamentes anterios para entoridetenoro:
amenamentes anterios para entoridetenoro:
amenamentes anterios para entoridetenoro:
amenamentes anterios para entoridetenoro:
amenamentes anterios anterios para entoridetenoro:
amenamentes anterios para entoridetenoro:
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
amenamente se preparo
a







per County attenues on a section	Strange of the second second	Cardinament substant	Construction of the con-	ozota warani da karani na			The state of the s					
			Sept.	ACTA DE VE	ERIFICACIÓN	PARA COMEDORES ES	COLARES DEL PI PARADA EN SITIO		MENTACIÓN ESCOL	AR - PAE		
Institución Educativa y	FE.	ENSS	T.Se	de i	arque	ÉTC:		MUNICIPIO:		Fecha Verificación:		
Sede: Dirección:	Lin	200	7 +	17-1	->	Hora de Inicio:	longa		lung	Hora de Terminación:	8-08	3-202
Operador:	Call	FUP	200	7		No. Contrato /	1 Pm			Fecha de Inicio de	4pm	P.
Reporta casos de	-				5	Convenio Identifique la causal del	50 b			atención:	3/01/	2023
atención prioritaria			SI 🗍		NO 💢	caso de atención prioritaria	20					
Visita verificación técnica			51			Visita verificación de ETA		NO		Visita SPQR	NO	
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de	Derecho Atendidos:	Nível: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X					260			X		(	(13).1)
	ÜLTIMA	/ISITA AUTO	RIDAD SAN	IITARIA		FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO	NO Se	evid	enuor	Acta de	Sanea	miento
PUNTAJE			62		PUNTAJE	6.4	PORCENTAJE %	98.3	2.10		and the second	
ESPERADO	1		CONCEPT	TO FINAL	OBTENIDO			10.3	, , -			To Charles
				CRIT	ERIOS DE EV	ALUACIÓN: 1(CUMPLE	), 0 (NO CUMPLE),	NA (NO APLICA),	NO (NO OBSERVADO	o)		
İTEM		ASPECTO	A EVALUAT			CONDICIONES DE IN	STALACIONES FÍSI	CAS Y SANITARIAS	appears and the comment of the comme			
1	El comedor e	escolar está ubica	do en un lugar s	at the same of the same	PUNTAJE		-		OBSERVACIONES			
	1	ad, maleza y agua iciones (área		ón, àrea de					,	Arran - Ing a - The Ing		T#E
2	almacenamie	into, área de higiénico-senitarias	consumo) cum		1					4 - 10 110-11		
3		escolar cuenta co suficiente, en buen										
4	Las àreas d comedor esc la prestación	e preparación, a olar cumple con e del servicio.	ilmacenamiento el espacio minim	y consumo del lo que garantice	1							
5	evita acumul hongos y mo	están diseñados y ación de sucieda ohos, se encuentr higiénico-senitaria:	id, condensación ran limpios y se	n, formación de	1	Techos e	en Mort	renal H	no San It	Ong-	1	200 m
6	impermeable	s están constru , no absorbente, o ones en buen estad	de fácil limpieza	erial resistente, y desinfección.				Teile -				
7	garantizan la	se encuentran fir s condiciones higié as que comuniqu	énico-sanitarias,	Aberturas entre	1	1						
8		y drenajes, se ejilla), funcionando		buen estado,	1							
9	capacidad	rues y/o recipiente on tapa y de mat suficiente para correspondientes	terial higiénico-s atender como	sanitario, con la o mínimo las	1					a di salama dilita casa ya si		=
10	Las lámpars funcionando expuestas,	es o iluminación y no se evide	se encuentrar encian instalació	n protegidas y ones eléctricas	1							
11	Los cilindros escolar en un	de gas se encuent lugar protegido y	tran aislados del en buen estado.	comedor				/		H-PBC-1		la in
, 12		area exclusiva par y menaje evitando			1					gan Sulesur a - v		T E
13	exterior, está resistentes a	y aberturas que s en provistas con m la limpiaza y la m cados en áreas	nalla o anjeos de manipulación. Lo	fácil limpieza y s vidrios de las	1							
					<u>.</u>	TOTAL CONDICIONES DE	E INSTALACIONES F	ISICAS Y SANITARI	IAS			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE O	BTENIDO		13	PORCENTAJE %	A SACRETOR TO SERVER SECTION AND ADDRESS OF THE SECTION ADDRESS OF THE SECTION ADDRESS OF THE SECTION AND ADDRESS OF THE SECTION ADDRESS OF THE SECTION AND ADDRESS OF THE SECTION AND ADDRESS OF THE SECTION AND ADDRESS OF THE SECTION ADDRESS OF THE SECTION ADDRESS OF THE SECTION ADDRESS OF THE SECTION ADDRESS OF THE SECTION ADDRESS OF THE SECTION ADDRESS OF THE SECTION ADDRESS OF THE SECTION ADDRESS OF THE SECTION ADDRESS OF THE SECTION ADDRESS OF THE SECTION ADDRESS OF THE SECTION ADDRESS OF THE SECTION ADDRESS OF THE SECTION AD	00%	A CONTRACTOR OF THE PROPERTY O	/		
					Ç	ONDICIONES DE ALMACE					100	
İTEM		ASPECTO /	ALUBERT BETTER	W. S. D. W	PUNTAJE				OBSERVACIONES			
14	realiza order canecas con l estanterias de	miento de los in: nadamente en p tapa u otra forma o e material sanitari se permita la inspe es el caso.	pilas, estibas j de almacenamiei io, limpias y en b	y/o canastilas, nto. Dispone de buen estado de	1.			The last.				
15	de vencimie	s se encuentran d nto vigente, no n y son aptos para	presentan a	aúlil, con fecha algún tipo de	1		1134			Digital of the		Zarry S
16	Se tiene actua rotación de pr	alizado el control d oductos - PEPS,	de entradas y sal	lidas (Kårdex) y	1	2		1000000		The state of	an III	Men.
17		niento de los alime			1					142000		11/2

18	El almacenamiento de alimentos congetados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.					Turk in let perfit	u .
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	1	e e				
	sustituyan.	NII Ye Zana ba masa k	L CONDICIONES DE AL MA	CENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUM			
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 11	<b>00</b>		
EUI EIGED			CONDICIONES	DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
İTEM	ASPECTO A EVALUAR  Existen letreros actualizados y en buen estado (material	PUNTAJE	Sales Friedrick College Co.	OBS	SERVACIONES		The Control of the Co
20	Lavable y resistante alustros a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes areas del comedor escolar.	1					er toprasida
21	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óplimas de higlene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1				1.2.	
22	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de atimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.			555			X
23	El servido 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.		Programme and the second			S 1	
			TOTAL CONDICIONS	S DE PREPARACIÓN Y SERVIDO			
PUNTAJE ESPERADO	4 PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	1000/			
		CI	UMPLIMIENTO DE MINUTA	PATRON Y CICLOS DE MENÚS- GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBS	ERVACIONES		
24	En el establecímiento educativo se encuentra publicado en un fugar visible el ciclo de menú y la lista de intercamblos realizado por la ETC.	1					
25	Se bienen estandarizados los utensiños para el servido (utensiños medidores).	- 1				The second second	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guia de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1					E AND STATE
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1					Ge Tid Ly L
PUNTAJE		- 6	CUMPLIMIENTO DE MINU	TA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMA	<b>VES</b>		
				100 - 131			
ESPERADO	4 PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%		A STATE OF THE PROPERTY OF THE	WWW. The state of the state of
	ASPECTO A EVALUAR	T		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ERVACIONES		
ESPERADO		PUNTAJE		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ERVACIONES		
ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen salado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado carrado estos deben cumplir con las especificaciones de la lornomatividad legal vigente y demás elementos de protección	PUNTAJE		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ERVACIONES		
ÉSPERADO ÍTEM 28	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grisea) y impio, celazado corrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigenta y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en altio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toalas describables o secador eléctrico, papel higiérico, guantes de manipulación, quantes de aseo,	PUNTAJE		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ERVACIONES		
ESPERADO  ÍTEM  28  29	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a griese) y limpio, celizado corrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en alito.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinitectante, toalas describables o secador eléctrico, papel higiénio, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelara). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal do los manipuladores es adecunda (manos limplas, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido,	PUNTAJE		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ERVACIONES		
ESPERADO  ÍTEM  28  29  30	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y impio, cetzado carrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higieno personal (jabón desinfectanta, toalas desochables o secador elétrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (menos implas, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u ofres accessorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación	PUNTAJE		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ERVACIONES		
28 29 30 31	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador ubiza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, celizado corrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigenta y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en aítio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectanta, toallas desechables o secador eléctrico, papel higórico, guartes de manipulación, guartes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos implas, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (splo para manipular alimentos) (no meyor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con	PUNTAJE		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ERVACIONES		
28 29 30 31 32	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y impio, cetzado carrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higieno personal (jabón desinfectante, toalas desochables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos implas, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u ofros accessorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (aplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador scredita formación en educación santaria, princípios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) ve cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo y se cuenta con registros ylo se cuenta con registros ylo en con con carenta con en cuenta con el cuenta con el cuenta con el cuenta con el cuenta con el cuenta con el cuenta con el cuenta con el cuenta con el cuenta con el cuenta con el cuenta con el cuenta con el cuenta con el cuenta con el cuenta con el cuenta con el cuenta con el cue	PUNTAJE		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ERVACIONES		
28 29 30 31 32 33	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dolación completa, en buen satado, de color claro (diferente a grises) y impio, cetzado cernado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en elito.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectania, tosalas desochables o secador eléctrico, papel higiérico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papellera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limplas, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u ofros accessorios ri maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (eplo para manipular alimentos) (no meyor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en fisico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manifactura y prácticas higitánicas en manipulación de atimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida	PUNTAJE		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ERVACIONES		
28 29 30 31 32 33 34	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a ginee) y fimpio, calizado corrado estos deben cumpir con las especificaciones de la normatividad legal vigenta y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en alito.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desiniectanta, toalas descabables o secador eléctrica papel higierios, quantes de manipulación, quantes de aseo, papelitara). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limplas, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (eplo para manipular atimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador soredía formación en educación santaria, principios básicos de Buenase Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas en manipulación de atimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dolación (tapabocas, cofía y bata).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a las autorización realizado por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el avisco	PUNTAJE		NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ERVACIONES		
28 29 30 31 32 33 34 35 36	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a griese) y fimpio, celizado corrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en alito.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desiniectante, tosalas describables o secador eléctrico, papel higierico, guantes de manipulación, quantes de asseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecunda (manos limplas, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para ceda uno de los manipuladores certificación médica (eplo para manipular altenentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sandaria, príncipios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiericas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación ((apabocas, cofía y bala).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizad por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permisa la adocuada prestación del servicio.	PUNTAJE	CONDICIONES PERSO	NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
28 29 30 31 32 33 34 35 36 PUNTAJE	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a griese) y fimpio, celizado corrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en alito.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desiniectante, tosalas describables o secador eléctrico, papel higierico, guantes de manipulación, quantes de asseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecunda (manos limplas, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).  Se evidencia para ceda uno de los manipuladores certificación médica (eplo para manipular altenentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación sandaria, príncipios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiericas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación ((apabocas, cofía y bala).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizad por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.  Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permisa la adocuada prestación del servicio.	PUNTAJE	CONDICIONES PERSO	NAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS  OBS			
28 29 30 31 32 33 34 35 36	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a griese) y limpio, celizado comercio estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigento y demás elementos de protección necessirios para ración preparada en elitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas deschables o secador elétrico, papel higierios, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limplas, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accessorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (splo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con sandaria, 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 extificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación ((apabocas, cofia y bata)).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comitá de alimentación secolar y se encuentra el avisco publicado en un lugar visable.  Se garantiza la cardidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	PUNTAJE	CONDICIONES PERSO	OBS  OBS  OBS  OBS  OBS			
28 29 30 31 32 33 34 35 36 PUNTAJE ESPERADO	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen stato, de color claro (diferente a grises) y impio, cetzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higieno personal (jabón desinifectanta, toalas desochables o secador eléctrico, papel higierios, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (menos implas, uñas cortas y sin esmalle, cabello recogido, sin uso de joyas u ofros accessorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (aplo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo oronograma y soportes de su implementación.  El personal manipulador acredita formación en educación santaria, princípios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bala).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comão de alimentos (no acuerdo a la autorización realizada por parte del comão de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un hugar visible.  Se garentiza la cardidad de manipuladores de alimentos que permisa la adecuada prestación del servicio.	PUNTAJE	CONDICIONES PERSON  COTAL CONDICIONES DE PER  PORCENTAJE %  CONDICIO	OBS  OBS  OBS  OBS  OBS  OBS  OBS  OBS			
28 29 30 31 32 33 34 35 36 PUNTAJE	ASPECTO A EVALUAR  El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a griese) y limpio, celizado comercio estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigento y demás elementos de protección necessirios para ración preparada en elitio.  Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas deschables o secador elétrico, papel higierios, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelera). Se evidencia remisión de entrega.  La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limplas, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accessorios ni maquillaje).  Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (splo para manipular alimentos) (no mayor a un año).  El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con sandaria, 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 extificados.  El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación ((apabocas, cofia y bata)).  El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comitá de alimentación secolar y se encuentra el avisco publicado en un lugar visable.  Se garantiza la cardidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	PUNTAJE	CONDICIONES PERSON  COTAL CONDICIONES DE PER  PORCENTAJE %  CONDICIO	OBS  OBS  OBS  OBS  OBS  OBS  OBS  OBS			

38	Se utilizan productos de limpieze y desinfección de acuerdo la frecuencia establecida y cuentan con lichas técnica (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	as I	
39	Las malerias primas crudas tales como verduras, hortalizas frutas se lavan ylo desirifectan antes de su preparación consumo en ración preparada en sillo, con sustancia autorizadas por la normalidad santaria y establecidas en plan de saneamiento del operador	0	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (delergenter desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Esto productos de aseo se almacenan en un sión ventilado identificado, protegido y se encuentran debidarmente rotulado y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elemento de aseo.	5.	
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA
44	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se	FONTAJE	OBSERVACIONES
41	llevan registros actualizados de las actividades		
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periòdica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vígente, además de existir un procedimiente implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.		
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PROGR PUNTAJE	NAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS
	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos		OBSERVACIONES
43	fiquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.		The second secon
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de materia sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sótidos.		
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.		
	· ·		PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plegas.	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.		
PUNTAJE	1.21		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE % 10000
írras	ACRECTO A TIVILIAN	By the second second second second	ICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
49	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la maleria prima a temperatura ambiente: recipientes, canastilles, estibas de malerial sanitario, etc y cumple con la normalividad vigente (Si aplica).	AM	
50	El transporte garantiza el mantanimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y conquelación: recipiente, canestillas, estibas de material sanitario, et cy cumple con la normatividad vigente (Si apiña). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NA	
51	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desirfección del vehículo.	NA	
52	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Almentos".	NA	
53	☐ personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.		A Company of the Comp
54	El personal transportador cuenta con certificación médica de	NA	
	aplitud para manipulación de alimentos.	NA	
55	El personal transportador cuenta con el Plan de		
56	Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.	MA	the town sterling of 100 to the town of
	Capazãaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiéricas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	NA	Line of the control o
57	soportes ylo certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Marufactura y prácticas higiéricas en manipulación de atimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registres ylo	Acto	The state of the s
57 58	soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación santaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Marufactura y prácticas higiéricas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mexinicay & tecnica de servicios por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mexinicay & tecnica de	NA	The state of the s
	soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Bueras Prácticas de Marufactura y prácticas higiericas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movifización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y Ecencia de tránsito, etc)	NA NA	The state of the s
58	soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación santaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Marufactura y prácticas higiericas en manipulación de atimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movificación vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y scencia de tránsito, etc)  Los vehículos cuenta con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.  Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de	NA NA NA	The state of the s
58 59	soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Marufactura y prácticas higiericas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movifización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y scencia de tránsito, etc)  Los vehículos cuenta con conceplo higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.  Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y dias de entrega de viveres e insumos de aseo)  Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los offertados según propuesta presentada por el operandor (si se presenta homologación, el operador tiena subciración por resenta homologación, el operador tiena subciración por resenta homologación, el operador tiena subciración por resenta homologación, el operador tiena subciración por presenta homologación, el operador tiena subciración por presenta homologación, el operador tiena subciración por presenta homologación, el operador tiena subciración por presenta homologación, el operador tiena subciración por presenta homologación, el operador tiena subciración por presenta homologación, el operador tiena subciración por presenta homologación, el operador tiena subciración por presenta homologación, el operador tiena subciración por presenta homologación, el operador tiena subciración por portena de presenta de por el operador (si se presenta homologación).	MA MA MA	
58 59 60	soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Bueras Prácticas de Marufactura y prácticas higiéricas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y Ecencia de tránsito, etc)  Los vehículos cuenta con concepto higiênico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.  Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de endrega de viveres e insumos de aseo)  Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofettados según propuesta presentada por el operandor (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)  Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por	NA NA NA NA	L CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)
58 59 60	soportes y/o certificaciones de su implementación.  El personal transportador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Bueras Prácticas de Marufactura y prácticas higiéricas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.  Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acordes a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión tecnico-mecánica y Ecencia de tránsito, etc)  Los vehículos cuenta con concepto higiênico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.  Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad y días de endrega de viveres e insumos de aseo)  Los vehículos de transporte y distribución corresponden a los ofettados según propuesta presentada por el operandor (si se presenta homologación, el operador tiene autorización por parte de la supervisión del contrato)  Se evidencia soporte de remisión de entrega de viveres por	NA NA NA NA	L CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)  PORCENTAJE %

ſ,

			CONDICIONES	DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	
ÎTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanilarios, 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			Control of the Contro
66	Los utansilios 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, responsebles)	)			
DINITA IF			TOTAL CONDICIO	ES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS	
PUNTAJE ESPERADO	6 PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100/	•
İTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONDICIONE	DE SALUD OCUPACIONAL	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	l l			
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mánimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.				
PUNTAJE			TOTAL CONDICIO	NES DE SALUD OCUPACIONAL	
ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 '/6 NES GESTIÓN SOCIAL	
ÎTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		A Committee of the Comm	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar liene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.				
71 —	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1			
72	Se difigencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho alendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	D		rindau, a	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	-			
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender les SPQR en el comedor escolar				Dente 101 - Section of Sential Control
PUNTAJE	5 PUNTAJE ORTENIDO		I	CIONES GESTIÓN SOCIAL	
FSPERANO	5 PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %  GONDICIONES PR	DTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	
item	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE			OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	l l		A Marine and the second and the	Note a Security p. 1915. As a process of the control of the contro
PUNTAJE	\ PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD	
ESPERADO	ACCIONES DE MEJORA			FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
que e	la evaluación del La evaluación del tem?		dencia.		
	77				Ed 24.06.60
	T-2			nmediato ·	-U PADESO
		CONCLUSION	IES/OBSERVACIONES/F	ECOMENDACIONES DE QUIEN RI	EALIZA LA VISITA
	comple Con e	1 98	3.3 %	de las o	ictividades registroides en
010	1 75 . 1	OPTE	No Se	evidencio	Acta de Sancamiento
+145	lares del de	10 CV	OBSERVACIONE	CSTO A COULEN RECIBE LA VISITA	alisago.
			1		
En constancia firm		di today faron	O DOWN PROPERTY OF THE PROPERT		
NOMBRE:	QUIENTEALIZALAVISITA	~ K	NOMBRE:	1. 3	JIEN ATIENDE LA VISITA
CARGO:	Nature onsta	PAF	CARGO:	Manipolar	tor de Alimentas.
FIRMA: TELEFONO:	June .		FIRMA:	X 7 10 11 0 11 0 11	2.77
-ELEFONO:	QUIEN REALIZA LA VISITA		TELEFONO:	~ <1174813 Q	STE
NOMBRE: CARGO:			NOMBRE: CARGO:		
FIRMA:		,	FIRMA:		40
TELEFONO:			TELEFONO:		





Ulprinder.	follows of		the sale and the second charter and					1				
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ののはない		Pecha yikiti;;	•	3-05	8-08-2013		Hornet ver min	Mades : section			X
NIVEL DE ESCOLARIDAD	では、一般のことは、		PRIMATER		10 Mar.	學院移動的對為主		BASICA	- 4745 ; 304	ella II e Chen e opposition	WEDLA	
Contranente Preparenton engin Menu Menu	862 813	M	MIZ	193	181	M2 M2	1 2		2		C.E	4
Proteko came foja	To see a second	and demonstration and the sec		The second second second	-	and the second s			and the state of t	on the community of		
Proteko carae bianca	en (c. 1) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( )	The second second second		- Calle one	an - model of the model of the same	A company of the comp	1	Adapted of the same arrival and and				e de despensación de la constante de la consta
Hero Horo		15	52	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	and the second s		1	W. C. C. C.	The state of the s			Capable and got in a
5		7	27 28 30	30,						The state of the state of	-	
Ceroa : Arroz	The second secon	The state of the s	The same of the sa		and the second	Committee of the Landson of the Land						Acceptance of the second
CONSULTED AIRS		73	25 PF 25	32	main or a state of the state of			normalistic and analysis, principles (agent) (c.)				
Turkeruk s. (1990). Par Par (1910). Vurs, farm, Plaserus). Salada Salada	The state of the s	68	201 198	20	and the special property of th							
Arepa/ Leguela			The same of the sa	And the second s	ac executive control of	And the second second second second second	v.comore, primarie mates		7	and the consumption		-simple lagrange ('s
Weduta fits called a Town of T	offen di Propi e di Pr	Q	68 1	7	Section 10 telephone -	arran distinct the same of			College College	The same of the same of		And the second
e de Sa					ener o complete de la							
Locke ligural polys	Section of the sectio		and the state of t			of the property and the second				and the second of the second o		- A
Campile con la minura prohóti?	SICANOCO				-		-	96 osaso 97	LE n centro de que haya cambida en si hora to de servido, están	ort lei na soich	Adas ano or e	in estar
¿Cumple con el ment establecado?	D 45 4 18	. ¿Los ten	Lice terreficience consumer as consistent refles alimentos	strumen is Unakilad	de los aliman	<b>&gt;</b> 60	S	d sylvado/de	S = C = S	Administration of the second	Total Continues of the Section of th	· American
L'artos cambros están aprobativa por la Superi bión del Piago	NO NA CI	-		Assembly and the second of the					G G	AND SHOR		

OBBEN ANDER JOYGE GAINADO CANGO: MODIFICIONISTO .