

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

Institución Educativa y Sede:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GOBANO SUAREZ - SEDE SAN IGNACIO		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	02/08/2023			
Dirección:	Cr. 6 No. 20-43		Hora de Inicio:	8:30 A.M.		Hora de Terminación:	12:38 P.M.				
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2023		Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023				
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---		Visita SPOR	---				
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA	---		Visita SPOR	---				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Tutores de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 11to)	Nivel Medio (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(28)* Remisión	---	---	28	---	---

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	29/06/2023 (Secretaría de Salud Municipal)	
		CONCEPTO EMITO	83.5% FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
PUNTAJE ESPERADO	67	PUNTAJE OBTENIDO	52	PORCENTAJE % 39,24%
CONCEPTO FINAL		ACEPTABLE.		

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, moho y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA.	La manipuladora de alimentos comparte las instalaciones sanitarias con los docentes de la Sede Educativa.
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la protección del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se evidencia desprendido 2 láminas del techo en el área de preparación, las láminas se evidencian en mal estado.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen moshos en buen estado y sin grietas.	1	Se evidencia baldosa hasta la mitad de la pared en buen estado, se evidencia desprendimiento de pintura en algunas áreas.
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Abastecen entre piso y paredes que comunican al exterior se encuentran protegidos.	1	Se evidencia piso en baldosa desgastado, requiere de mantenimiento.
8	Los alambres y desagües, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	El tefal está funcionando en el área de preparación.
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	(No se evidencia protegidos). Se evidencia un tanque de almacenamiento de agua.
10	Los tanques o recipientes se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	No se evidencia protegidos.
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y manejo evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejilla de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Las vidrieras de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	Se evidencia ventanas con protección (cargos) en el área de preparación de los alimentos.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11
		PORCENTAJE %	34,61%

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	Se evidencia almacenamiento de los insumos y materias primas en canastillas plásticas, se solicita retirarlas de la pared ya que se evidencia presencia de humedad y/o utilizar la cubeta plástica.
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1) PECHUGA DE POLLO MARINADA (AVIARMPD), LOTE L - 23770, VENCE: 09/JUN/2024 2) BATE EN POLVO ENTERA (AVIARMPD) (BBD), LOTE: BBD35004, VENCE: 07/2024 3) BSA - 0010382 - 303
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	Ultimo Registro: 01/08/2023 (Día Viernes)
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	REFRIGERACIÓN: Ultimo Registro: 09/02/2023 T° = 4.2°C (Normal)
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	CONGELACIÓN: Ultimo Registro: 09/08/2023 T° = -10.7°C (Normal) NO se evidencia producto en el congelador, (-0.0°C)
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	Se evidencia Agregar marca Exports del empaque con Registro Sanitario Verido en el rotulado, se solicita allegar documentación vigente.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
20	Existan letreros actualizados y en buen estado (material lavable y resistente) alusivos a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ubicados en las diferentes áreas del comedor escolar.	1	No se evidencia quito de obra de entrega, en el 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 limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	Se evidencia publicado el ciclo de menús y la lista de intercambios
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú No. 13 (Ver Cuadro anexo)
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	Ver Cuadro anexo

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	Se evidencia a la manipuladora de alimentos con dotación completa. Acto de entrega de dotación: Julio/2023.
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papeleta). Se evidencia remisión de entrega.	1	Ultima Remisión de Entrega: 11/JULIO/2023
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	

31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (solo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Se solicita traer en físico los certificado de manipulador de alimentos, de Nancy Yellina Arias (20/06/2023).
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	0	Faltan 06 horas de capacitación de la manipuladora de alimentos, se evidencia certificado en Reprend BPM de fecha: 17/06/2023 con una intensidad de 4h. Faltan los registros de control asistencia a la AA.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentre el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los Complementos Alimentarios: 10:00 A.M.
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	0	último Registro: Martes (Semana) Se evidencia presencia de telarañas dentro de la estufa y realizar limpieza en la parte superior de la nevera, se evidencia algunas taraxillas sucias. Se evidencia estufa sucia, cubiertas de la basura sucias.
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en reción preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de lava, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	última Remisión de entrega: (10:00 A.M.) 07/07/2023. Faltan bolsas verdes, solo le quedan 2 bolsas verdes y 2 negras. Avitarla medición del detergente.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: 02/08/2023.
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	última fecha del proceso de LxP del tanque de agua potable: 09/04/2023, válido: 30/09/23 23/03/2023, válido: 24/09/2023.

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	último Registro: Martes (Semana No.1).
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	No se evidencia ubicación de caneca con bolsa verde (y blanca), se solicita siempre mantener tapadas las canecas de la basura, se evidencia sin tapas.
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	último Registro: 03/08/2023.
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	última fecha del proceso de fumigación: 09/04/2023, válido: 30/09/23.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	75,0%
------------------	----	------------------	---	--------------	-------



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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	Falta ollas pequeñas, cucharas (algunas tienen la garrucha de plástico), falta recipientes plásticos, Cuchara plástica, platos plásticos → se solicito utilizarlas otras nuevas.
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	Falta: --- 2023 → se solicitó reposición de los trapeadores de mesa.
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	0	La manipuladora manipulada que no sirve a parte de una estufa (arribe), el horno de la olla express está grande, la lavadora de mesa tiene defecto pero sirve al momento.
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	1	último Registro: Semana No. 1 C.D.L 3A de L.O. de Agosto de 2023.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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



CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

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

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	Ultimo Registro: 31/07/2023. No se evidencian Registros de control de asistencia de los titulares de derecho.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante aviso sobre Desarrollo de hábitos saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Mediante ubicación de un buzón de sugerencias.

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Ultimo Registro: 09/08/2023 Se evidencia avisos de Protocolos de bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora ítems No.5, 14, 19, 20, 31, 33, 37, 48 y 43, 44, 66, 72.	Inmediato	Contratista: FUPADESO, Personal manipulado de alimentos.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se solicita a la manipuladora utilizar el guabán, lentes para manos suministrado por el contratista. • Se evidencia diligenciar el Formato de control de materias primas (Sonda No.6 del 31 al 04 de Agosto 2023). • Se evidencia diligenciar el Formato de lista de chequeo - BPM / Sonara No.5, Lunes mes de julio 2023). • Falta el control de la manipuladora de alimentos. • Se solicita entregar hijos convalidante a esta semana, en la Revisión y Validación finalidad (0). • Se solicita guardar el fríjol, harina de trigo, huevos, cilantro, cebolla que no la utilicen toda viva.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"No se presentan observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Karla Wilbeth Barrios Cruz.	NOMBRE:	Nancy Arias Mora
CARGO:	Equipo PAE - PUPPA	CARGO:	Economía
FIRMA:	Karla Barrios	FIRMA:	NwAwtm
TELEFONO:	3124419767.	TELEFONO:	3154377701
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

Institución Educativa y Sede:		Gonzalo Suárez - SEDE SAN IGNACIO			Ciudad:			TUNJA		
Operador:		FUPADESO			Fecha visita:			02/08/2023		
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2		
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja	---									
Proteico: carne blanca	Pollo esnabado				47g	25g	42g			
Huevo	---									
Leguminosa	---									
Cereal: Arroz	Arroz amarillo (granadilla)				83g	174g	102g			
Cereal: Pasta	---									
Tubérculos - (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Pure de papa				50g	60g	62g			
Arepas/ Arepuela	---									
Verdura frita o caliente	Verduras esnabadas (Zanahoria, Heliconia, Ajonjolí, Choclo, Habas, etc.)				48g	66g	65g			
Jugo	Sodete de bandedo				178g*	195g*	205g			
Leche líquida <input checked="" type="checkbox"/> polvo	Leche en polvo									
¿Cumple con la minuta patrón?		<input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>								
¿Cumple con el menú establecido?		<input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>								
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		<input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>								
¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?					SI <input checked="" type="checkbox"/>					
¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?					No <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>					

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Nancy Arias Mora CARGO: ECONOMA

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Nancy Arias Mora CARGO: EQUIPO PAE-TUNJA

FIRMA: Nancy Arias Mora

FIRMA: Nancy Arias Mora



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

Institución Educativa y Sede:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GIMNASIO GRAN COLOMBIANO - SEDE U.N.I.A.		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	03/08/2023			
Dirección:	Cr. 54 A 90 SUR Avenida Santos		Hora de Inicio:	8:17 A.M.		Hora de Terminación:	12:10 P.M.				
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPARESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 506 DE 2023		Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023				
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---		Visita SPQR	---				
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA	---		Visita SPQR	---				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(900)* Remisión	74	937	158	314	107
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	19/04/2023 (Autoridad de Salud Territorial)							
			CONCEPTO EMITIDO	92.5% FAVORABLE							
PUNTAJE ESPERADO	61		PUNTAJE OBTENIDO	52		PORCENTAJE %	85,24%				
CONCEPTO FINAL			ACEPTABLE								

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, camesas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia almacenamiento de los complementos Alimentarios en canastillas plásticas en buen estado sobre estibas plásticas de base. Se evidencia desde el transporte entrega del panificado y lácteos en cajas de cartón.
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1) LECHE STABILIZADA DE VAINILLA (CIVILACTEOS), L235020604, VENUE: 10/07/23, RSA-003155-2017. 2) PAN BLANDETO (DELLETAS), LOTE: 25-07-23, VENUE: 14-08-23, RSA-001338-2016.
14	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex para productos industrializados)	1	Último Registro: Músculos (Semana No. 1 del 01 - 04 de Agosto 2023)



15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	NA.	
16	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	Se evidencia almacenamiento del parafinado (Empaquetado Secundario) en cajas rotuladas como RAMO, diferente al proveedor y/o fabricante.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lúteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	BEBIDA DE AVENA CON LECHE UHT (RECREO), L. 198, VEN: 13/NOV/23, FF. 17/JUL/23, RSA-0002562-2021
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	- MANTECADA (HENY ASOCIADOS S.A.S), LOTE: 20623T, VENCI: 07/08/2023, NSA-0001888-2022. - PONQUE TRADICIONAL (HENY ASOCIADOS S.A.S), LOTE: 21023T, VENCI: 12/08/2023, NSA-0001888-2022.
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	NA.	
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	- DULCE CON LECHE, ROLLITOS CON LECHE AZUCARADOS (LA SABROURA), LOTE: 23-06, VENCI: 23-11-23, RSA0212545.

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	Se evidencia publicado el ciclo de menú y la Lista de Intercambios
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	MENÚ No. 15 (Ver Cuadro Anexo) - Precursor se entregó: Porqué tradicional - Primaria 1, 2, Secundaria y media: Marcada
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad	1	Ver Cuadro Anexo.

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENÚS-GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado omeado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Se evidencia a la manipuladora de alimentos con dotación completa. Acta de entrega de dotación: 14/02/2023.
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aso, papetera)	1	Última entrega: Julio 2023
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	1) Natalia Alvarez (30/01/2023) 2) Kathrine Soavdra (03/02/2023)
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	Hoy se evidencia 01 manipuladora de alimentos, se requiere 02 manipuladoras.
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	Horario de entrega de los complementos alimentarios: 9:30 A.M. (Primaria), 10:30 A.M. (Secundaria). Hoy se comensó a las 10:30 A.M.

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: Martes (Semana No. 1)	
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1		
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	última entrega: Primera semana de julio de 2023 (10-15 de julio 2023)	
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: 03/08/2023	
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	última Fecha de L y D del tanque de agua potable: 04/04/2023, Valido: 03/10/2023 (Tanque subterráneo).	
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	último Registro: Semana No. 1 (Del 01-04 de Agosto 2023)	
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1		
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1		
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	último Registro: 03/08/2023	
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1		
43	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	última Fecha del proceso de fumigación: 04/04/2023, Valido: 03/10/2023	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE % 100,0%
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	1	Fecha: Febrero 2023	
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE				
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 100,0%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica).	0	Se realiza Verificación del Vehículo de placa: TPY 6AA. Se evidencia entrega del Letrero y certificado en lugar de control, no se evidencia en canastillas plásticas.	
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	NA.		
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	0	último Registro: 02/08/2023, se solicita diligenciarlo de forma completa	
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	1		
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	1	Fecha entrega de dotación del transportador y auxiliar.	
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	1	1) Henry Nator (26/07/2023) 2) Luis Alfredo Rodríguez (10/08/2023)	

51	El personal transportador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	0	NO se evidencian soportes de las Capacitaciones del 17/06/2023, del transportador y auxiliares, no se evidencia Plan de Capacitación.
52	Los vehículos cuentan con los documentos propios para movilización vigentes y acorde a los parámetros establecidos por el contrato (SOAT, Revisión técnico-mecánica, licencia de tránsito, etc.)	1	
53	Los vehículos cuentan con concepto higiénico sanitario favorable para transportar alimentos emitido por la autoridad competente.	1	
54	Se da cumplimiento a plan de rutas (periodicidad) y días de entrega de viveros e insumos de esos)	0	
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)	0	no se menciona el vehículo de placa T7761A ofertado dentro de la propuesta de la Hidrovia Pública.
56	Se evidencia soporte de remisión de entrega de complementos alimentarios por parte del operador con la información requerida y actualizada.	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE %	50,0%

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
57	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	Fecha de vencimiento: 19/12/2024
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	NO se evidencia botiquín de primeros auxilios.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE %	50,0%

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	Se evidencia publicado la Ficha Técnica de visibilidad del PAE,
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	Se evidencia un oficio para la conformación del CAE, NO han realizado reunión CAE.
61	Se diligencia debidamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho alimentados en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	último Registro: 31/07/2023
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Se evidencia publicado el aviso de Diálogo de Hábitos Saludables.
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Mediante ubicación de un board de sugerencias.

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PORCENTAJE %	60,0%

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	último Registro: 02/08/2023 Se evidencia publicado aviso sobre Protocolos de bioseguridad.

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

ACCIONES DE MEJORA		FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Avisos de mejora Items NO, 12, 16, 22, 31, 45, 47, 49, 51, 54, 55, 58, 60/61.		Inmediato	Procurador: FURADESO, general manipulador de alimentos, Institución Educativa.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

- Se evidencia diligenciado el Formato de Control de materias primas (Forma No. 1 del 01-04 de Agosto de 2023, Medellín).
- Se evidencia diligenciado el Formato de lista de chequeo futuras (Forma No. 4 mes julio 2023).
- Se solicita allegar soporte del almacenamiento de la construcción en los bodega de almacenamiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"NO se presentan observaciones"

En constancia firman:			
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Karin Pulido Bando Cruz	NOMBRE:	Nathalia Alvarez
CARGO:	Equipo PAE-TUNJA	CARGO:	Economista
FIRMA:	[Firma]	FIRMA:	Nathalia Alvarez
TELEFONO:	312441937	TELEFONO:	3115644508
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Luisa Fernanda Huerto
CARGO:		CARGO:	Supervisor
FIRMA:		FIRMA:	[Firma]
TELEFONO:		TELEFONO:	3125709508





MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES  
COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

¡Aprender con los sentidos!



BOYACÁ

Institución Educativa y sede:

I.E. GIMNASIO GRAN COLOMBIANO - SEDE ÚNICA

CIUDAD: TUNJA

Operador:

FUPADESO

HORARIO DE ENTREGA: Jornada Mañana: Jornada Tarde: 10:30 AM

Fecha Visita: 03/08/2023

NIVEL DE ESCOLARIDAD

Componente	Menú programado	Menú entregado	PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
			M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Lácteo (todos los días)	Bebida de Ananá	Menú No. 15	219g	214g	219g	217g	217g	217g	216g	216g	216g	216g	216g	216g	216g	216g	216g
Derivados del cereal (todos los días)	Leche UHT (300ml) (ESTERILIZADA) * Panqueques Tradicionales (Previsión) * Miel (Previsión) (Limon y Mandarina)		35g*	35g*	34g*	40g	43g	43g	44g	44g	44g	44g	44g	44g	44g	44g	44g
Frutas (3 veces/semana)																	
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	Dulce con leche (Previsión) (Limon y Mandarina)		36g	37g	33g	21g	20g	21g	34g	33g	37g	40g	46g	44g	46g	46g	48g

¿Se cumple minuta patrón?  SI  NO

¿Se cumple con el menú programado?  SI  NO

¿Los cambios están aprobados por la Supervisión del PAE?  SI  NO  N/A

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

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

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

Observaciones:

QUIEN ATIENDE LA VISITA: Nathalia Alvarez CARGO: Economista FIRMA: Nathalia Alvarez

QUIEN REALIZA LA VISITA: Karin Zumbado CARGO: Ejecutor PAE - Muestra FIRMA: Karin Zumbado



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

Institución Educativa y Sede:	I.E. INEM CARLOS ARTURO TORRES - SEDE RIABURPE		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	10/08/2023			
Dirección:	CL 15 No. 97-57 Barrio Riavante.		Hora de Inicio:	8:00 A.M.			Hora de Terminación:	1:10 P.M.			
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2023			Fecha de Inicio de atención:	31/07/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---							
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA	---		Visita SPQR	---				
No. de Visita:	Nº1	Nº2	Nº3	Nº4	Nº5	No. Total de Titulares de Derecho Atendido:	Nivel Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 11vo)	Nivel Medio (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- INEM - Sede Riavante (154) - Sede Iguaque (398)	- 15 - 30	= 83 = 84	= 67	---	---
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA						FECHA DE VISITA	19/05/2023 (Secretaría de Salud Departamental)				
						CONCEPTO VISITA	87,0% FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.				
PUNTAJE ESPERADO	58		PUNTAJE OBTENIDO	50		PORCENTAJE %	86,20%				
CONCEPTO FINAL						ACEPTABLE					

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA.	Las manipuladoras Comparten las Unidades Sanitarias con los Estudiantes de la Sede Educativa.
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Las techos están diseñados y construidos de manera que no evita acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muros en buen estado y sin grietas.	1	En baldosa hasta la mitad de la pared en buen estado.
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comprometan al estar se encuentran protegidas.	1	
8	Los aleros y detalles, se encuentran en buen estado, protegidos (teja), funcionando y limpios.	1	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA.	El tanque de agua no cuenta con tanque de almacenamiento de agua, el agua llega directamente del acueducto.
10	Las tanques o recipientes se encuentran protegidos y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	NA.	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y manip. evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comprometan con el ambiente exterior, están protegidas con malla o rejilla de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Las vitreas de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	0	Se evidencia vidrio dañado en la ventana sin vidrio en el área de preparación (Punto).

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	69,23%
------------------	----	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, conoques con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	Se evidencia almacenamiento de los insumos y materias primas sobre estibas plásticas en buen estado. Se evidencia canastillas vacías. Se saluda la limpieza visible en el área y limpieza.
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1) PEZUGA MARIANNA (POLLO FIESTA), LOTE: 2023 2450, VENCI: 02/FEB/24, RSA-000684-2023 2) ARROZ BLANCO (SUPREMO) (500g), L. 08/10/2024, RIA-0002520-2019.
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	Último Registro: Martes
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	REFRIGERACIÓN: Último Registro: 08/08/2023 En el día de hoy T° = 12.0°C (T° de congelados: -8.0°C) y no se evidencia que el termómetro funcione.
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	CONGELACIÓN: Último Registro: 08/08/2023. En el día de hoy no se evidencia que el termómetro funcione. T° = -20°C
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100.0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizados por la ETC.	1	Se evidencia publicado el ciclo de menú y la lista de intercambios
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú No. 78 Ver cuadro anexo
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	Ver cuadro anexo

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100.0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, cuando cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	Se evidencia al personal manipulador con dotación completa; ante de entrega de dotación: Febrero/2023. Se recomienda a la manipuladora Luz Dory, utilizar el delantal y portar bien el uniforme.
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	0	Última Remisión de Entrega: 06/08/2023, Se evidencia entrega de insumos de aseo. Falta entrega de jabón líquido para manos.
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (menos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	



31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, coña y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el auto publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los complementos Alimentarios: 8:45 A.M (9:00 a.m.) / 3:30 P.M.
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	Se evidencia 03 manipuladoras de alimentos.

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Chartas (Semana No.3). Se solicita constantemente limpiar los empaques de los productos y empaques en el área de almacenamiento, se evidencia las pruebas de agua, por el vapor que se genera en el comedor escolar. Se solicita agitar formal.
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	Última Remisión de entrega: (10/08/2023) Falta (03/08/2023) → Falta entregar bolsas verdes y 04 unidades de jabón Líquido para manos.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 08/08/2023
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	NA.	Última fecha del proceso de LyD del tanque de agua potable:

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Semana No.3 L.D.M 08 - 09 de Agosto de 2023 (Veritas)
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	Se solicita rubricar los cursos de Señalización de los residuos sólidos, se evidencia o conversión de tarra-Hijas a poma. No se evidencia ubicación de tarra con bolsa negra, ubicar tapa de la tarra con bolsa Verde.
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 08/08/2023
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última fecha del proceso de fumigación: 09/04/2023, válida: 30/09/2023

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	75,0%
------------------	----	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	No.	PORCENTAJE %	---
------------------	----	------------------	-----	--------------	-----

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	0	No se pudo verificar formato de inventario de equipos y/o utensilios en el formato establecido, ni se presento firmado.
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	El funcionamiento no funciona correctamente, ya se cambio la pila, pero no prende. los demás equipos estan funcionando de forma correcta.
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Último Registro: Semana No.3 (8 al 11 de Agosto 2023). No se evidencia soporte del mantenimiento preventivo de los equipos. No se evidencia soporte del mantenimiento de pulido de la licuadora industrial.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Fecha de vencimiento: OCTUBRE/2020
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0	NO se evidencia Botiquín de Primeros Auxilios

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.0%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	Falta registro de asistencia del 30/05/2023
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	ultimo Registro: --- (NO se evidencia Registros de Control Asistencia)
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante uso de Dredlogo de Hábitos saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Mediante un buzon de sugerencias, se solicita ubicado en un lugar visible.

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80.0%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	ultimo Registro: 08/08/2023 Faltan firmar registros Mediante cursos de protocolos de bioseguridad. Se

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100.0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora Items No. 13, 14, 17, 18, 22, 29, 37, 40, 44, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72.	Terminado	Responsable: FUPADESO, personal manipulador de alimentos. Sede Educativa.
--	-----------	---

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se evidencia diligenciado el Formato de Lista de Compra - BPM (Semana No. 2, jueves). • Se solicita completar y diligenciar de forma completa el Formato de Control de materias primas (cantidad recibida y verificación de los buques). • Se solicita reposición de 2.892g de mango, se evidenciaron algunos en mal estado. • Se solicita guardar toda la papaya, 2lb de mango, ya que no la gastaron toda al preparar zumo de leche que era para la papaya y la gastaron en la ensalada. • Se solicita guardar los Formatos de Registro (Semana No. 2 y lista de registros semana No. 3).

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"NO se presentaran observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	María Julieth Zamora Cruz	NOMBRE:	Sofía Pacheco
CARGO:	Equipo PAE - Tujía	CARGO:	Manipuladora de Alimentos
FIRMA:	María Zamora	FIRMA:	Sofía Pacheco
TELEFONO:	398419767	TELEFONO:	3112735037
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Luz Dary Boharguez
CARGO:		CARGO:	Manipuladora de Alimentos
FIRMA:		FIRMA:	Luz Dary B.
TELEFONO:		TELEFONO:	314 201 7678



Institución Educativa y Sede:		INEM - SEDE RIQUIRTE			Ciudad:			TUNJA			
Operador:		FUPADESO			Fecha visita:			10/08/2023			
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			
Componente	Preparación según ciclo de menú	Menú entregado	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja	Carne bovada					33g	25g	34g			
Proteico: carne blanca											
Huevo											
Leguminosa											
Cereal: Arroz	Arroz con papa					86g	73g	75g			
Cereal: Pasta											
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, plátano)	Papa en salsa de frijolito	MENÚ No. 18				25g	22g	32g			
Arepas/ Arepuela											
Verdura fría o caliente	Ensalada (papa, lechuga, papa, papaya)					40g	35g	55g			
Jugo	Jugo de Mandarina					207g	153g	206g			
Leche líquida (polvo)											
¿Cumple con la minuta pastora?			SI <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>		¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			No <input type="checkbox"/>	SI <input checked="" type="checkbox"/>	
¿Cumple con el menú establecido?			SI <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>		¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			No <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	N/A <input checked="" type="checkbox"/>
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)			SI <input checked="" type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>						

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISTA: Sofía Roche CARGO: Equipo PAE-Tunja

QUIÉN REALIZA LA VISTA: Henry Polanco de la Cruz FIRMA: Sofía Roche

Paula Benítez FIRMA: Paula Benítez

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

Institución Educativa y Sede:	I.E. ANTONIO JOSÉ SANDOVAL-SEDE LA VIOLOGADA		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	11/08/2023			
Dirección:	TV 6 No. 74-05 Barrio La Cebadilla		Hora de Inicio:	8:20 a.m.		Hora de Terminación:	1:28 P.M.				
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2023		Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023				
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---		Visita SPOR	---				
Visita verificación técnica	X		Visita verificación de ETA	---		Visita SPOR	---				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 9to)	Nivel Tercera (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(70)* (omisión)	70	---	---	---	---

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	03/05/2023 (Salud Pública de Tunja)		
		CONCEPTO EMITIDO	83,5% FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.		
PUNTAJE ESPERADO	60	PUNTAJE OBTENIDO	54	PORCENTAJE %	90,0%

CONCEPTO FINAL

ACEPTABLE

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, moho y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA.	La manipuleadora transporta las unidades sanitarias con los Docentes de la Sede Educativa.
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la prestación del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de humedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	En baja, requieren de limpieza y pintura en general.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen muros en buen estado y sin grietas.	1	Se evidencia desperdicio de pintura en algunas áreas, basándose sobre la mitad de la pared.
7	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Abundan entre piso y paredes que ocasionan al estar se encuentran protegidos.	1	En baldosa en buen estado.
8	Las alfombras y tapetes, se encuentran en buen estado, protegidos (pesta), higienizados y limpios.	No.	
9	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las lavaplatos o lavabos se encuentran protegidos y funcionando y no se encuentran instalaciones eléctricas expuestas.	1	La lavaplatos no funciona en el área de preparación de alimentos.
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se corresponden con el ambiente exterior, están provistas con malla o rejilla de fácil limpieza y resistencia a la limpieza y la manipuleadora. Las vidrieras de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	Se evidencia protección en la puerta de ingreso al área de preparación.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	1	Se evidencia almacenamiento de los insumos y materias primas en canastillas plásticas (Elegimbradas) en buen estado.
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1). ARAOZ BLANCO (FLOKHOZLA) (500g), L2606 23A 03E, VEN: 08/2024, RSA-001024-2020. 2). PECHUGA MARINADA (POLLO FIESTA), LOTE: 20232059, VEN: 02/FEB/24, RSA-001648-2023.
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kárdex) y rotación de productos - PEPS.	1	Último Registro: Viernes (Rimón: 04/08/2023). / Menús No. 16, 18, 19, 20).
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	REFRIGERACIÓN: / Último Registro: 11/08/2023 T° = 7.8°C (Nueva)
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	0	CONGELACIÓN: (0.8°C) (15.5°C) Último Registro: 11/08/2023 T° = -0.3°C (Nueva) / (-0.9°C) → Se solicita revisión de la nevera.
19	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normalidad sanitaria vigente. Resolución 5105/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	Se evidencia en el rotulado del azúcar marca Granal del Oriente con Registro Sanitario Unido, se solicita allegar documentación actualizada.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
25	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio (utensilios medidores).	1	
26	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú y guía de preparación establecido. (Si en caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	MENÚ No. 09 (Ver cuadro anexo)
27	Se cumple con los gramajes de las preparaciones de cada uno de los componentes por nivel de escolaridad.	1	Ver cuadro anexo

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normalidad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración preparada en sitio.	1	Se evidencia a la manipuladora de alimentos con dotación completa. Acta de entrega de dotación: 14/08/2023.
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de uso, papetera). Se evidencia remisión de entrega.	0	Última Remisión de Entrega: 08/08/2023. Falta entregar guabón líquido para manos (on).
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	



31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año)	1	Sandra Folgado (02/03/2023).
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	No se evidencia soporte de la última capacitación en el tema del ARL del 17/06/2023.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los complementos Alimentarios: 10:00 A.M.
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normalidad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: viernes (Semana No.2) mes agosto 2023. Se solicita retirar vidrios y tarros y trasladarlos en el área de la ventana de consumo de los titulares de derecho. → En el momento de la visita se retiraron. Se solicita realizar limpieza en la pared del área de Servicio.
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normalidad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de lava, esponjas, trapos, etc.) Entre productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	Última Remisión de entrega: 08/03/2023. Se evidencia Remisión de Agosto de 2023.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 11/08/2023
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normalidad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	Última fecha del proceso de LxO del tanque de agua potable: 05/04/2023. Válido: 04/10/23

PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: viernes (Semana No.2) mes Agosto 2023. Se solicita diligenciar de forma completa. Se solicita ajustar en el Programa en residuos orgánicos se relaciona el nombre de esta sede educativa.
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, utilizados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se solicita cambiar algunos cubos por detenerse de los mismos.
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 11/08/2023
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soporte de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última fecha del proceso de fumigación: 05/04/2023, Válido: 04/10/2023.

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	100,00%
------------------	----	------------------	----	--------------	---------

CONDICIONES DE TRANSPORTE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, platos y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	Fecha: Enero / 2023
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	La manipuladora de alimentos expresa que los equipos están funcionando de forma correcta
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Ultimo Registro: Semana No. 26 08- 11 de Agosto 2023). No se evidencia la Ficha Técnica del termómetro.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	0	Fecha de vencimiento: - - -	
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	0		
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %
CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1		
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	0	No se evidencia soporte de conformación de CAE	
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	Último Registro: - - -	
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Vehículo aviso sobre Decálogo de Hábitos Saludables	
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender los SPQR en el comedor escolar	1	Sebrador de un buzón de sugerencias nel Comedor Escolar.	
TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %
CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES	
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Último Registro: 11/08/2023. Se evidencia publicado avisos sobre Protocolos de bioseguridad.	
TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD				
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %
ACCIONES DE MEJORA				
ACCIONES DE MEJORA			FECHA DE CUMPLIMIENTO	RESPONSABLE
Acciones de mejora Fmt No. 18, 19, 29, 33, 37, 43, 67, 68, 69, 71, 72.			Inmediato	Conducta: FUPADESA, Institución Educativa.
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Se solicita diligenciar de forma completa el Formato de Control de materias primas (Semana No. 2 del 08-11 de Agosto de 2023).</li> <li>Se solicita diligenciar el Formato de Control de Lista de Limpieza - BPM (Semana No. 7, marzo del 18 de Agosto de 2023).</li> <li>Se solicita reparación de Nbo de azulear ya que se evidencia perforado el empaque.</li> </ul>				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
"No se presentan observaciones"				
En constancia firman:				
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Karin Ivilith Barreto Cruz		NOMBRE:	Sandra Eustene
CARGO:	Equipo PAE - Tropa		CARGO:	M. ALIMENTOS
FIRMA:	Karin Barreto		FIRMA:	Sandra Eustene
TELÉFONO:	3124419767		TELÉFONO:	3108747311
QUIEN REALIZA LA VISITA			QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:			NOMBRE:	
CARGO:			CARGO:	
FIRMA:			FIRMA:	
TELÉFONO:			TELÉFONO:	



Institución Educativa y Sede:		I.E. ANTONIO JOSÉ SANDOVAL - FEDE COLORADA.									Ciudad:			PUNTA		
Operador:		FUPADESO									Fecha visita:			11/08/2013		
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Proteico: carne roja	---															
Proteico: carne blanca	Chicha de pollo (aparcado)	46g	20g*	42g												
Huevo	---															
Leguminosa	Lupinos avinagrados	28g	21g	25g												
Cereal: Arroz	Arroz Blanco	58g	63g	60g												
Cereal: Pasta	---															
Tubérculos: (papa, yuca, ñame, plátanos)	Trayados de plátano	20g*	23g*	23g*												
Arepas/Arepuela	---															
Verdura fría o caliente	Ensalada (papa, zanahoria, pimiento)	41g	51g	51g												
Jugo	Jugo de Morasaya	262g	260g	300g												
L leche líquida / polvo	---															
¿Cumple con la minuta paitón?																
¿Cumple con el menú establecido?																
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)																
Observaciones:		M. ALIMENTOS									¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		
		EQUIPO PAE - PUNTA									¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Sandra Lozano CARGO: M. ALIMENTOS FIRMA: Sandra Lozano

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Karla Golieth Zamora Lozano CARGO: Equipo PAE - Punta FIRMA: Karla Zamora



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

Institución Educativa y Sede:	ESCUELA NORMAL SUPERIOR LEONOR ALVAREZ PINZÓN - SEDE CENTRAL				ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	14/08/2023	
Dirección:	Km 4. Vía Aruburo San Rafael				Hora de inicio:	8:10 AM			Hora de Terminación:	11:45 AM	
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPAPESO"				No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO NO. 506 DE 2023			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023	
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/>		NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---					
Visita verificación técnica	X				Visita verificación de ETA	---		Visita SPQR	---		
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Titulares de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (6to a 9no)	Nivel Media (10 y 11)
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.871* (Remisión)	---	460	261	762	288
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA					FECHA DE VISITA	24/02/2023 (Secretaría de Salud territorial)					
					CONCEPTO EMITIDO	100,0% FAVORABLE					
PUNTAJE ESPERADO	50				PUNTAJE OBTENIDO	46				PORCENTAJE %	92,0%
CONCEPTO FINAL					ACEPTABLE						

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
12	El almacenamiento de los productos industrializados se realiza ordenadamente en pias, estibas y/o canastillas, canecas, recipientes con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación si es el caso.	0	Se evidencia almacenamiento de los complementos alimentarios en cajas de cartón, los titulares de derecho hace la canastillas y el personal manipular las para a las canastillas plásticas.
13	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y, se encuentran en buen estado.	1	1) LEONE SABORANDA DE VAINILLA (LORLAACROS), L. 85120 602, VEN: 10/09/23, RSA-003862017 2) TORTA CON SABOR ARTIFICIAL A BRAUNO (LIONE Y ANTONIO SAS) L. 285237, VEN: 12/02/2023 3) Mantequilla Vinos (Sanana No. 08-11 de Agosto 2023)
14	El área de almacenamiento de productos terminados y sus áreas (Baldas para productos industrializados)	1	

15	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	NA.	
16	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5103/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
17	El producto lácteo suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
18	El derivado del cereal suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	
19	La fruta suministrada se lava y desinfecta con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. Se entrega fresca y con grado de madurez óptima para su consumo.	NA.	
20	El dulce suministrado cumple con las características de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad vigente y con los requisitos establecidos en los lineamientos.	1	Pandita con Leche con Coco (LA SABROSA), LOTE: 22.06, VENGE: 22.12.23, R5A702J22545.

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS

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

CONDICIONES DE CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
21	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú y la lista de intercambios realizado por la ETC.	1	
22	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Menú No. 20 (VIR UADVO ANEXO) 1 se solicita ajustar la Remisión de Entrega; Referencia: Minuto No. 19 y el Minuto No. 20
23	Se cumple con los gramajes de cada uno de los componentes en ración industrializada por nivel de escolaridad	1	VIR UADVO ANEXO

TOTAL CONDICIONES CUMPLIMIENTO DE MENÚS- GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a gris) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Se evidencia al personal manipulador de alimentos con dotación completa, falta la entrega de los Zapatos de la Sra. Mariana García. Acta de entrega de dotación: Fibero/2023
25	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de aseo, papelería)	0	última entrega: No se evidencia entrega de los insumos de aseo del mes de Agosto 2023, última entrega julio/2023.
26	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	
27	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
28	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
29	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	
30	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
31	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	
32	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el aviso publicado en un lugar visible.	1	Hora de Entrega de los Complementos Alimentarios: 8:00 A.M.

TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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



CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
33	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Viernes (Semana No. 2), se solicitó realizar LyD en las puertas, se evidencian con plomo		
34	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1			
35	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, escobas, traperos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	0	Última entrega: No se evidencia entrega de los insumos de aseo del mes de Agosto 2023. no se evidencia el tubo medidor del detergente y la perilla para la dosificación del desinfectante		
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
36	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 04/08/2023		
37	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	Última Fecha de LyD del tanque de agua potable: 31/03/2023		
PROGRAMA DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
38	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: Lunes (Semana No. 3 del 04 - 18 de Agosto 2023).		
39	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1			
40	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1			
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
41	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 04/08/2023		
42	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1			
43	Se evidencia soporte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última Fecha del proceso de fumigación: 31/03/2023. Validez: 30/09/23, se evidencian certificados.		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	90,90%
CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
44	El operador cuenta con inventario de menaje y utensilios correspondiente al área temporal de entrega de los productos industrializados.	1	Fecha: Febrero/2023.		
TOTAL CONDICIONES DE UTENSILIOS Y MENAJE					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100,0%
CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI ES EVIDENCIADO)					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES		
45	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura ambiente: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (si aplica).	No.			
46	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima a temperatura de refrigeración y congelación: recipientes, canastillas, estibas de material sanitario, etc. y cumple con la normatividad vigente (si aplica). Se llevan registros actualizados de control de temperaturas de almacenamiento.	No.			
47	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. Se llevan registros actualizados de limpieza y desinfección del vehículo.	No.			
48	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de "Transporte de Alimentos".	No.			
49	El personal transportador cuenta con la dotación completa y adecuada según normatividad vigente.	No.			
50	El personal transportador cuenta con certificación médica de aptitud para manipulación de alimentos.	No.			

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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
57	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	Fecha de vencimiento: OCTUBRE/2023
58	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	Faltan elementos en el botiquín de primeros auxilios

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
59	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	
60	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	La fecha del Acta: Ajustar (2023). No se evidencia registro de control de asistencia.
61	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	Último Registro: --- No se evidencia Registros de control de asistencia del mes de Agosto de 2023.
62	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante aviso de Decálogo de hábitos saludables
63	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Mediante Ubicación de un botón de sugerencias

TOTAL CONDICIONES DE GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
64	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se tienen registros actualizados de las actividades	1	Último Registro: 14/08/2023. Se evidencia aviso de protocolo de bioseguridad

TOTAL CONDICIONES DE PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Acciones de mejora Items No. 12, 22, 34, 35, 33, 35, 58, 60, 61. Inmediato. Contactos: FUPADESO, personal manipulador, ENGLAP.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

- Se evidencia diligenciado el Formato de Control de materia prima de fecha: Lunes (Semana del 14-18 de Agosto 2023).
- Se evidencia diligenciado el Formato de lista de chequeo - BPM (Visita, Semana No. 2, Agosto 2023).
- Se solicita allegar soporte del abastecimiento de la contabilidad en la bodega de almacenamiento.
- Se solicita ubicar las mesas y sillas que no están en contacto con el piso.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"No se presentan observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:	Karin Julieth Barreto Cruz	NOMBRE:	Jenny Saavedra T.
CARGO:	Episo PAE - TUPSA	CARGO:	Economía
FIRMA:	Karin Barreto	FIRMA:	JTS
TELEFONO:	3124419767	TELEFONO:	3143318688
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	Martha Janneth Saavedra / Maritza Garcia
CARGO:		CARGO:	Economía / Economía
FIRMA:		FIRMA:	JTS / Maritza Garcia
TELEFONO:		TELEFONO:	3125920409 / 3137501712

**Institución Educativa y sede:** ENSLAP - SEDE CENTRAL

**Operador:** FUPADESO

**Fecha Visita:** 14/08/2023

**Ciudad:** TUNJA

**Horario de Entrega:** Jornada Mañana: Jomeña Tard: 8:00 AM

Componente	NIVEL DE ESCOLARIDAD			PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2			BÁSICA			MEDIA		
	Menú programado	Menú entregado		M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Lácteo (todos los días)	Leche saborizada de vainilla (problemas de lactancia)	Menú No. 20					217g	200g	203g	213g	205g	200g	203g	216g	215g	213g	217g	210g
Derivados del cereal (todos los días)	Tuque con sabor original de banana						411g	43g	44g	44g	44g	48g	74g	70g	106g	103g	103g	102g
Frutas (3 veces/semana)																		
Azúcares y dulces (2 veces/semana)	Panadilla con leche con limón. N.A. (saborizada)						22g	22g	33g	26g	33g	31g	40g	40g	40g	40g	42g	41g

¿Se cumple minuta patrón?  SI  NO

¿Se cumple con el menú programado?  SI  NO


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


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

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

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

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Jenny Saaveda CARGO: Economista FIRMA: 

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Kevin Bando CARGO: Equipo PAE-Tuque FIRMA: 





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

Institución Educativa y Sede:	I. E. SILVINO RODRÍGUEZ -- SEDE URIBE URIBE.		ETC:	TUNJA	MUNICIPIO:	TUNJA	Fecha Verificación:	22/08/2023			
Dirección:	CVA No. 07-14 Bando los Patriotas		Hora de Inicio:	8:48 A.M.			Hora de Terminación:	12:46 P.M.			
Operador:	FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL "FUPADESO"		No. Contrato / Convenio	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 506 DE 2023			Fecha de Inicio de atención:	31/01/2023			
Reporta casos de atención prioritaria	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	---							
Visita verificación técnica:	X		Visita verificación de ETA	---		Visita SPQR	---				
No. de Visita:	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	No. Total de Títulos de Derecho Atendidos:	Nivel: Preescolar	Nivel Primaria (Grado 1ro, 2do, 3ro)	Nivel Primaria (Grado 4to, 5to)	Nivel Secundaria (8to a 11to)	Nivel Medio (10 y 11)
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(104)* Remisión	70	34	---	---	---

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	23/06/2023 (Sección de Protección Social) → Allegada en fs100								
		CONCEPTO	86,5% FAVORABLE CON REQUEBIMIENTOS.								
PUNTAJE ESPERADO	61	PUNTAJE OBTENIDO	54	PORCENTAJE	36,0%						
CONCEPTO FINAL		ACEPTABLE.									

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

CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, estacas y aguas estancadas.	1	
2	Las instalaciones (área de preparación, área de almacenamiento, área de consumo) cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias.	1	
3	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA.	Se manifiesta por parte de las unidades sanitarias con los Estudiantes de la sede educativa.
4	Las áreas de preparación, almacenamiento y consumo del comedor escolar cumplen con el espacio mínimo que garantiza la protección del servicio.	1	
5	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias.	1	Requiere de pintura y mantenimiento en general.
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Existen moshes en buen estado y sin grietas.	1	Se evidencia desprendimiento de pintura en algunas áreas. En baldosa hasta la mitad de la pared.
7	Las pisos se encuentran limpios, en buen estado y se garantizan las condiciones higiénico-sanitarias. Aberturas entre piso y paredes que comprometan al edificio no encuentran protegidas.	1	
8	Los techos y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionamiento y limpios.	1	
9	Existen lavapies y recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y de material higiénico-sanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
10	Las trampas o drenajes se encuentran protegidos y funcionamiento y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	No se evidencian protegidos los bombillos
11	Los cilindros de gas se encuentran alejados del comedor escolar en un lugar protegido y en buen estado.	1	
12	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
13	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están protegidas con malla o rejillas de fácil limpieza y resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso se encuentran en buen estado.	1	Se evidencia protección de las ventanas en el área de preparación con arcos en buen estado.

TOTAL CONDICIONES DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
14	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas, estibas y/o canastillas, canecas con tapa u otra forma de almacenamiento. Dispone de estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza, desinfección y fumigación, si es el caso.	0	Se evidencia legumbre sucia, canastillas sucias en donde se almacenan los insumos y materias primas. Se solicita utilizar las legumbres para el almacenamiento de los alimentos, se evidencia papaya sucia de sillas.
15	Los productos se encuentran dentro de su vida útil con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	1) CREMA DE LECHE UHT (COMAR) (180g), L. F.F. 30/JUL/2023, V.M.: 29/OCT/2023, RSA-000 673-2045. 2) FROTOL RADICAL (GRANOS DE LONDRERO) (500g), LOTE: 12/30623, V.M.: 30/JUN/24.
16	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas (Kardex) y rotación de productos - PEPS.	1	Último Registro: Marta (Remisión del N° 08/2023) (V.M.: 6,39, 10).
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros de control actualizados.	1	REFRIGERACIÓN: T° = 3.0°C (3.9°C) Último Registro: 22/03/2023
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros de control actualizados.	1	CONGELACIÓN: T° = -21.1°C Último Registro: 22/03/2023
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5105/2005 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	0	Se solicita reposición de A. Frutas de Aporte Menor: EL DORADO, ya que no es legible el lote y fecha de vencimiento.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

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

CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO

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

CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS - GRAMAJES

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

CONDICIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
28	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro (diferente a grises) y limpio, calzado cerrado estos deben cumplir con las especificaciones de la normatividad legal vigente y demás elementos de protección necesarios para la preparación en sitio.	1	Se evidencia a la manipuladora de alimentos con dotación. Se solicita utilizar el delantal de la dotación para de entrega de dotación: no se evidencia foto de entrega de dotación.
29	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, guantes de manipulación, guantes de asno, papelería). Se evidencia remisión de entrega.	1	Última Remisión de Entrega: Agosto (* 12 días)
30	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje).	1	

31	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (solo para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	- Andry Lemillo (05/04/2023)
32	El operador cuenta con el Plan de Capacitaciones en físico con su respectivo cronograma y soportes de su implementación.	1	
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros y/o certificados.	1	Se solicita ajustar fechas en los Registros de control de asistencia en el tema de la capacitación del ARR.
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
35	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra el auto publicado en un lugar visible.	1	Hora de entrega de los Complementos Alimentarios: 9:30 a.m. / 9:46 a.m.*
36	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos que permita la adecuada prestación del servicio.	1	

**TOTAL CONDICIONES DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

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

**CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
37	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección según la normatividad vigente y se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: Semana No. 2 (vivienda). Se solicita realizar Limpieza en la pared del área de almacenamiento, se evidencia falta Limpieza a la Leguminosa, enchufes, mesas. Se
38	Se utilizan productos de limpieza y desinfección de acuerdo a la frecuencia establecida y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Solicitar Limpieza del computador de la nevera, y Limpieza interna de la parte superior de la nevera.
39	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración preparada en sitio, con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
40	Cuentan con elementos y productos de aseo (detergentes, desinfectantes, jabón de loza, escobas, trapos, etc.) Estos productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. Se evidencia remisión de entrega de elementos de aseo.	1	Última Remisión de entrega: Agosto/2023 (*92 días). Falta entregar Bolsas verdes Se solicita reposición de 1 escoba y 1 trapeo por deterioro.

**PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
41	Existe un programa de abastecimiento de agua potable y se llevan registros actualizados de las actividades.	1	Último Registro: 22/08/2023. Se solicita diligenciar el Puesto de la toma de agua.
42	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua según normatividad vigente, además de existir un procedimiento implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes y se cuenta con certificaciones de las actividades.	1	Última fecha del proceso de Lysol del tanque de agua potable: 04/04/23. Válido: 03/10/23 Por parte de la Empresa Multiservicios CE-CHI.

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
43	Se cuenta con un programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, con procedimientos escritos, se llevan registros actualizados de las actividades.	0	Último Registro: Semana No. 4 (22-25 de Agosto 2023), Martes. No se evidencia proteger los residuos orgánicos, falta tapa y la canna no cubre la totalidad de los residuos. Se solicita ubicar tarro para la recolección del aceite reciclado.
44	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	
45	Se aplica la separación en sitio de los residuos aprovechables y no aprovechables.	1	

**PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES**

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
46	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros actualizados de las actividades preventivas o correctivas.	1	Último Registro: 22/08/2023
47	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
48	Se evidencia soportes de las actividades de fumigación y desratización por parte de una empresa certificada por la autoridad sanitaria competente de acuerdo a la frecuencia establecida.	1	Última fecha del proceso de Fumigación: 04/04/2023. Válido: 03/10/23. Por parte de la Empresa Multiservicios CE-CHI.

**TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	75,0%
------------------	----	------------------	---	--------------	-------



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

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

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

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
62	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
63	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
64	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
65	El operador cuenta con inventario de menaje, equipos y utensilios correspondiente al comedor escolar	1	Fecha: Enero/2023
66	Los utensilios y equipos del comedor escolar se encuentran en buen estado y en funcionamiento	1	La manipuladora de alimentos manifiesta que los equipos están funcionando de forma correcta
67	Existen un programa para el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Programa, Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimientos, responsables)	0	Último Registro: Semana No. 2 (8 al 14 de Agosto 2023), Se evidencia registro atrasado no se evidencia soporte del mantenimiento a la nevera.

TOTAL CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
68	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga ubicado en un lugar adecuado.	1	Fecha de vencimiento: FEB/2024,
69	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos mínimos requeridos según normatividad vigente, ubicado en un lugar adecuado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100,0%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
70	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información General del PAE actualizada.	1	Se solicita mostrar los tipos en la ficha firmada y visible del PAE,
71	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión actualizadas.	1	Se evidencia Acta de Reunión del CAE (27/01/2023). Falta soporte de reunión del CAE de fecha: 29/05/2023
72	Se diligencia diariamente los registros de control de asistencia de los titulares de derecho atendidos en el comedor escolar de la Institución Educativa.	0	Último Registro: No se encuentran los Registros de Control de Asistencia del mes de Agosto 2023.
73	En la Institución Educativa y sede se promueve hábitos alimentarios saludables con los titulares de derecho.	1	Mediante aviso de Decálogo de Hábitos Saludables
74	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Mediante uso de un buzón de sugerencias.

TOTAL CONDICIONES GESTIÓN SOCIAL

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

CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
75	Existe un protocolo de bioseguridad Covid-19 y se llevan registros actualizados de las actividades	1	Último Registro: 22/08/2023 Se evidencia publicado avisos sobre Protocolos de Bioseguridad.

TOTAL CONDICIONES PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD

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

ACCIONES DE MEJORA

FECHA DE CUMPLIMIENTO

RESPONSABLE

Revisión de cocina Hinc No. 14, 19, 23, 27, 28, 33, 37, 40, 41, 43, 44, 67, 70, 71, 73. Inmediato Contraloría: FUPADESA, personal manipulador, Institución Educativa.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

• Se solicita diligenciar de forma completa el Formato de Control de matrices primas (Uñas, manos, lentes, fechas de vencimiento, Semana No. 3 (14-18 de Agosto de 2023)). • No se evidencia formato de registro del mes de Agosto de 2023 de lista de chequeo - BPM. • No se evidencia Formato para el registro de la evolución del comité vecinal del mes de Agosto de 2023. • Se solicita mostrar a repollo que estaban en la nevera!

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

"No se presentan observaciones"

En constancia firman:

QUIEN REALIZA LA VISITA

QUIEN ATIENDE LA VISITA

NOMBRE:	Karen Julieth Barcha Cruz	NOMBRE:	Andry Julieth Carrillo Ramirez
CARGO:	Equipo PAE - Tipo	CARGO:	Economía
FIRMA:	Karen Barcha	FIRMA:	Andry Carrillo Ramirez
TELEFONO:	302449767	TELEFONO:	3202765869
QUIEN REALIZA LA VISITA		QUIEN ATIENDE LA VISITA	
NOMBRE:		NOMBRE:	
CARGO:		CARGO:	
FIRMA:		FIRMA:	
TELEFONO:		TELEFONO:	

Institución Educativa y Sede:		I.E. STANISLAO RODRÍGUEZ - SEDE UNIBE UNIBE			Ciudad:			TUNJA		
Operador:		FUPADESO			Fecha visita:			22/08/2013		
NIVEL DE ESCOLARIDAD		PREESCOLAR			PRIMARIA 1			PRIMARIA 2		
Componente	Preparación según ciclo de menú	M1	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3
Protéico: carne roja	---									
Protéico: carne blanca	---									
Huevo	Huevo Pico	53g	42g	70g						
Leguminosa	Lentíjolas hervidas	28g	28g	38g						
Cereal: Arroz	Arroz con Zamboriza	65g	65g	75g						
Cereal: Pasta	---									
Tubérculos- (papa, yuca, ñame, Plátanos)	Papa al vapor con cilantro	50g	40g	51g						
Azúcar/Arepucas	---									
Verdura fría o caliente	Ensalada Uchirpi	65g	74g	65g						
Jugo	Jugo de Guayaba	232g	203g	217g						
Leche líquida /polvo	---									
¿Cumple con la minuta patrón?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿Los beneficiarios consumen la totalidad de los alimentos suministrados?			SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		
¿Cumple con el menú establecido?		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>			¿En caso de que haya cambios en el horario de servicio, están aprobados por el CAE?			SI <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> N/A <input checked="" type="checkbox"/>		
¿Estos cambios están aprobados por la Supervisión del PAE? (si aplica)		SI <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/>								

Observaciones:

QUIÉN ATIENDE LA VISITA: Andy Carrillo R. CARGO: ECONOMA.

QUIÉN REALIZA LA VISITA: Kathy Ramirez CARGO: Equipo PAE-Tunja

FIRMA: Andy Carrillo R. FIRMA: Kathy Ramirez





ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
7.	I.E. SAN JERÓNIMO EMILIANI - SEDE CENTRO JUVENIL	24/08/2023	8:42 A.M	1:36 P.M.
RESPONSABLE: <i>Karin Bonato - Equipo PAE-Tunja.</i>				

**OBJETIVO**

Verificar las condiciones de higiene, manipulación, preparación, almacenamiento, distribución y consumo de los Complementos Alimentarios bajo la modalidad de Ración Preparada en sitio - Almuerzo en el comedor Escolar de la Institución Educativa suministrado a los titulares de derecho por parte del contratista: FUPADESO. Contrato de Suministro No. 1916 de 2023.

**DESARROLLO DE LA VISITA**

- No. de manipuladoras de alimentos evidenciadas = 4
- Hora de entrega de los complementos alimentarios = 10:25 A.M. - 11:00 P.M.
- No. de copos atendidos = 700 (Preescolar: 55, Pa = 127, Secundaria = 368, UMedia = 150).

MENÚ No. 9

- Pollo Guisado
- Arroz Trigo (Fideos)
- Papa Dorada
- Verduras Salteadas (Zanahora, tomate, pimiento, cebolla californica, habichuela).
- Fruto de Guayaba.

- Se evidencia a las manipuladoras de alimentos con dotación completa (uniforme, zapatos, delantal, cofia, tapabocas desechables, guantes de manipulación de alimentos).
- Se evidencia publicación de avisos de áreas, BPM, protocolos de bioseguridad en el comedor Escolar. (Falta actualización)
- Se evidencia almacenamiento de los insumos y materias primas en canastillas plásticas fijas, se evidencia piso fijo en el área de almacenamiento.
- Se evidencia almacenamiento de papa en Lora, falta ubicar tapa a la lancia del arroz
- Se solicita constante revisión de los alimentos, se evidencia manzana en mal estado, algunas papayas se están dañando, se evidencia presencia de mosquitos en el área.



• VERIFICACIÓN DE FECHAS DE VENCIMIENTO:

- 1). PEZAJUA MARNADA (POLLO FIESTA), LOTE: 20232221, VEN: 03/FEB/24, RSA-0026081-2023
- 2). LECHE ENTERA EN POLVO (NUTRALAC) (330g), LOTE: 24 07 23 53 010, VENEE: 07/2024, RSA-002138-2023
- 3). ARROZ BLANCO (SAN RAFAEL) (500g), LOTE: 050823, VENEE: 05/AGO/2024, NSA-0009000-2020
- 4). CREMA DE LECHE (COOLANTA) (175g), L. 2163071 410, VEN: 12/NOV/23, RSA-0041732-2021
- 5). CENTRO DE PIERNA Limpiaado por: COMERCIALIZADORA DE CARNES DAN SAS, Ficha de compra: 14-08-23, Ficha de Empaque: 17-08-23, Fecha de Vencimiento: 17-02-24. LOTE: 14# 2351.

- Se solicita reposición de 2.35 Kg de Perejil.
- Se solicita que se reposición de: crema de leche, maneyudo, guayaba, lonchas (Pasta), Leche en polvo, harina de trigo, huevos
- Se evidencia Remisión de entrega de asco: Agosto/2023, Fecha bolsa verde, 2 unidades de gabelo líquido, 4
- Se evidencia Róster diligenciado de fecha Remisión 18/08/2023 (Día jueves) (Minú No. 6,8,9,10). Paquetes todos desechables.
- Se evidencia Hojas de vida y certificaciones de capacitación de las manipuladoras de alimentos:

- 1). Heidi Dayana Evarista (04/03/2023)
- 2). Yuly Andrea Rache (14/02/2023)
- 3). Jimi Shirley López (07/04/2022)
- 4). Maria Alexa Vargas (08/02/2023)

- $T^{\circ}$  (Refrigeración) (Nevera) =  $3.2^{\circ}C$  ;  $T^{\circ}$  Congelación (Nevera) =  $-20.0^{\circ}C$
- $T^{\circ}$  Congelación (Congelador) =  $-12.2^{\circ}C$  ;  $T^{\circ}$  Congelación (Congelador) =

- Se evidencia punta de ingreso al área de preparación sucia, se solicita realizar limpieza.
- Se evidencia pared sucia en el área de almacenamiento de los insumos y materias primas (frigor).
- Se evidencia mosca, vitregador en contacto con el piso
- Se evidencia elementos arriba de la nevera → se solicita retirarlos.
- Se evidencia lancetas sucias de la basura, se evidenció una lanceta para la disposición de los residuos orgánicos dentro del área de almacenamiento → se retiró en el momento de la visita.
- Las manipuladoras de alimentos expresan que los Equipos están funcionando de forma correcta.
- No se evidencia todos los quisos de señalización de áreas para la disposición de los residuos sólidos.
- No se evidencia ubicación de lanceta con bolsa negra y verde.



- Se evidencian diligenciados los siguientes formatos de registro de los Programas de Saneamiento Básico:
  - Formato de registro de limpieza y desinfección (Último Registro: jueves Semana No.4 Agosto 2023)
  - Formato de Registro de Control de plagas y roedores (Último Registro: 24/08/2023)
  - Formato de registro de control de agua potable (Último Registro: 24/08/2023, Falta diligenciar el punto de toma de agua)
  - Formato de registro de control de residuos sólidos y líquidos (Último Registro: Semana No.4, jueves)
- Se evidencia certificado de fumigación y limpieza y desinfección de tanques (31/03/2023), Val/dó: 30/09/23.
- Se evidencia publicado un ciclo de menús y una lista de intercambios en el Comedor Escolar.
- Se evidencia publicado una Ficha técnica de visibilidad del PAE → Se solicita actualizarla.
- Se evidencia presencia de telarañas en el área de consumo entre pared y ventanas, se evidencia ventanas sucias.
- Se evidencia un jabón líquido para manos en el baño que no ha suministrado el operador actual.
- Se evidencia fecha del día de consumo con presencia de telarañas → Se solicita retirarlas.
- Se evidencia publicado aviso de Hábitos saludables, se evidencia ubicado un buzón de sugerencias.
- Se evidencia almacenamiento de las loncheras en el congelador de la nevera (Fecha: ---)
- No se evidencia Formato de Registro de Verificación de Síntomas COVID-19 (Último Registro: ---)
- Falta aviso de zona de desinfección en el comedor escolar.

**COMPROMISOS ADQUIRIDOS**

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN
Acciones de mejoras según observaciones realizadas en el Acta de visita.	"FUPADESO"	Inmediato.

**FIRMA DEL ACTA**

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Yury Andrea Rache Medina	Economista	Yury Rache
Hedy Dayana Goanomen Jaracira	Economista	Hedy Jaracira
Dina Shirley Lopez Castellanos	Economista	Dina Lopez
María Alcira Vargas Florenzo	Economista	María Vargas H.
Claudia Barch Bashidas	Administrativa	Claudia Barch
Karin Julieth Bonato Cruz	Equipo PAE-Tunja	Karin Bonato





ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
8.	ESCUELA NORMAL SUPERIOR SANTIAGO DE TUNJA - SEDE JARDÍN INFANTIL	25/08/2023	8:10 A.M.	1:38 P.M.

RESPONSABLE: *Karla Baveco - Equipo PAE Tunja*

**OBJETIVO**

*Verificar las condiciones de higiene, preparación, almacenamiento, distribución y consumo de los complementos Alimentarios bajo la modalidad de Ración Preparada en sitio - Almuerzo en el comedor escolar de la Institución Educativa suministrado por el contratista: FUPADESO. Contrato de suministro No 14116 de 2023.*

**DESARROLLO DE LA VISITA**

- No. de manipuladoras de alimentos evidenciadas = 3
  - No. de tipos Aficionados = 465 (Preescolar: 204, Primaria 1: 261).
  - Hora de entrega de los Complementos Alimentarios = 9:00 A.M / 2:00 P.M.
  - MENÚ No. 10
- Carne Guisada*  
*- Frijoles*  
*- Arroz con perejil*  
*- Papa chonvada*  
*- Ensalada (Pepino, cebolla, tomate)*  
*- Frigo de Guayaba*
- Se evidencia publicado avisos sobre señalización de áreas, BPM, protocolos de bioseguridad, se solicita actualizar logos (MEN).
  - NO se evidencia actualizada la Ficha técnica de visibilidad del PAE.
  - Se evidencia al personal manipulador de alimentos con dotación completa (uniforme, zapatos, lapa, tapabocas desechables, delantal, guantes de manipulación de alimentos).
  - Se evidencia canastillas sucias en donde se almacenan los insumos y materias primas
  - Se evidenció canastillas donde se almacenan la guayaba en contacto directo con el piso
  - Se solicita no volver a utilizar la nevera que está en mal estado (La puerta está en mal estado) y se evidencia rastros de óxido.



• VERIFICACIÓN DE FECHAS DE VENCIMIENTO:

- 1). CENTRO DE PIERNA (Empacado por: COMERCIALIZADORA DE CARNES D&N SAS), LOTE: 2562351, Fecha de vencimiento: 25/07/23, Fecha de Empaque: 27-07-23, Fecha de Vencimiento: 27-07-24.
- 2). PECHUGA DE POLLO MARINADA CAUCEAMPO, LOTE: L-232A3, VENGE: 31/JUL/24, RSAJON19604.
- 3). CREMA DE LECHE (COLANTA) (175g), L. 246307448, VENGE: 12/NOV/23, RSA-0011782-2021.
- 4). LECHE EN POLVO ENTERA (NUTRALAC) (380g), LOTE: 24072353010, VENGE: 07/2024, RSA-0011313-2022.
- 5). ARROZ BLANCO (SAN RAFAEL) (500g), LOTE: 10082023, VENGE: 10/08/2024, NSA-0009000-2020.

• Se evidencia sobrantes de habichuela, huevos, harina de trigo, 2lb de arveja, pollo refrigerado de unos cuantos que no asistieron la semana pasada → los manipuladores de alimentos gasificar estos alimentos el día miércoles de la semana entrante en las verduras quisadas.

• Se evidencia 2 paquetes de Pechuga maría CAUCEAMPO, sin lote y fechas de vencimiento.

- T<sup>o</sup> Congelador (Nevera) =

- T<sup>o</sup> Refrigerador (Nevera) =

- T<sup>o</sup> Congelador (Congelador) = --- No se evidencia producto en el congelador.

• Se solicita utilizar las básculas medidoras en el momento del servicio.

• No se evidencia Formatos de Registro de los Programas de Saneamiento Básico (Provisionales) del mes de Agosto de 2023.

• Se evidencia certificado de Limpieza y desinfección del tanque de fritos: 10/04/2023

• Se evidencia certificado de Fumigación de fritos: 10/04/2023, por parte de Multiservicios CE-CHI

• Se evidencia sobre el área de almacenamiento de insumos y materias primas, se evidencia vegetal de harina de trigo, presencia de arañas, se requiere asco general. ⇒ En el momento de la visita se realiza el asco en general en el área de almacenamiento.

• Se evidencia piso sobre con tierra, del transpaso de la papa en lona → En el momento de la visita se realiza el asco respectivo.

• Se solicita retirar cartamuestras almacenadas en la nevera, se evidencia desde fechas: 31/07/2023, 14/08/2023, 22/08/2023, 25/08/2023.



- Se evidencian Hojas de Vida y Certificados de manipulación de alimentos y certificados de capacitaciones de fecha:

  - 1). Jorge Enrique Galindo (15/05/2023) → certificado de manipulación de alimentos
  - 2). Johanna Paola Cruz (10/08/2023) → Fecha nh de capacitación en BPM.
  - 3). Ligia Paché (03/02/2023) → certificado de manipulación de alimentos.

- Se evidencia mal diligenciado el Kardex del día martes y miércoles (fruta para la preparación de los jugos). Remisión del 18/08/2023. (Líneas No. 6, 8, 10).
- Se evidencia Remisión de entrega de arco de fecha: 1 Agosto/2023 (12 días).
- Se solicita reparar limpieza a las puertas de ingreso al comedor escolar.
- Se solicita revisión de las estibas trancadas ya que nuevamente está dañando.
- Se solicita organizar y señalizar las canastillas en donde almacenan los insumos de Aseo,
- Se solicita reposición de 2.478 Kg de plátano, este es para el lunes, ayer lo entregaron y algunos ya se están dañando.
- Solo se evidencia un par de guantes para el arco para el personal manipulador de alimentos.
- Se evidencia publicado aviso sobre Dilema de alimentos susceptibles y ubicado un buzón de sugerencias.

**COMPROMISOS ADQUIRIDOS**

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN
Acciones de mejoras según observaciones realizadas en el día de la visita.	"FUPADESO"	Inmediato.

**FIRMA DEL ACTA**

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Ligia Ines Rentería	Economista	
Jorge Galindo	Economista	
Johanna Paola Cruz Leguizamón	Economista	Johanna Paola Cruz.
Karlo Julieth Bonetto Cruz	Equipo PAE-Tunja	





ACTA N°	LUGAR	FECHA	HORA DE INICIO	HORA FINAL
9.	I.E. LIBERTADOR SIMÓN BOLÍVAR - SEDE SAN FRANCISCO.	31/08/2023	8:18 AM,	1:10 P.M.

RESPONSABLE: *Karin Brando - Equipo PAE Tunja*

**OBJETIVO**

Verificar las condiciones de higiene, preparación, almacenamiento, distribución y consumo de los complementos alimentarios bajo la modalidad de Ración Preparada en sitio - Almuerzo en el Comedor Escolar de la Institución Educativa suministrado a los titulares de derecho por parte del contratista: FUPADES. Contrato de suministro No. 1916 de 2023.

**DESARROLLO DE LA VISITA**

- No. de manipuladoras de alimentos evidenciadas = 2
- No. de cupos Atendidos = 256 (Preescolar=19, PA=140, P2=97).
- Hora de entrega de los complementos alimentarios = 9:10 P.M.
- MENÚ No. 13

- Pollo Apanado
- Arroz amarillo (Zanahorra)
- Puré de papa
- Verduras Guisadas (Cebolla cabezona, tomate, Zanahorra, habichuela).
- Sorbete de Guayaba

- Se solicita entregar urgente guantes de manipulación de alimentos ya que no tienen, jabón líquido para manos, está rebafado con agua porque no tienen, ya no tienen toallas desechables, bolsas verdes, repas, papel higiénico.
- Se evidencia el personal manipulador con dotación completa (uniforme, zapatos, delantal, cofia, tapabocas desechable).
- Falta entregar zapatos a la manipuladora de alimentos Señora: *María Salamanca\**
- Se evidencia publicado avisos sobre señalización de áreas, BPM, protocolos de bioseguridad en el comedor escolar. Se solicita actualizar avisos (logos MEN).
- Se solicita realizar limpieza a las paredes en el área de consumo, se evidencian sucias y puntos en general. Enchufes del comedor escolar, tirante de insumos de aseo, encima de la nevera.



• VERIFICACIÓN DE FECHAS DE VENCIMIENTO:

- 1). LECHE EN POLVO ENTERA (NUTRALAC) (380g), LOTE: 24 07 23 930 10, VENUE: 07/2024, RSA-00 21323-2022.
- 2). PECHUGA MARINADA (MAC POLLO), LB00 123 162, VENUE: 10/JUN/2024, RSA-0019989-2022.
- 3). CREMA DE LECHE UHT (COLANTA) (175g), L. 19030704110, VEN: 17/OCT/23, RSA-00 11782-2021.
- 4). CREMA DE LECHE UHT (POMAR) (180g), L.F.F. 31/POU/2023, VEN: 29/OCT/2023, RSA-000573-2015.
- 5). ACEITE VEGETAL DE SOYA (DORADO) (500ML), L: DO 5003, VEN: 27/07/24, PSA-0002035-2019.

- Se solicita reposición de 4kg de melón, es para el menú No. 15 del día Lunes para la insalada, se evidenció dañado.
- Se solicita reposición de un paquete de fideos ya que se evidenció destapado y se estaba regando.
- Se solicita urgente la revisión de la estufa industrial, en la parte interna la estufa sujeta con un alambre.
- Se solicita a las manipuladoras quitar las navajas, espumas el lunes, ya que no la quitaron toda el martes.
- Se evidencia publicado el ciclo de menús y la lista de intercambios en el comedor Escolar.
- Se solicita constantemente realizar revisión de los alimentos, se evidencian alimentos en mal estado.
- Se evidencian canastillas sucias en donde se evidencian los insumos y materias primas.
- $T^{\circ}$  Refrigeración (Nueva) =  $3.6^{\circ}C$  /  $-0.3^{\circ}C$  /  $-T^{\circ}$  Congelación (Nueva) =  $-0.3^{\circ}C$  /  $-5.2^{\circ}C$   
 (Antigua)  $4.3^{\circ}C$  (Antigua) (Antigua)
- $T^{\circ}$  Congelación (Congelador) =  $-10.7^{\circ}C$
- Se solicita no volver a utilizar la nueva estufa ya que está con presencia de óxido.
- Se evidencia Hoja de vida y certificado de manipulación de alimentos de la licencias:
  - Luz Marina Aguilar (16/09/2022) → Falta certificado de capacitación del 04/08/2023 → Falta 2h de capacitación en BPM.
  - Maria Helena Salamanca (se evidencia certificado de manipulación de fecha: 28/08/2023) → no se evidencia certificado de capacitación en BPM.
- Se evidencia Kárdex atrasado en la Remisión del 25/08/2023 (Menús No. 09, 12, 13, 14, 15) de fechas: 23, 29, 30, 31 y 01 de Septiembre de 2023.
- Se evidencia una Remisión de entrega de arroz: Agosto (\* 12 días), falta entregar insumos de arroz.



- Se evidencian diligenciados los Formatos de Registro de los Programas de Saneamiento Básico:
  - Formato de Registro de Limpieza y desinfección (Semana No.5 (Lunes) → <sup>No se evidencia en el formato LyD de</sup> Se evidencia registro atrasado. (Frutas y Verduras).
  - Formato de registro de Control de plagas y roedores (28/08/2023) → Se evidencia atrasado
  - Formato de Registro de Control de residuos Sólidos y Líquidos (Semana No.5 (Lunes) → Se evidencia registro atrasado
  - Formato de Registro de Control de agua potable (28/08/2023) → Se evidencia atrasado, no se evidencia para del proceso).
  - Formato de Verificación de Síntomas COVID-19 (No se evidencia diligenciado para el mes de Agosto 2023)
  - Formato de Verificación de BPM - Lista de chequeo (Semana No.4, día jueves).
- Se solicita actualizar la Ficha técnica de visibilidad del PAE → se evidencia mapas desactualizados. e. reparación.
- Se evidencia publicado el ciclo de menús y la Lista de Intercambios en el Comedor Escolar.
- Se evidencia publicado el aviso Sobre Diálogo de Hábitos Saludables y el aviso de Hábito de higiene.
- No se evidencia Frasco para la Verificación del Aire Ventilado.
- No se evidencia Verificación de canchales con bolsa blanca y Verde.
- Se evidencia Formato de Control de temperaturas de almacenamiento (Último Registro: 28/08/2023). → No se evidencia registro del congelador.
- No se evidencia diligenciado el Formato de Control de materias primas → Atrasado (Semana No.4 y No.5).

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA LIMITE DE EJECUCIÓN
Acciones de mejora según observaciones realizadas en el Acta de la visita.	"FUPADESO"	Inmediato.

FIRMA DEL ACTA

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
Maria Helena Salasolca	manipuladora	Maria Helena Salasolca
Juz Aguilar	Economista	Juz Aguilar
Karla Julieth Romero Cruz	Equipo PAE - Tunja	Karla Romero