La educación es de todos | Mineducación | PAE | Siempre Santander GOBERNACIÓN

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA

Institución educativa	Escuela Urbana Gabriela Mistral	**ETC**	Santander	**Municipio**	Concepción
Dirección:	Cle 5 # 2-50	**Fecha Visita:**	11/05/2021	**Hora inicio:**	8:00.
Operador:	Union Temporal los Comuneros 20-21	**No Contrato**	2434830	**Hora de terminación:**	10:00
Reporta casos de atención prioritaria	SI / ~~NO~~	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**			
No titulares de derecho atendidos	253	**No de visita**	~~1ra Visita~~	2da Visita	3ra Visita / 4ta Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Leonor Ortiz Hernandez Supervisora Municipal	**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	Sigrid Milena Perez S Técnico Campo PAE.		
Visita técnica	X.	**Visita verificación de ETA**		**Visita SPQR**	

Objeto de la visita: Seguimiento desde el componente técnico a la ejecución del programa PAE

PUNTAJE ESPERADO	26	**PUNTAJE OBTENIDO**	26	**PORCENTAJE %**	100 %
CONCEPTO FINAL	Favorable				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		**FECHA DE VISITA**			
		CONCEPTO EMITIDO	NO.		

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 100 a 200 raciones	**Estudio Técnico RPC**	1	**No. de Manipuladoras encontradas**	3
De 201 a 600 raciones		2		
De 601 a 1000 raciones		3		
De 1001 a 1500 raciones		4		

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

RPC: RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	RPC	El área de distribución o de alistamiento de las raciones para preparar en casa, cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
2	RPC	El área de almacenamiento de las materias primas (Productos de la ración para preparar en casa) cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
3	RPC	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
4	RPC	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NA	
5	RPC	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
6	RPC	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación del lavado de manos, ubicados en las instalaciones de la entrega de la ración.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	5	**PUNTAJE OBTENIDO**	5	**PORCENTAJE %**	100

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	RPC	El almacenamiento de los insumos, materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
8	RPC	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	
9	RPC	Los productos se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 333 de 2011	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	3	**PUNTAJE OBTENIDO**	3	**PORCENTAJE %**	100

III. CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	RPC	Existe cumplimiento de los productos que componen la Ración para Preparar en Casa establecidos.	1	
11	RPC	Se cumple con los gramajes de los productos que componen la Ración para Preparar en Casa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	2	**PUNTAJE OBTENIDO**	2	**PORCENTAJE %**	100

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
12	RPC	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración para preparar en casa.	1	
13	RPC	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) y uniforme limpio.	1	
14	RPC	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
15	RPC	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 de capacitación.	1	
16	RPC	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en estudio técnico.	1	
17	RPC	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo lo acordado entre el operador, las autoridades municipales y el rector de la institución.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	6	**PUNTAJE OBTENIDO**	6	**PORCENTAJE %**	100

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
18	RPC	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
19	RPC	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
20	RPC	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
21	RPC	Se cuenta con area demarcada, recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
22	RPC	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
23	RPC	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
24	RPC	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
25	RPC	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1.	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	8	**PUNTAJE OBTENIDO**	8	**PORCENTAJE %** 100.
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
26	RPC	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NA	
27	RPC	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NA	
28	RPC	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NA	
29	RPC	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NA	
30	RPC	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.	NA	
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO		**PUNTAJE OBTENIDO**		**PORCENTAJE %**
VII. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
31	RPC	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	1	
32	RPC	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	NA	
TOTAL SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	1	**PUNTAJE OBTENIDO**	1	**PORCENTAJE %** 100
VIII. GESTION SOCIAL				
ÍTEM		**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)**
33	RPC	Se evidencian planillas de titulares de derecho diligenciadas	1	
34	RPC	Se evidencia que se verifica adecuadamente la identidad del beneficiario y el padre de familia o acuediente.	1	
TOTAL GESTION SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	**PUNTAJE OBTENIDO**	2	**PORCENTAJE %** 100

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

La entrega de raciones PAE se hace de manera organizada, en el horario acordado y con normas de bioseguridad.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

	ATENDIDO POR		**REALIZADA POR**
NOMBRE:	Leonor Ortiz Hernandez.	**NOMBRE:**	Sigrid M Perez S
CÉDULA:	28076122	**CÉDULA:**	49794407 V/par
CARGO:	Supervisora Municipal.	**CARGO:**	Técnico Campo PAE
FIRMA	Leonor Ortiz Hernandez	**FIRMA**	Sigrid M Perez