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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Institución educativa** | Colegio Custodio García Rovira | **ETC** | Gobernación Santander | **Municipio** | Málaga |
| **Dirección:** | Cra 8C N° 3-37. | **Fecha Visita:** | 26/06/2021 | **Hora inicio:** | 9:00 |
| **Operador:** | U.T Los Comuneros 2021 | **No Contrato** | 2434830 | **Hora de terminación:** | 11:00 |
| **Reporta casos de atención prioritaria** | SI / ~~NO~~ | **Identifique la causal del caso de atención prioritaria** | | | |
| **No titulares de derecho atendidos** | 756 | **No de visita** | 1ra Visita | 2da Visita | 3ra Visita / 4ta Visita |
| **Nombre y cargo de quien atiende la visita** | Sonia Higuera Florez Manipuladora. | **Nombre y cargo de quien realiza la visita** | Sigrid Milena Perez S. Técnico de 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** | 29 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 27 | **PORCENTAJE %** | 93.1 % |
| **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. | 1 | |
| 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 | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | 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 estantarías de material sanitario, limpias 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** | | | | |
| **ITEM** | | **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** | | | | |
| **ITEM** | | **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)** | | | | |
| **ITEM** | | **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)** | | | | |
| **ITEM** | | **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 plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. | NA. | |
| **TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)** | | | | |
| **PUNTAJE ESPERADO** | | **PUNTAJE OBTENIDO** | | **PORCENTAJE %** |
| **VII. SALUD OCUPACIONAL** | | | | |
| **ITEM** | | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora )** |
| 31 | RPC | Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga. | 0 | Presentan carta radicada de |
| 32 | RPC | Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. | 0 | solicitud |
| **TOTAL SALUD OCUPACIONAL** | | | | |
| **PUNTAJE ESPERADO** | 2 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 0 | **PORCENTAJE %** |
| **VIII. GESTION SOCIAL** | | | | |
| **ITEM** | | **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 acudiente. | 1 | |
| **TOTAL GESTION SOCIAL** | | | | |
| **PUNTAJE ESPERADO** | 2 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 2 | **PORCENTAJE %** 100 |

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

La entrega se hace de manera Ordenada, en el horario establecido y con normas de bioseguridad

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

| **ATENDIDO POR** | | **REALIZADA POR** | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE:** | Sonia Illiana Higuera | **NOMBRE:** | Sigrid Milena Perez S |
| **CÉDULA:** | 63397205 | **CÉDULA:** | 1073524407 V/par. |
| **CARGO:** | Manipuladora | **CARGO:** | Técnico de Campo PAE |
| **FIRMA** | Sonia Higuera | **FIRMA** | Sigrid Milena Perez S. |