SEMAFORIZACIÓN JUNIO

FECHA DE VISITA	INSTITUCIÓN	PORCENTAJE	CONCEPTO	
9/06/2023	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GENERAL SANTANDER SEDE PRINCIPAL	86,67	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE SOACHA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN		
FAVORABLE	**>95**	
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	**75-94**	
DESFAVORABLE	**<75**	

ACTA DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

FECHA DE LA VISITA	9/06/2023	PROFESIONAL ENCARGADO DE HACER LA VISITA	
INSTITUCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GENERAL SANTANDER SEDE PRINCIPAL	MARIA FERNANDA GARZÓN VÁSQUEZ BELSY PERDOMO MOLINA	
NOMBRE DEL OPERADOR	Unión Temporal Sevivesoacha 2023		

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CALIFICACIÓN ESPERADA	CALIFICACIÓN OBTENIDA	OBSERVACIÓN
1	Se tiene publicado ciclo de menú y formato de visibilidad	1	1	
2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos	1	1	
3	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.	1	1	
4	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.	1	0	**Se observó canastillas para almacenamiento de complementos con acumulación de polvo en sus paredes.**
5	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.	1	NA	
6	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados.	1	NA	
7	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.	1	NA	
8	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos). (Si aplica)	1	NA	
9	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad	1	1	
10	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	1	1	
11	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	1	1	
12	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.	1	1	
13	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).	1	1	
14	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	1	1	
15	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	1	1	
16	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.	1	1	

17	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	**1**	**1**	
18	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.	**1**	**1**	
19	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados como residuos inorgánicos y son dispuestos en canecas.	**1**	**0**	**No se observó Canecas para la separación, clasificación y disposición de residuos.**
20	Los registros del plan de saneamiento básico son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	**1**	**1**	
21	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	**1**	**1**	

nombre de persona que recibe la visita	Jenny Velez	**nombre de persona que realiza la visita**	Belsy Perdomo Molina Maria Fernanda Garzón Vasquez
cargo	Ecónoma	**cargo**	ingenieras de alimentos
firma		**firma**	