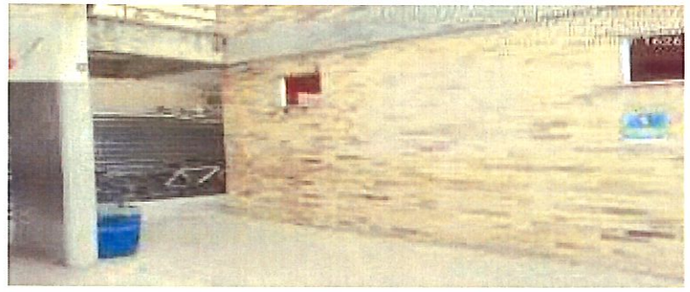
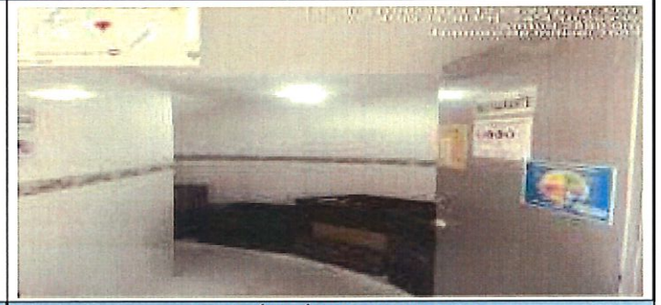
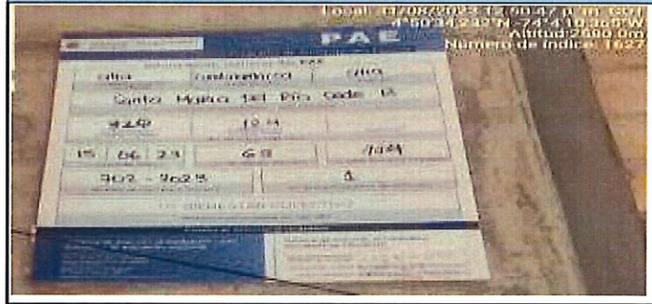
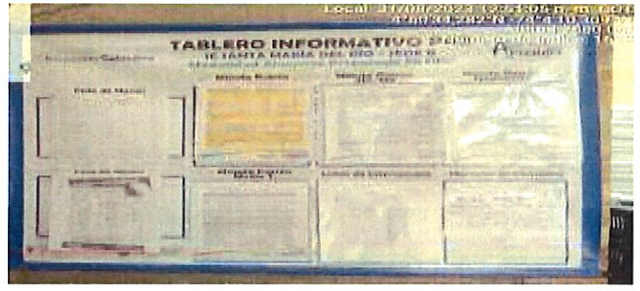
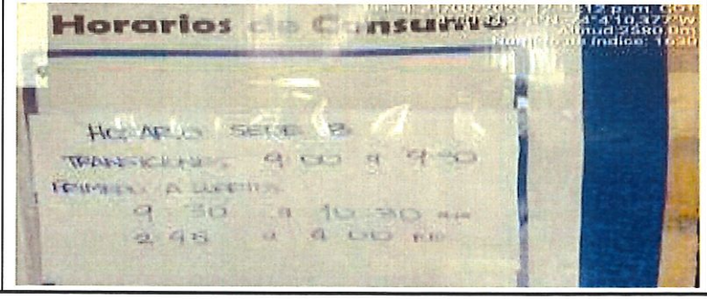
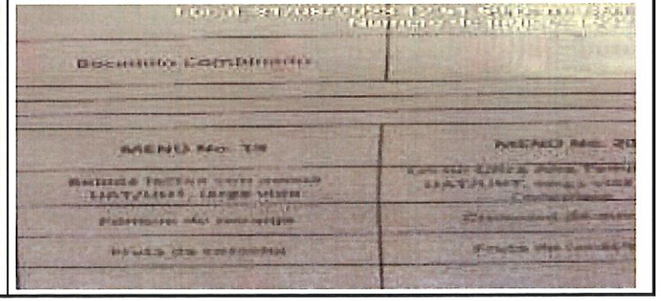
HAVERHILL

BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | CHIA | INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SANTA MARIA DEL RIO | FECHA DE LA VISITA | 31/08/2023 |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL | | SEDE EDUCATIVA | | B |

| | | |
|---|---|---|
| FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA | INFRAESTRUCTURA | ALMACENAMIENTO |
|  |  |  |
| FICHA TÉCNICA | MANIPULADORA | PROMOCIÓN HÁBITOS ALIMENTICIOS |
|  |  |  |
| TABLERO INFORMATIVO PAE | HORARIO DE CONSUMO | PUBLICACIÓN MENÚ RI |
|  |  |  |

HAVERHILL BIDCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 4 | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 31-08-2023 | Hora inicio | 12:50 m |
| Institución Educativa | SANTA MARIA DEL RIO | | | Sede Educativa | B | | | Hora de terminación | 1.55 pm |
| Dirección | SECTOR LAS JUNTAS | | | Operador | UNION TEMPORAL | | | No Contrato | 737-2023 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 19 | | | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | | | | | | | |
| | Fecha de última calibración | | Número de menú entregado | 19 | | | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | X | | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | | | | | | | | | | | | |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | | | | | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | |
| 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | Bebida de avena con leche entera (UAT) | 235 | 235 | 229 | 233 | 200 | C | 226 | 232 | 230 | 229,3 | 200 | C | | | | | | |
| Cereal Acompañante | Porqué sabor a naranja | 54 | 52 | 54 | 53,3 | 40 | C | 55 | 52 | 50 | 52,3 | 50 | C | | | | | | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | Mandarina | 144 | 148 | 150 | 147,3 | 143 | C | 147 | 144 | 152 | | 143 | C | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | | | | |
| Leche y productos lácteos | | | | | | | | | | | | | | 3151 | | 28-09-2023 | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | | | | | | | | 190823 | | 07-09-2023 | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | CUMPLE | C | CUMPLE | C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | NO CUMPLE | | NO CUMPLE | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | | NA | | Especifique en cuales preparaciones: |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 6 | PORCENTAJE | 100 | Nombre del interventor | RENSO REYES GÓMEZ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | TP 98254206724STD |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL BIBCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

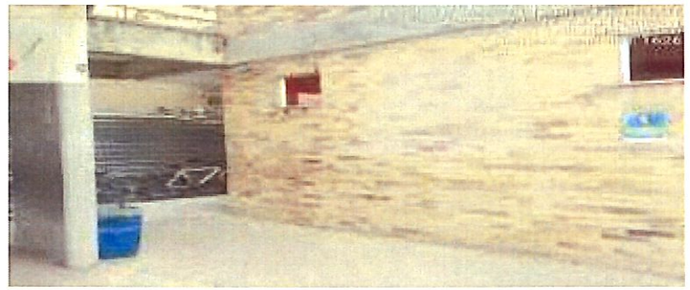
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | CHIA | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | SANTA MARIA DEL RIO | **FECHA DE LA VISITA** | 31/08/2023 |
| **OPERADOR** | UNION TEMPORAL | | **SEDE EDUCATIVA** | | B |

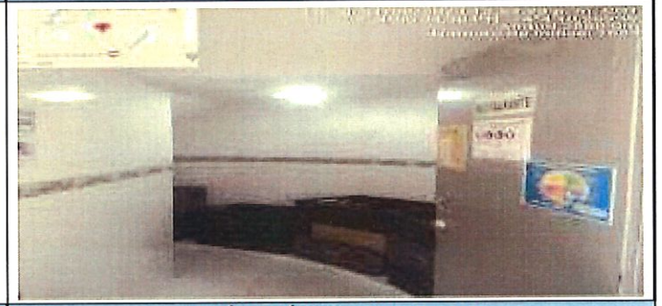
**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



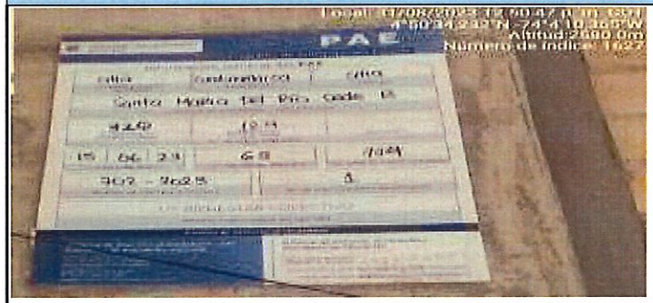
**INFRAESTRUCTURA**



**ALMACENAMIENTO**



**FICHA TÉCNICA**



**MANIPULADORA**



**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**




**VERIFICACIÓN GRAMAJE PRODUCTO LÁCTEO**



**VERIFICACIÓN GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL**



**VERIFICACIÓN GRAMAJE FRUTA**



HAVERHILL BIGGOL by | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa: | SANTA MARIA DEL RIO | ETC: | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | Municipio | CHIA |
| Nombre sede: | B | Área Urbana | | Área Rural | X |
| Dirección: | SECTOR LAS JUNTAS | Fecha Visita: | 24-08-2023 | Hora de inicio: | 145 |
| Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | | No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023 | | Hora de terminación: | 950 |
| Hora de consumo: | 900 am | Hora de entrega publicada: | 900 am | | |
| Reporta casos de atención prioritaria SI____ NO X | | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | NA | |
| No. De Beneficiarios focalizados | 320 | No. De Beneficiarios atendidos | | 320 | |
| Visita técnica: X | No. de Visita: 5 | Seguimiento posible caso de ETA | NA | Visita SPQR | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita: | LUZ MARINA PERILLA MANIPULADORA | Nombre del interventor de campo: | RENDO REYES GOMEZ | | |

La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO ____

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 0 | PUNTAJE OBTENIDO | 0 | PORCENTAJE % | 0,000% | Calificación Cualitativa: | DEFICIENTE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| RANGOS DE CALIFICACIÓN | | De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | De 95 a 100% Muy Bueno |
|---|---|---|---|---|

| TOTAL DE MANIPULADORAS | | | |
|---|---|---|---|
| De 1 a 35 raciones | 1 CAE | No. de Manipuladoras en el sitio | Observaciones: |
| De 36 a 200 raciones | 1 | 1 | |
| 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)
RI: Ración industrializada

## I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas. | 1 | |
| B | El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 0 | No se evidencia el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos |
| C | Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras. | 1 | |
| D | La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada. | 0 | No se evidencia adecuada iluminación y ventilación en el área de almacenamiento |
| E | Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado. | 0 | No se evidencia instalaciones sanitarias para el personal manipulador |
| F | Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo. | 1 | |

| TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 50 |

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.) |
|---|---|---|---|
| 1 | El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado. | 1 | |
| 2 | El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas | 1 | |
| 3 | Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes. | 1 | |

| TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE | 100 |

| III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 7 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 8 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 9 | Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 10 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | 1 | |
| 11 | En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | 1 | |
| 12 | La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo | 1 | |
| 13 | Los alimentos de la racion industrializada cumplen con las características organolépticas propias | 1 | |
| 14 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | 1 | |
| 15 | El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100 |

| IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 16 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 0 | No se evidencia soporte de entrega de dotación. |
| 17 | El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas asi: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia. | NA | No aplica por el número de beneficiarios |
| 18 | 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 | |
| 19 | Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios) | 0 | No se evidencia manual de cargos ni de funciones para las manipuladoras |
| 20 | 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 | |
| 21 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE) | 1 | |

| TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 50 |

| V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | |
|---|---|---|---|
| LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 22 | Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado. | 1 | |
| 23 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 24 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 0 | No se evidencia tabla establecida según cupos asignados. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 0 | No se evidencia firma del rector o su delegado en la remisión de insumos de aseo. |
| 26 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 27 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 0 | No se evidencia un sitio ventilado, identificado, rotulado para los insumos de aseo |
| 28 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |

| ABASTECIMIENTO DE AGUA | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 29 | El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente. | NA | No aplica para modalidad |
| 30 | Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua. | NA | No aplica para modalidad |

| MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 31 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 32 | 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 y se promueve el reciclaje. | 0 | No se evidencia recipientes con tapa y bolsa plástica de acuerdo al código de colores. |
| 33 | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 0 | No se evidencia separación en sitio de material de acuerdo a sus caracteristicas. |

| CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES) | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 34 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 35 | Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas. | 1 | |

| TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 14 | PUNTAJE OBTENIDO | 7 | PORCENTAJE | 50 |

| VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 36 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | 1 | |
| 37 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | 0 | Se evidencia empaques de productos lacteos (Yogurt) en mal estado (abierto) |
| 38 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio. | 1 | |
| 39 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | 1 | |
| 40 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | 0 | No se evidencia empaque en perfecto estado en unidades del producto lacteo (Yogurt) |
| 41 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | 1 | |
| 42 | El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas. | NO | No se observa transporte durante la visita |
| 43 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | NO | No se observa transporte durante la visita |
| 44 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas. | NO | No se observa transporte durante la visita |
| 45 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | NO | No se observa transporte durante la visita. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 46 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada ( equipo de protección de bioseguridad) | NO | No se observa transporte durante la visita. |

| TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 11 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 36,36 |

| VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 47 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 0 | No se evidencia registro diario de beneficiarios |
| 48 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios. | 0 | No se evidencia planillas de registro y control de beneficiarios |
| 49 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | No se observa el diligenciamiento del formato de suplencias |
| 50 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

| TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 25 |

| VIII. GESTIÓN SOCIAL | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 51 | Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 52 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 1 | |

| TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 100 |

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Al realizar el conteo y limpieza del yogurt se evidencia que faltan 8 unidades del producto y 4 unidades se encuentran con el empaque primario roto. El operador realizó la reposición de los productos.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE: | | NOMBRE: | Lic Monna Pinilla |
| CEDULA: | | CEDULA: | 39.707.094 |
| CARGO: | RENSO REYES GÓMEZ | CARGO: | Manipuladora |
| FIRMA: | TP 98254206724STD<br>INTERVENTOR | FIRMA: | 39707094 |

HAVERHILL SIBCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

## REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | CHIA | INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SANTA MARIA DEL RIO | FECHA DE LA VISITA | 29/08/2023 |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL | | SEDE EDUCATIVA | | B |

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



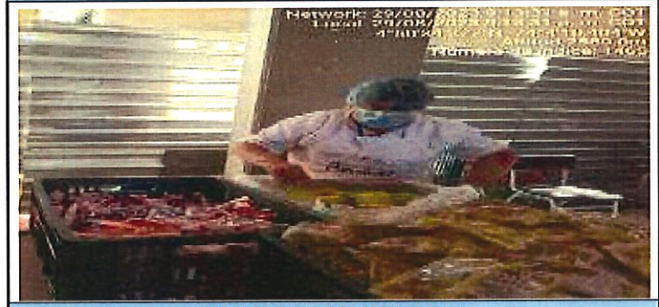
INFRAESTRUCTURA



SEÑALIZACIÓN DE ÁREAS



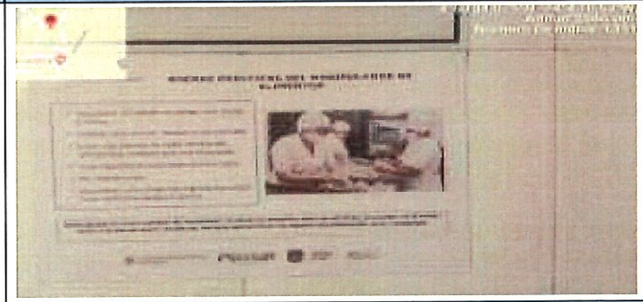

MANIPULADORA



PROMOCIÓN HÁBITOS ALIMENTICIOS



PROMOCIÓN BPM



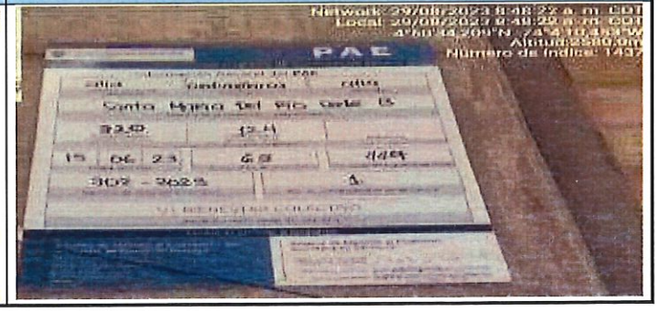
TABLERO INFORMATIVO PAE




ÁREA DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL



FICHA TÉCNICA



HAVERHILL BIGCOL lo mejor — CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 4 | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 29-08-2023 | Hora inicio | 7:45 |
| Institución Educativa | SANTA MARIA DEL RIO | | | Sede Educativa | B | | | Hora de terminación | 9:30 |
| Dirección | SECTOR LAS JUNTAS | | | Operador | UNION TEMPORAL | | | No Contrato | 737-2023 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 16 | | | | Se presentaron intercambios | SI | X | NO | | | | | | | | |
| | | | Número de menú entregado | 16 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Fecha de última calibración | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | Presentaron soporte de autorización | SI | X | NO | | N.A. | | | | | | |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | | | | | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | | | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | |
| | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°-2°-3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | Yogurt entero con dulce con sabor a fresa | 230 | 230 | 227 | 229 | 200 | C | 227 | 233 | 229 | 229,6 | 200 | C | | | | | | |
| Cereal Acompañante | Galleta ruedita de mini chips | 59 | 55 | 56 | 56,6 | 110 | C | 57 | 57 | 58 | 57,3 | 50 | C | | | | | | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | Banano | 213 | 210 | 209 | 210,6 | 143 | C | 189 | 191 | 201 | 193,6 | 143 | C | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6°-7°-8°-9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | | | | |
| Leche y productos lácteos | | | | | | | | | | | | | | F 2143 | | 01-Sep-2023 | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | | | | | | | | 228 | | 13-Oct-2024 | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | CUMPLE | C | CUMPLE | C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | NO CUMPLE | | NO CUMPLE | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | X | NO | | NA | | Especifique en cuales preparaciones: Se realiza el intercambio, aprobado, de la leche y se entrega yogurt. |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | X | NO | | NA | | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 6 | PORCENTAJE | 100 | Nombre del Interventor | RENSO REYES GÓMEZ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del Interventor | TP 98254206724STD |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

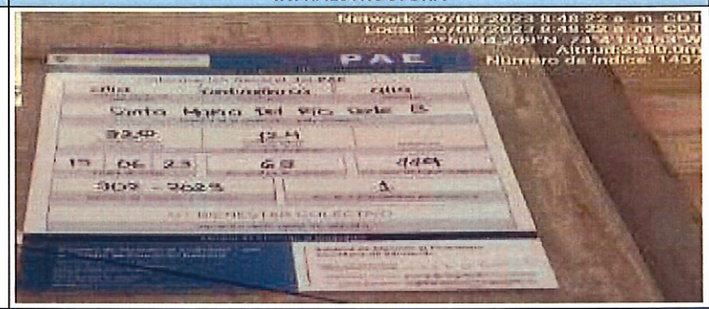
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | CHIA | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | SANTA MARIA DEL RIO | **FECHA DE LA VISITA** | 29/08/2023 |
| **OPERADOR** | UNION TEMPORAL | | **SEDE EDUCATIVA** | | B |

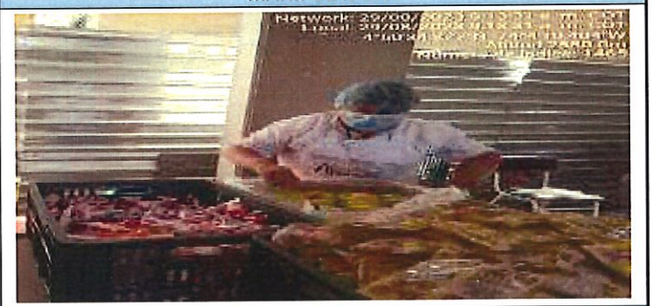
**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



**INFRAESTRUCTURA**




**MANIPULADORA**



**ALISTAMIENTO**



**ENTREGA DE RACIONES**



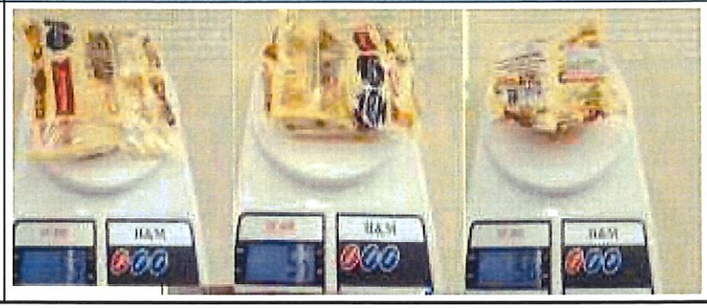
**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**




**VERIFICACIÓN GRAMAJE PRODUCTO LÁCTEO**



**VERIFICACIÓN GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL**



**VERIFICACIÓN GRAMAJE FRUTA**



HAVERHILL | CONSORCIO

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 4 | ETC | DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 28-08-2023 | Hora inicio | 7:50 |
| Institución Educativa | SANTA MARIA DEL RIO | | | Sede Educativa | B | | | Hora de terminación | 9:00 |
| Dirección | SECTOR LAS JUNTAS | | | Operador | UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO | | | No Contrato | 702-2023 |

| Balanza | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marca | RANGER | Número de menú programado | 16 | Se presentaron intercambios | SI | X | NO | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Número de menú entregado | 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fecha de última calibración | 20-jun-23 | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | Presentaron soporte de autorización | SI | X | NO | | N.A. | | | | | | | | | |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | | | | | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | | X | | | | | | | | | | X | | | | | | | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | Leche con sabor a fresa UAT | 213 | 219 | 213 | 215 | 200 | C | 220 | 220 | 215 | 218,3 | 200 | C | | | | | | |
| Cereal Acompañante | Galleta sabor queso | 56 | 55 | 52 | 54,3 | 40 | C | 57 | 59 | 55 | 57 | 50 | C | | | | | | |
| Postre | Bocadillo | 21 | 20 | 20 | 20,3 | 15 | C | 21 | 22 | 20 | 21 | 15 | C | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | | | | |
| Leche y productos lácteos | | | | | | | | | | | | | | 3152 | | 29-sep-23 | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | | | | | | | | 228 | | 13-04-24 | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | 179 | | 15-12-23 | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | CUMPLE | C | CUMPLE | C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | NO CUMPLE | | NO CUMPLE | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | | NA | |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | |

Especifique en cuales preparaciones: Se realiza arrastre, aprobado, del menú 17 programado para el 29 de agosto para el día 28 de agosto.

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 6 | PORCENTAJE | 100. | Nombre del interventor | RENSO REYES GÓMEZ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | TP 9825420672 4STD |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

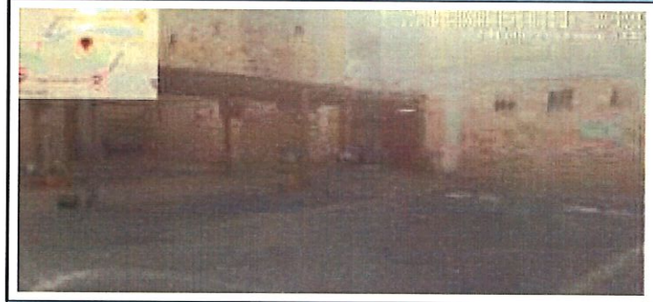
HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

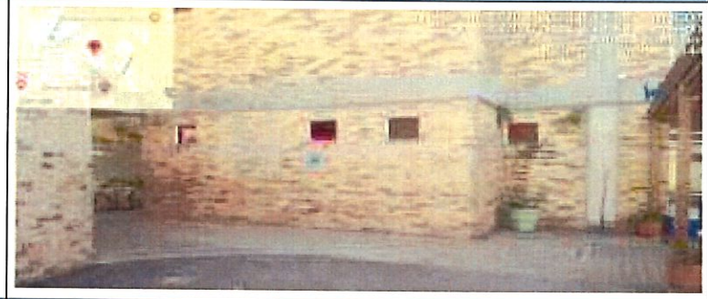
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | CHIA | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | SANTA MARIA DEL RIO | **FECHA DE LA VISITA** | 28/08/2023 |
| **OPERADOR** | UNION TEMPORAL | | **SEDE EDUCATIVA** | | B |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



**INFRAESTRUCTURA**



**MANIPULADORA**



**ENTREGA DE RACIONES**



**FICHA TÉCNICA**



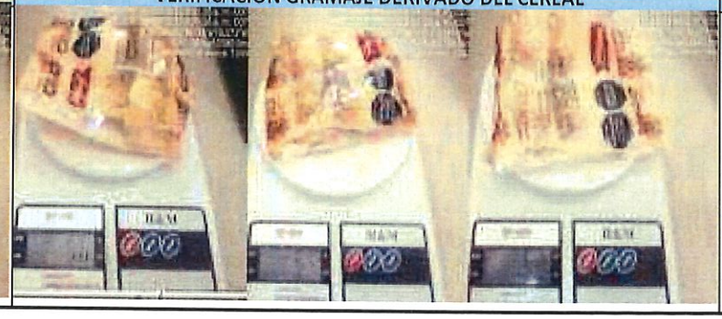
**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**



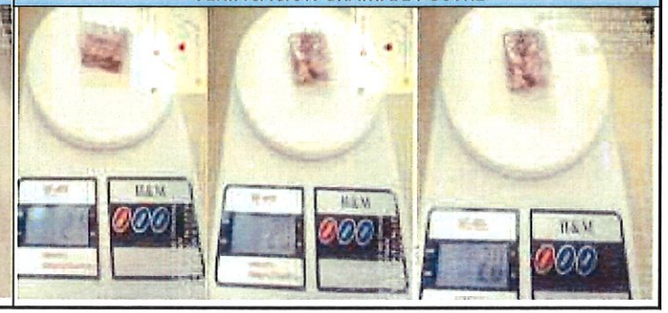
**VERIFICACIÓN GRAMAJE PRODUCTO LÁCTEO**



**VERIFICACIÓN GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL**



**VERIFICACIÓN GRAMAJE POSTRE**



HAVERHILL · BIGCOL lo mejor · CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023 · Pma

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 3 | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 24-08-2023 |
| Hora inicio | 2:30 pm | | | | | | |
| Institución Educativa | SANTA MARIA DEL RIO | | | Sede Educativa | B | Hora de terminación | 3:30 pm |
| Dirección | SECTOR LAS JUNTAS | | | Operador | UNION TEMPORAL | No Contrato | 737-2023 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 14 | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X |
| | Fecha de última calibración | | Número de menú entregado | 14 | | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | | NO | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | + |

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | X | | | | | | | |
| Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | X | | | | | | | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

**CICLO: PREESCOLAR**

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leche y productos lácteos | Leche con sabor a fresa UAT | 214 | 212 | 213 | 213 | 200 | C |
| Cereal Acompañante | Ponqué de leche | 55 | 54 | 52 | 53,6 | 40 | C |
| Postre | Bocadillo combinado | 21 | 22 | 24 | 22,3 | 15 | C |
| Fruta | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | 3 |
| | | | | | NO CUMPLE | | 0 |

**CICLO: PRIMARIA 1° - 2° - 3°**

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leche y productos lácteos | Leche con sabor a fresa UAT | 218 | 216 | 211 | 215 | 200 | C |
| Cereal Acompañante | Ponqué de leche | 54 | 55 | 54 | 54,3 | 50 | C |
| Postre | Bocadillo combinado | 23 | 29 | 24 | 25,3 | 15 | C |
| Fruta | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | 3 |
| | | | | | NO CUMPLE | | 0 |

**CICLO: PRIMARIA 4° Y 5°**

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leche y productos lácteos | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | |
| Postre | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | |

**CICLO: SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°**

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leche y productos lácteos | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | |
| Postre | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | |

**CICLO: MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°**

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leche y productos lácteos | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | |
| Postre | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | |

| LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO | |
|---|---|---|---|
| 3152 | | 29-09-2023 | |
| 140823 | | 02-09-2023 | |
| 179-23 | | 15-12-2023 | |
| CUMPLE | C | CUMPLE | C |
| NO CUMPLE | | NO CUMPLE | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | | NA | | Especifique en cuales preparaciones: |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 6 | PORCENTAJE | 100 | Nombre del interventor | RENSO REYES GÓMEZ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | TP 98254206724STD |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

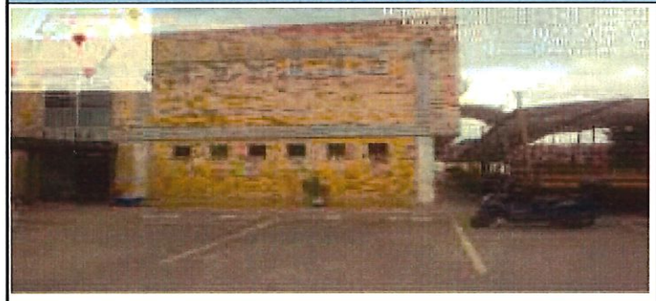
HAVERHILL SISCOL

**CONSORCIO**
**INTERPAE CHIA 2023**

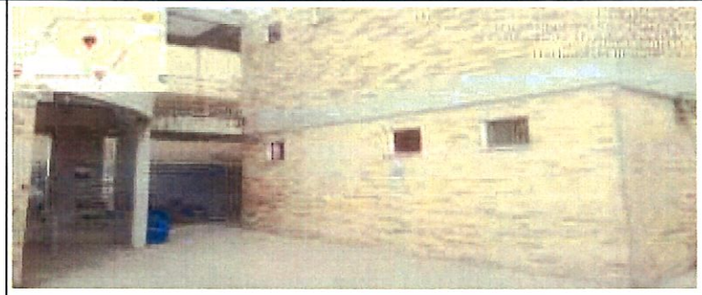
## REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | CHIA | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | SANTA MARIA DEL RIO | **FECHA DE LA VISITA** | 24/08/2023 |
| **OPERADOR** | UNION TEMPORAL | | **SEDE EDUCATIVA** | B | |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



**INFRAESTRUCTURA**



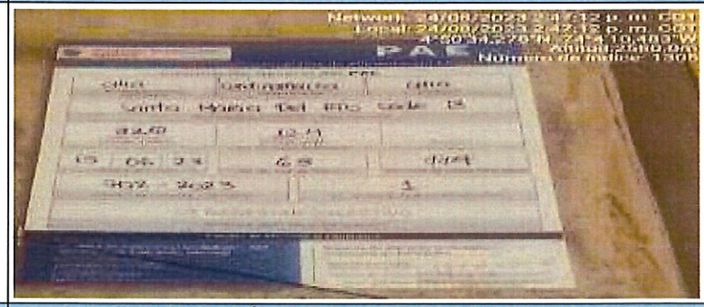
**LIMPIEZA ÁREA DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL**



**ENTREGA DE RACIONES**



**FICHA TÉCNICA**



**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**



**VERIFICACIÓN GRAMAJE PRODUCTO LÁCTEO**



**VERIFICACIÓN GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL**



**VERIFICACIÓN GRAMAJE POSTRE**



HAVERHILL BIECOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
## RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa: SANTA MARIA DEL RIO | ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | | Municipio: CHIA | |
| Nombre sede: B | | Área Urbana | | Área Rural | X |
| Dirección: SECTOR LAS JUNTAS | Fecha Visita: 22-08-2023 | | | Hora de inicio: 8:50 am | |
| Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023 | | | Hora de terminación: 10:45 | |
| Hora de consumo: 9:00 am | Hora de entrega publicada: 9:00 am | | | | |
| Reporta casos de atención prioritaria SI____ NO X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA | | | | |
| No. De Beneficiarios focalizados: 320 | No. De Beneficiarios atendidos: 320 | | | | |
| Visita técnica: X | No. de Visita: 4 | Seguimiento posible caso de ETA: NA | | Visita SPQR: NA | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita: Luz Marina Perilla Manipuladora | Nombre del interventor de campo: Ronso Reyes Gomez | | | | |

La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO ____

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 0 | PUNTAJE OBTENIDO | 0 | PORCENTAJE % | 0,000% | Calificación Cualitativa: | DEFICIENTE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | | | De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | De 95 a 100% Muy bueno | | |

| TOTAL DE MANIPULADORAS | | | |
|---|---|---|---|
| De 1 a 35 raciones | 1 CAE | No. de Manipuladoras en el sitio | Observaciones: |
| De 36 a 200 raciones | 1 | | |
| De 201 a 600 raciones | 2 | 1 | |
| 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)

RI: Ración industrializada

### I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas. | 1 | |
| B | El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 0 | No se evidencia el espacio mínimo en el área de almacenamiento, que garantice la conservación de los productos. |
| C | Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras. | 1 | |
| D | La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada. | 0 | No se evidencia suficiente ventilación e iluminación en el área de almacenamiento. |
| E | Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado. | 0 | No se evidencia instalaciones sanitarias para el personal manipulador. |
| F | Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo. | 1 | |

| TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 50 |

### II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
|---|---|---|---|
| 1 | El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado. | 1 | |
| 2 | El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas | 1 | |
| 3 | Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 0 | No se evidencia formato de reposición o faltantes, en sitio. |
| 5 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes. | 1 | |

| TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 83 |

| III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 7 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 8 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 0 | No se evidencia cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. |
| 9 | Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 10 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | 0 | No se evidencia cumplimiento en el menú entregado ya que no corresponde al programado |
| 11 | En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | 1 | |
| 12 | La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo | 1 | |
| 13 | Los alimentos de la racion industrializada cumplen con las características organolépticas propias | 1 | |
| 14 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | 1 | |
| 15 | El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 7 | PORCENTAJE | 77,77 |

| IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 16 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 0 | No se evidencia soporte de entrega de dotación |
| 17 | El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas asi: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia. | NA | No aplica por el número de beneficiarios |
| 18 | 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 | |
| 19 | Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios) | 0 | No se evidencia manual de cargas y funciones para manipuladoras. |
| 20 | 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 | |
| 21 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE) | 1 | |

| TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 50 |

| V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | |
|---|---|---|---|
| LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 22 | Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado. | 1 | |
| 23 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 24 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 0 | No se evidencia tabla establecida de acuerdo al número de cupos asignados. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 0 | No se evidencia firma del representante del cae en la remisión de insumos de aseo |
| 26 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 27 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 0 | No se evidencia sitio ventilado, identificado y tampoco adecuado para el almacenamiento de los insumos de aseo. |
| 28 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |

| ABASTECIMIENTO DE AGUA | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 29 | El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente. | NA | No aplica para modalidad |
| 30 | Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua. | NA | No aplica para modalidad |

| MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 31 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 32 | 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 y se promueve el reciclaje. | 0 | No se evidencia suficientes recipientes, no se evidencia tapas para los mismos y no se evidencia el código de colores en las bolsas plásticas. |
| 33 | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 0 | No se evidencia separación en sitio de residuos de acuerdo a sus caracteristicas. |

| CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES) | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 34 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 35 | Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas. | 0 | No se evidencia registros establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas |

| TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 50 |

| VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 36 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | 1 | |
| 37 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | 1 | |
| 38 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio. | 1 | |
| 39 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | 1 | |
| 40 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | 1 | |
| 41 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | 1 | |
| 42 | El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas. | NO | No se observa transporte durante la visita |
| 43 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | NO | No se observa transporte durante la visita |
| 44 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas. | NO | No se observa transporte durante la visita. |
| 45 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | NO | No se observa transporte durante la visita |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 46 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada ( equipo de protección de bioseguridad) | NO | No se observa transporte durante la visita. |

| TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 11 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE | 54,54 |

| VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 47 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 0 | No se evidencia registro diario de beneficiarios |
| 48 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios. | 0 | No se evidencia planillas de registro y control de beneficiarios |
| 49 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | No se evidencia protocolo de repitencias o suplencias |
| 50 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

| TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 25 |

| VIII. GESTIÓN SOCIAL | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 51 | Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 52 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 1 | |

| TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 100 |

| OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA |
|---|
| |
| |
| |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE: | | NOMBRE: | Luz Marina Perilla |
| CEDULA: | | CEDULA: | 39.707.097 |
| CARGO: | RENSO REYES GÓMEZ | CARGO: | Manipuladora. |
| FIRMA: | TP 9825420672457D Interventor | FIRMA: | Luz Marina Perilla Pantoja |

HAVERHILL | BIOCOL | CONSORCIO

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 3 | ETC | DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 22-08-2023 | Hora inicio | 8:15 am |
| Institución Educativa | SANTA MARIA DEL RIO | | | Sede Educativa | B. | | | Hora de terminación | 9:30 am |
| Dirección | SECTOR LAS JUNTAS | | | Operador | UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO | | | No Contrato | 702 - 2023 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | | Número de menú programado | 12 | | | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | | | | | | | | | |
| | Fecha de última calibración | 20-jun-23 | | Número de menú entregado | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | | SI | X | NO | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | | | | | | |
| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | 1 | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | |
| | | | | | 2 | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | Leche con sabor a chocolate (UAT) | 213 | 223 | 227 | 221 | 200 | C | 225 | 219 | 215 | 219,6 | 200 | C | | | | | | |
| Cereal Acompañante | Pan con queso | 53 | 55 | 57 | 55 | 40 | C | 56 | 56 | 56 | 56 | 50 | C | | | | | | |
| Postre | Panelita de leche | 23 | 22 | 22 | 22,3 | 15 | C | 22 | 21 | 22 | 21,6 | 15 | C | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | | | | |
| Leche y productos lácteos | | | | | | | | | | | | | | 3164 | | 11-10-2023 | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | | | | | | | | 1808 | | 08-09-2023 | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | 174 | | 15-12-2023 | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | CUMPLE | C | CUMPLE | C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | NO CUMPLE | | NO CUMPLE | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | X | NO | | NA | | Especifique en cuales preparaciones: Se realiza cambio no autorizado en el complemento dulce o azucarado, entregando Panelita de leche en el lugar de rollito de leche. |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | X | NA | | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 6 | PORCENTAJE | 100 | Nombre del interventor | RENSO REYES GÓMEZ |
| | | | | | | Firma del Interventor | TP 98254206724STD |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Institución educativa:** | Santa Maria del Rio | **ETC:** DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | **Municipio** | CHIA |
| **Nombre sede:** | B | **Área Urbana** | | **Área Rural** | X |
| **Dirección:** | Sector las Juntas | **Fecha Visita:** | 17-08-2023 | **Hora de inicio:** | 7:15 |
| **Operador:** UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | | **No Contrato CO1.PCCNTR:** 737-2023 | | **Hora de terminación:** | 11:05 |
| **Hora de consumo:** | 9:00 am | **Hora de entrega publicada:** | 9:00 am | | |
| **Reporta casos de atención prioritaria** SI____ NO X | | **Identifique la causal del caso de atención prioritaria** | | MA | |
| **No. De Beneficiarios focalizados** | 320 | **No. De Beneficiarios atendidos** | | 320 | |
| **Visita técnica** X | **No. de Visita** 3 | **Seguimiento posible caso de ETA** | MA | **Visita SPQR** | |
| **Nombre y cargo de quien atiende la visita:** | Luz Marina Perilla Manipuladora | **Nombre del interventor de campo:** | RENSO REYES | | |

**La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados:** SI X NO _____

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 0 | PUNTAJE OBTENIDO | 0 | PORCENTAJE % | 0,000% | Calificación Cualitativa: | DEFICIENTE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | | | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy bueno |

| TOTAL DE MANIPULADORAS | | | |
|---|---|---|---|
| De 1 a 35 raciones | 1 CAE | No. de Manipuladoras en el sitio | Observaciones: |
| De 36 a 200 raciones | 1 | 1 | |
| 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)**
**RI: Ración industrializada**

## I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas. | 1 | |
| B | El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 0 | No se evidencia el espacio mínimo que garantice la conservación de los productos. |
| C | Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras. | 1 | |
| D | La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada. | 0 | No se evidencia adecuada ventilación del area de almacenamiento temporal |
| E | Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado. | 0 | No se evidencia instalaciones, para el personal manipulador, sanitarios. |
| F | Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo. | 1 | |

| TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 50 |

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 1 | El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado. | 1 | |
| 2 | El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas | 1 | |
| 3 | Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 5 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 0 | No se evidencia cumplimiento en las especificaciones técnicas de alimentos. No se evidencia previo conteo de los productos antes de firmar la remisión. |
| 6 | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes. | 1 | |

**TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO**

| PUNTAJE ESPERADO | 7 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE | 85 |
|---|---|---|---|---|---|

**III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción d |
|---|---|---|---|
| 7 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 8 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 9 | Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 0 | No se evidencia cumplimiento en el gramaje de la fruta (mandarina). |
| 10 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | 1 | |
| 11 | En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | 1 | |
| 12 | La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo | 1 | |
| 13 | Los alimentos de la racion industrializada cumplen con las características organolépticas propias | 1 | |
| 14 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | 1 | |
| 15 | El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES**

| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 8. | PORCENTAJE | 88. |
|---|---|---|---|---|---|

**IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción d |
|---|---|---|---|
| 16 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 0 | No se evidencia soporte de entrega de dotación |
| 17 | El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia. | NA | No aplica por el número de estudiantes |
| 18 | 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 | |
| 19 | Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios) | 0 | No se evidencia manual de cargas ni funciones. |
| 20 | 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 | |
| 21 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE) | 1 | |

**TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 50 |
|---|---|---|---|---|---|

**V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

| LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn d |
| 22 | Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado. | 1 | |
| 23 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 24 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 0 | No se evidencia tabla establecida de acuerdo a los cupos asignados. |
| 25 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 0 | No se evidencia firma del representante de CAE. |
| 26 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 27 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 0 | No se evidencia área ventilada para el almacenamiento de los productos de aseo |
| 28 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |
| ABASTECIMIENTO DE AGUA | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 29 | El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente. | NA. | |
| 30 | Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua. | NA | |
| MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn d |
| 31 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 0 | No se evidencia diligenciamiento actualizado |
| 32 | 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 y se promueve el reciclaje. | 0 | No se evidencia implementación del código de colores en las bolsas. No se evidencia tapa. |
| 33 | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 0 | No se evidencia separación en sitio |
| CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES) | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn d |
| 34 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 35 | Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas. | 1 | |
| TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 14 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 |
| PORCENTAJE | 42,8 | | |
| VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn d |
| 36 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | 1 | |
| 37 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | 1 | |
| 38 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio. | 1 | |
| 39 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | 0 | No se evidencia la entrega de la cantidad total de la fruta. (mandarina) |
| 40 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | 1 | |
| 41 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 42 | El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas. | NO | No se observa transporte durante la visita |
| 43 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | No | No se observa transporte durante la visita |
| 44 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoria los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas. | No | No se observa transporte durante la visita |
| 45 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | No | No se observa transporte durante la visita |
| 46 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada ( equipo de protección de bioseguridad) | NO | No se observa transporte durante la visita. |

**TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE**

| PUNTAJE ESPERADO | 11 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 45,4 |
|---|---|---|---|---|---|

**VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 47 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 0 | No se evidencia formato de registro diario de los beneficiarios. |
| 48 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios. | 0 | No se evidencia planillas de registro y control de beneficiarios. |
| 49 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | No se evidencia protocolo de suplencias y repitencias. |
| 50 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 25 |
|---|---|---|---|---|---|

**VIII. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción d |
|---|---|---|---|
| 51 | Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 52 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 1 | |

**TOTAL GESTIÓN SOCIAL**

| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

La señora Liz Marina Penilla informa que al momento de desinfección de la fruta y alistamiento y entrega de la misma evidencia que no cuenta con la cantidad total del producto segun remision.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE: | RENSO REYES GÓMEZ | NOMBRE: | Liz Marina Penilla |
| CEDULA: | TP 98254206124STD | CEDULA: | 39707097 |
| CARGO: | Interventor | CARGO: | Manipuladora. |
| FIRMA: | | FIRMA: | Liz Marina Penilla Pastrana |

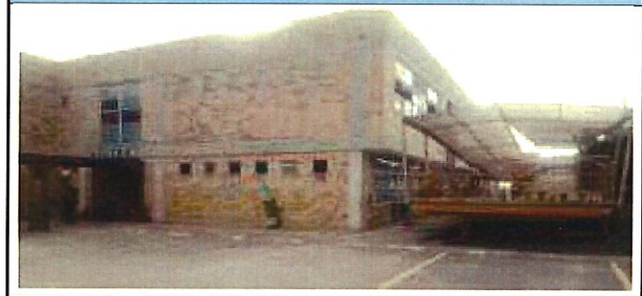
HAVERHILL SISCOL la mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

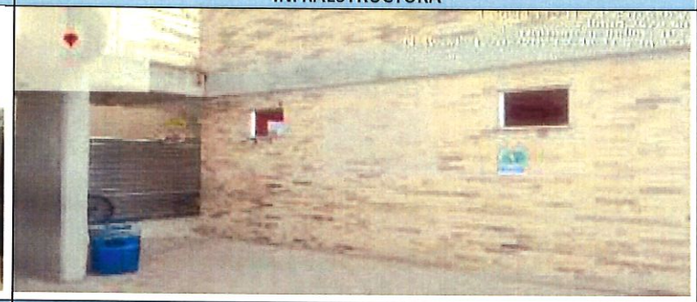
## REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | CHIA | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | SANTA MARIA DEL RIO | **FECHA DE LA VISITA** | 17/08/2023 |
| **OPERADOR** | UNION TEMPORAL | | **SEDE EDUCATIVA** | B | |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



**INFRAESTRUCTURA**



**ALMACENAMIENTO**



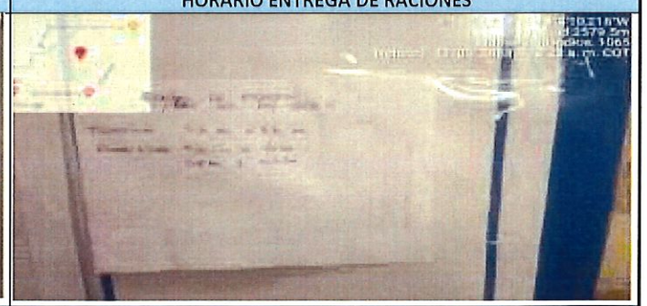
**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**



**ENTREGA DE RACIONES**



**HORARIO ENTREGA DE RACIONES**



**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**



**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**



**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL BIGCOL by argos CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 2 | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 17-08-2023 | Hora inicio | 7:15 am |
| Institución Educativa | SANTA MARIA DEL RIO | | | Sede Educativa | B | | | Hora de terminación | 9:20 am |
| Dirección | VIA GUAYMARAL SECTOR LAS JUNTAS | | | Operador | UNION TEMPORAL | | | No Contrato | 737-2023 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 9 | | | | | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | | | | | | |
| | Fecha de última calibración | 20-jun-23 | Número de menú entregado | 9 | | | | | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | X | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | | | | | | | | | | | | | |
| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | |
| | | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | Leche con sabor a vainilla | 213 | 221 | 218 | 217,3 | 200 | C | 218 | 220 | 213 | 217 | 200 | C | | | | | | |
| Cereal Acompañante | Galleta con avena | 53 | 53 | 58 | 54,6 | 40 | C | 55 | 52 | 52 | 53 | 50 | C | | | | | | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | Mandarina | 100 | 116 | 112 | 109,3 | 143 | NC | 115 | 115 | 106 | 112 | 143 | NC | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | 2 | | | | CUMPLE | | 2 | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | 1 | | | | NO CUMPLE | | 1 | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | | | | |
| Leche y productos lácteos | | | | | | | | | | | | | | 3152 | | 29/09/2023 | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | | | | | | | | 215 | | 30/03/24 | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | CUMPLE | C | CUMPLE | C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | NO CUMPLE | | NO CUMPLE | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | | NA | | Especifique en cuales preparaciones: |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 4 | PORCENTAJE | 66,6 | Nombre del interventor | LUIS FERNEL MULFORD |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | TP 2025424630 CES |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

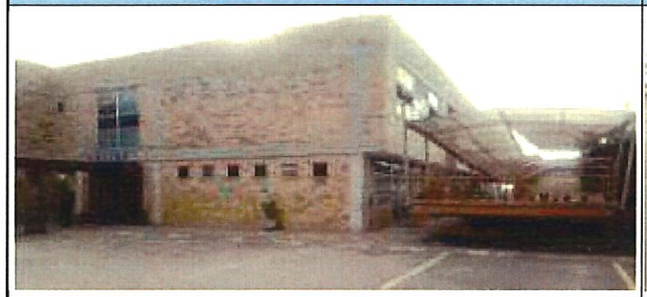
HAVERHILL SISCOL la mejor

**CONSORCIO**
**INTERPAE CHIA 2023**

# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | CHIA | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | SANTA MARIA DEL RIO | **FECHA DE LA VISITA** | 17/08/2023 |
| **OPERADOR** | UNION TEMPORAL | | **SEDE EDUCATIVA** | B | |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



**ALMACENAMIENTO**



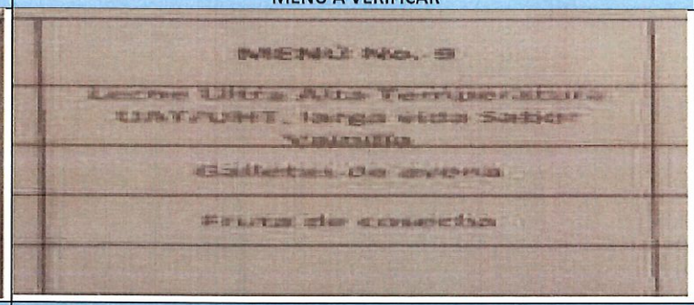
**MANIPULADORA**



**ENTREGA DE RACIONES**



**MENÚ A VERIFICAR**




**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**



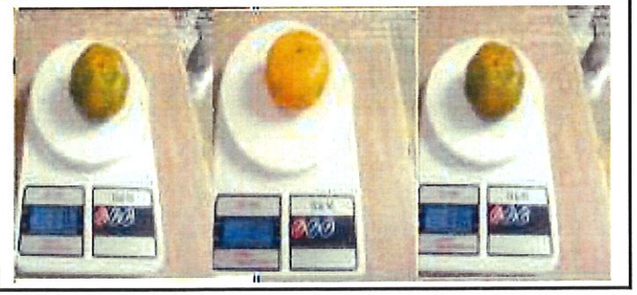
**VERIFICACIÓN GRAMAJE PRODUCTO LÁCTEO**



**VERIFICACIÓN GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL**



**VERIFICACIÓN GRAMAJE FRUTA**



HAVERHILL | SIGCOL Group | CONSORCIO

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 2 | ETC | DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 14-08-2023 | Hora inicio | 12:45 m |
| Institución Educativa | Santa María del Río | | | Sede Educativa | D | | | Hora de terminación | 2:50 pm |
| Dirección | VIA GUAIMARAL | | | Operador | UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO | | | No Contrato | 702-2023 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | | Número de menú programado | 6 | | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | | | | | | | | | |
| | Fecha de última calibración | 20-jun-23 | | Número de menú entregado | 6 | | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | X | | | | | | | |
| | | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | | | | | | | | | | | | | |
| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | 1 | | 3 | Y | 5 | | 7 | | 9 | |
| | | | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | Yogurt entero con dulce con sabor a melocotón con probioticos 1L 6UD | 245 | 244 | 236 | 241,6 | 200 | C | 238 | 244 | 246 | 242,6 | 200 | C | | | | | | |
| Cereal Acompañante | Don concquezo | 58 | 57 | 56 | 57 | 40 | C | 57 | 53 | 58 | 56 | 50 | C | | | | | | |
| Postre | Chapparritas | 20 | 21 | 20 | 20,3 | 15 | C | 22 | 20 | 20 | 20,6 | 15 | C | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | | | | |
| Leche y productos lácteos | | | | | | | | | | | | | | F-2143 | | 01-09-2023 | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | | | | | | | | 0408 | | 30-08-2023 | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | 179-23 | | 15-12-2023 | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | CUMPLE | C | CUMPLE | C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | NO CUMPLE | | NO CUMPLE | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | | NA | | Especifique en cuales preparaciones: |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 6 | PORCENTAJE | 100 | Nombre del interventor | LUIS FERNEL MULFORD |
| | | | | | | Firma del interventor | TP 2025246530 CES |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

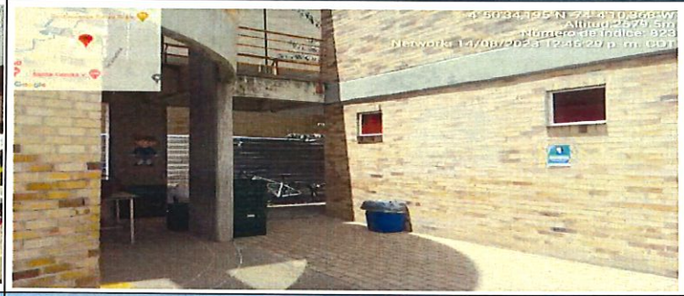
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | CHIA | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | SANTA MARIA DEL RIO | **FECHA DE LA VISITA** | 14/08/2023 |
| **OPERADOR** | UNION TEMPORAL | | **SEDE EDUCATIVA** | | B |

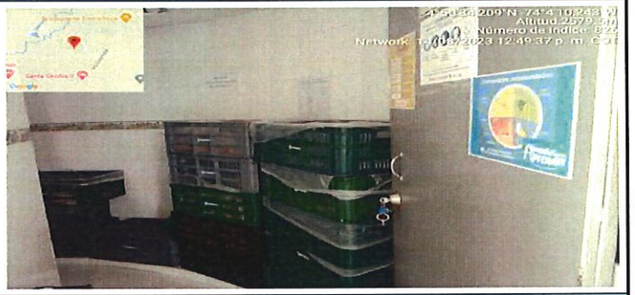
**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



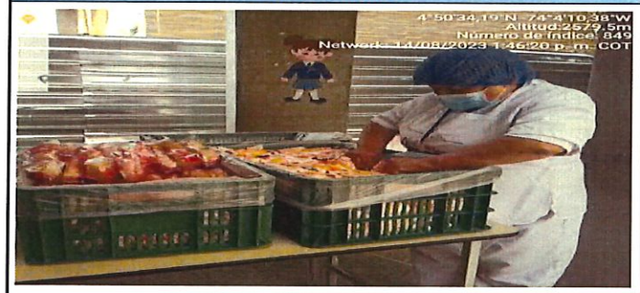
**INFRAESTRUCTURA**



**ALMACENAMIENTO**



**MANIPULADORA**



**ENTREGA DE RACIONES**



**ALISTAMIENTO**



**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL BISCOL

CONSORCIO

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 1 | ETC | DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municiplo | CHIA | Fecha Visita | 10-8-2023 | Hora inicio | 7:40 am |
| Institución Educativa | Santa Maria del Rio | | | Sede Educativa | 73 | | | Hora de terminación | |
| Dirección | Vereda las juntas | | | Operador | UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO | | | No Contrato | 702-2023 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 4 | | | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | | | | | | | | | | |
| | Fecha de última calibración | 20-jun-23 | Número de menú entregado | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | | | | | | | | |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | | | | | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | | X | | | | | | | | | | X | | | | | | | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | Avena | 211 | 213 | 200 | | 200 | C | 210 | 213 | 209 | | 200 | C | | | | | | |
| Cereal Acompañante | Mantecada | 58 | 56 | 59 | | 40 | C | 56 | 58 | 56 | | 50 | C | | | | | | |
| Postre | Panelita de leche | 22 | 22 | 21 | | 15 | C | 21 | 20 | 20 | | 15 | C | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | | | | |
| Leche y productos lácteos | | | | | | | | | | | | | | 3145 | | 21-09-2023 | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | | | | | | | | 010823 | | 20-08-2023 | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | 179.23 | | 15-12-2023 | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | CUMPLE | C | CUMPLE | C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | NO CUMPLE | | NO CUMPLE | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | | Especifique en cuales preparaciones: |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

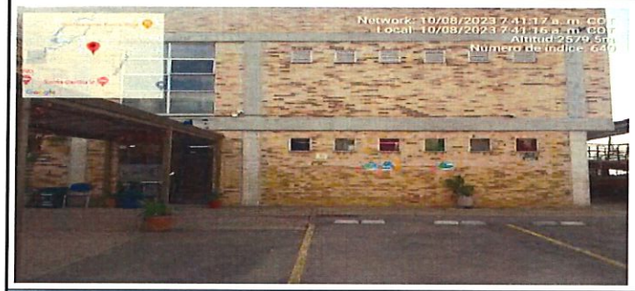
| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 6 | PORCENTAJE | 100 | Nombre del interventor | LUIS FERNEL MULFORD |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del Interventor | TP 20254246530 CES |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

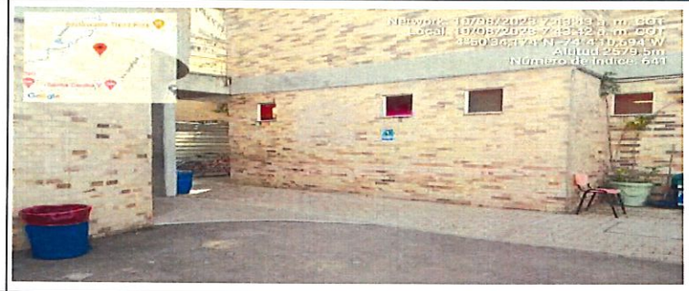
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | CHIA | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | SANTA MARIA DEL RIO | **FECHA DE LA VISITA** | 10/08/2023 |
| **OPERADOR** | UNION TEMPORAL | | **SEDE EDUCATIVA** | | B |

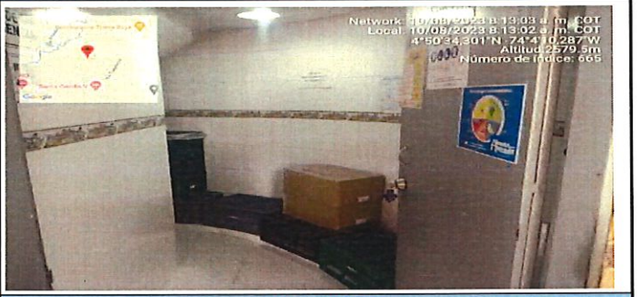
**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**




**INFRAESTRUCTURA**




**ALMACENAMIENTO**



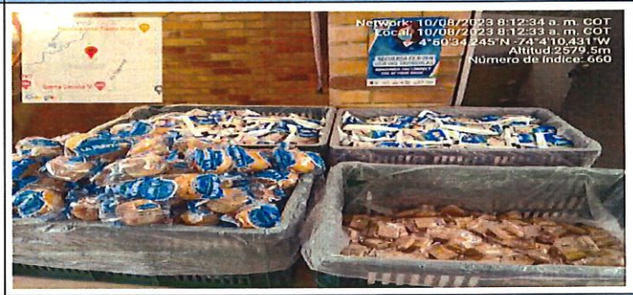

**MANIPULADORA**




**ENTREGA DE RACIONES**




**ALISTAMIENTO**



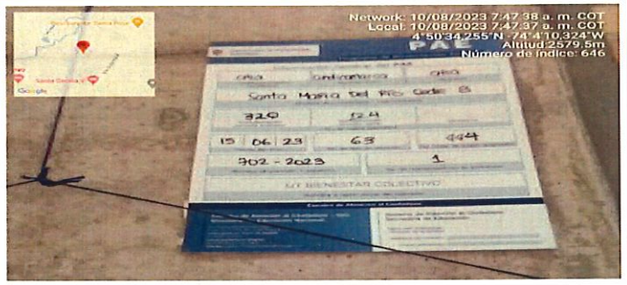

**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL SISCOL la mejor — CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 1 | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 09-08-2023 | Hora inicio | 12:47 |
| Institución Educativa | SANTA MARIA DEL RIO | | | Sede Educativa | B | | | Hora de terminación | 2:50 pm |
| Dirección | Vereda las juntas | | | Operador | Union Temporal | | | No Contrato | 737-2023 |

| Balanza | | | Número de menú programado | 3 | Se presentaron intercambios | SI | | NO | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marca | RANGER | | Número de menú entregado | 3 | | | | | | |
| Fecha de última calibración | 20-jun-23 | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI X | NO | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | | | | | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | |
| 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | Leche entera ultra alta temperatura UAT(UHT) | 213 | 218 | 214 | 215 | 200 | C | 213 | 219 | 218 | 216,6 | 200 | C | | | | | | |
| Cereal Acompañante | Galleta con uvas pasas | 51 | 54 | 53 | 52,6 | 40 | C | 55 | 51 | 54 | 53,3 | 50 | C | | | | | | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | Banano. | 155 | 183 | 143 | 160,3 | 143 | C | 171 | 178 | 153 | 167,3 | 143 | C | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | | | | |
| Leche y productos lácteos | | | | | | | | | | | | | | 31-84 | | 31-10-23 | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | | | | | | | | 215 | | 30-03-24 | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | CUMPLE | C | CUMPLE | C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | NO CUMPLE | | NO CUMPLE | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | | Especifique en cuales preparaciones: |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

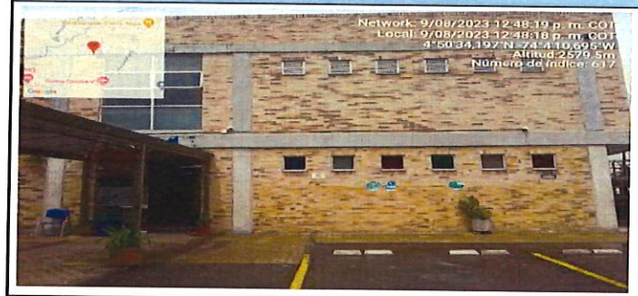
| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 6 | PORCENTAJE | 100 | Nombre del interventor | RENSO REYES GÓMEZ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | TP 9825420672 4STD |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

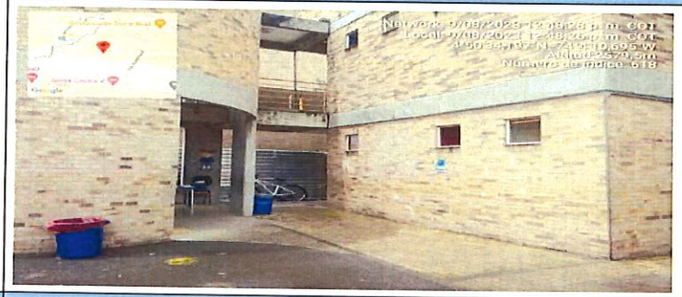
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | CHIA | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | SANTA MARIA DEL RIO | **FECHA DE LA VISITA** | 09/08/2023 |
| **OPERADOR** | UNION TEMPORAL | | **SEDE EDUCATIVA** | | B |

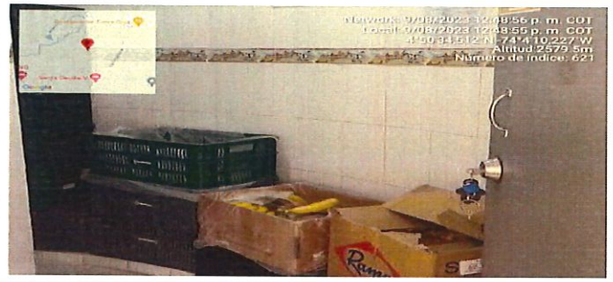
**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



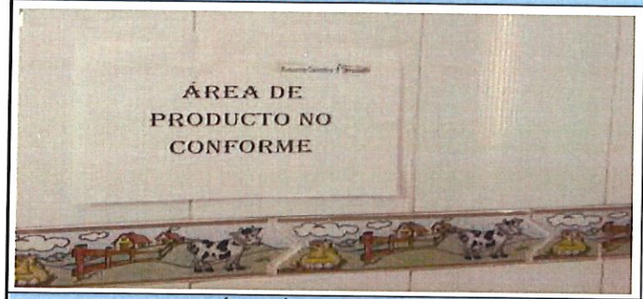

**INFRAESTRUCTURA**



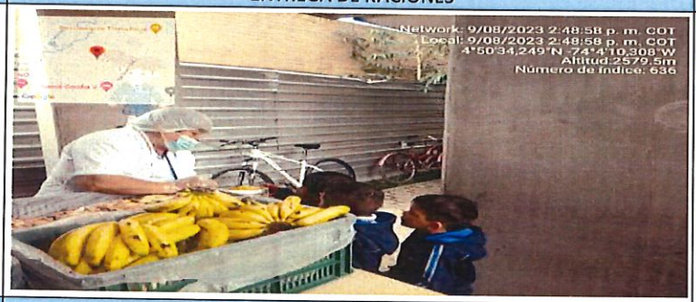

**ALMACENAMIENTO**




**SEÑALIZACIÓN ÁREAS**




**ENTREGA DE RACIONES**




**ALISTAMIENTO**



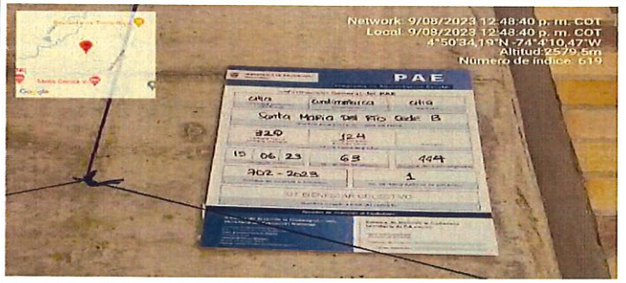

**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL SISCOL

**CONSORCIO**
**INTERVENTORIA CHIA 2023**

# FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN MODALIDAD RI

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial | CUNDINAMARCA | | | Fecha de la visita | 01/09/2023 |
| Dirección Bodega | RIVERSIDE CAMPESTRE RI | | | Operador | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO |
| Semana de Suministro | 4 | Semana del ciclo | 4 | Menú No. | 20 | COLPCCNTR | 702-2023 |

**VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA**

| COMPONENTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | PREESCOLAR | | | PRIMARIA 1°, 2° Y 3° | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | SECUNDARIA 6°, 7° Y 8° | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | MUESTRA 1 | MUESTRA 2 | MUESTRA 3 | MUESTRA 1 | MUESTRA 2 | MUESTRA 3 | MUESTRA 1 | MUESTRA 2 | MUESTRA 3 | MUESTRA 1 | MUESTRA 2 | MUESTRA 3 | MUESTRA 1 | MUESTRA 2 | MUESTRA 3 |
| LECHE SABOR CHOCOLATE | 3288 | 04/NOV/23 | C | C | C | | | | | | | | | | | | |
| CROISSANT. | 2503 | 13/SEP/23 | NC | NC | NC | | | | | | | | | | | | |

**Observaciones Interventoría:**
SE EVIDENCIA EL ZOTUADO DEL CROISSANT NO CUMPLE CON LA RESOLUCION #10 DE 2021.

**Observaciones de quien recibe la visita:**

**REPRESENTANTE DEL OPERADOR**
Nombre: Mariela Yanez
Documento: 49553376
Cargo: Manipuladora

**REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA**
Nombre: DIEGO GARCIA
Documento: 8L120779
Cargo: INTERVENTOR

HAVERHILL SISCOL lo mejor — CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023 — Pma Panaderías & Alimentos S.A.S

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 4 | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 02/09/2023 |
| Institución Educativa | DSVERSERECNDO CAMPENSETO | | | Sede Educativa | CAMPENSETO. | Hora inicio | 7:45 am |
| Dirección | CL 7 #4-46 EL CARMEN CHIA | | | Operador | U.T BERNARDA CALESTINO | Hora de terminación | 9:00 AM |
| | | | | | | No Contrato | (737-2023) 7-02-2023 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 20 | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | | | | | | | | | | | |
| | Fecha de última calibración | N.O | Número de menú entregado | 20 | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | X | | | | | | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | |
| | | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | LECHE CHOCOLATE | 220 | 220 | 230 | 220 | 200 | C | | | | | | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | CROISSANT | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | C | | | | | | | | | | | | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | MANZANA | 120 | 110 | 130 | 120 | 119 | C | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | |
| | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | | | | |
| Leche y productos lácteos | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | CUMPLE | | CUMPLE | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | NO CUMPLE | | NO CUMPLE | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | | Especifique en cuales preparaciones: LECHE SABORIZADA CHOCOLATE, CROISSANT QUESO, MANZANA |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 3 | PUNTAJE REAL | 3 | PORCENTAJE | 100% | Nombre del Interventor | DIEGO GARCIA C. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERH SIACOL Ltda. CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: CUNDINAMARCA

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Fecha de la visita: 01/09/2023 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Direccion de la bodega | DIVERSE REGION CAMPESINA | |
| Operador: UT B.C. | | X | | Municipio | CHIA | |

| Producto | Fecha Fabric. | Verificación Res. 5109/2005 | | | | | | | | | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Nombre del alimento | Lista Ingredientes | Lote | Contenido neto | Nombre y dir. de Fabricante | Instruc. de conserv. | Fecha Vencimiento | Instrucción de uso | Registro Sanitario | Condiciones empaque primario | Declaración de tabla Nutricional | Cumple | No cumple |
| LECHE CHOCOLATE | ← | LECHE SABOR CHOCOLATE | LECHE ENTERA FORTIFICADA, VIT. C, INC, SABOR CHOCOLATE | 3183 | 200ML | CENTRAL LECHERA CAJICA | CONSUMASE MAYOR ITEMPO POSIBLE | 04/NOV 2023 | MANTENER REFRIGERADA | RSA. 001723 D3 | BUEN ESTADO | UN VASO 200ML APROX. | 6 | |
| CROISANT | ← | CROISANT QUESO | HARINA DE TRIGO FORTIFICADA MARGARINA, QUESO. | 2503 | 50GR | ALEMANAS SAN ISIDRO CRA 5 #51, | ALMACENAR TEMP AMBIENTE | 7/SEP 2023 | CONSUMIR MAYOR TIEMPO | RSA E11/10914 | BUEN ESTADO | ← | | NC |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

Observaciones:

| FIRMA | FIRMA |
|---|---|
| Nombre: DIEGO A. GARCIA E. | Nombre: Maria Y. |
| Documento: 52172119 | Documento: 4958396 |
| Cargo: INTERVENTOR | Cargo: manipuladora |
| PERSONAL INTERVENTORIA | PERSONAL OPERADOR |

HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| MUNICIPIO | Chia | INSTITUCIÓN EDUCATIVA | Diversificado Campinsito(mod. Industralizado) | FECHA DE LA VISITA | 01/09/2023 |
| OPERADOR | Union temporal bienestar colectivo | | SEDE EDUCATIVA | | a |

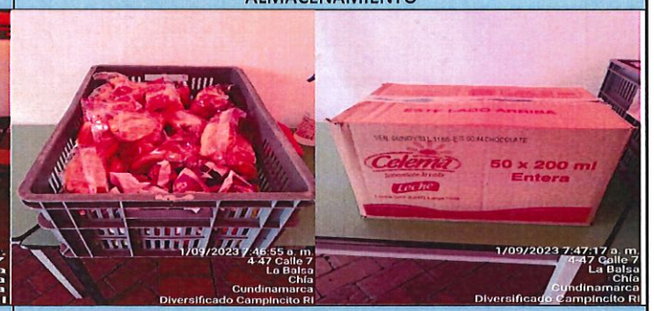
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA




INFRAESTRUCTURA



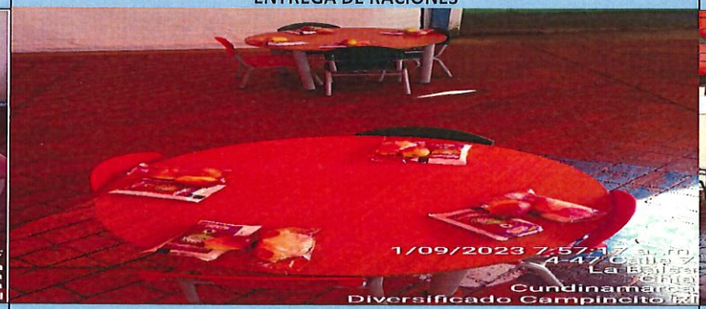

ALMACENAMIENTO




MANIPULADORA DE ALIMENTOS




ENTREGA DE RACIONES




COMEDOR ESCOLAR




MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA

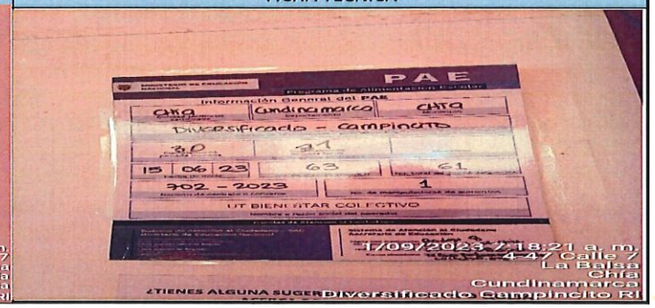
| MENÚ No. 20 |
|---|
| Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT, larga vida Sabor Chocolate |
| Croissant de queso |
| Fruta de cosecha |




FECHA VENCIMIENTO




FICHA TÉCNICA



HAVERHILL SISCOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Institución educativa:** DIVERSIFICADO CAMPESTRE | **ETC:** DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | | **Municipio** CHIA | |
| **Nombre sede:** CAMPESTRE | | **Área Urbana** | X | **Área Rural** | |
| **Dirección:** CHIA | **Fecha Visita:** 25/08/2023 | | | **Hora de inicio:** 8:00 AM | |
| **Operador:** UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | **No Contrato** CO1.PCCNTR: 737-2023 | | | **Hora de terminación:** 9:00 AM | |
| **Hora de consumo:** 8:AM | **Hora de entrega publicada:** 8:AM | | | | |
| **Reporta casos de atención prioritaria** SI____ NO X | **Identifique la causal del caso de atención prioritaria** | | | | |
| **No. De Beneficiarios focalizados** | 30 | **No. De Beneficiarios atendidos** | 61 | | |
| **Visita técnica** X | **No. de Visita** 2 | **Seguimiento posible caso de ETA** | | **Visita SPQR** | |
| **Nombre y cargo de quien atiende la visita:** MANIPULADORA | | **Nombre del interventor de campo:** DIEGO GARCIA | | | |

**La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados:** SI X NO _____

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PUNTAJE ESPERADO** | 52 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 43 | **PORCENTAJE %** | 82,6 0,000% | **Calificación Cualitativa:** | DEFICIENTE |
| **RANGOS DE CALIFICACIÓN** | | | **De 70 a 84% Aceptable** | | **De 85 a 94% Bueno** | | **De 95 a 100% Muy bueno** |

| **TOTAL DE MANIPULADORAS** | | | |
|---|---|---|---|
| De 1 a 35 raciones | 1 CAE | **No. de Manipuladoras en el sitio** | **Observaciones:** |
| De 36 a 200 raciones | 1 | | |
| De 201 a 600 raciones | 2 | | |
| De 601 a 1000 raciones | 3 | 1 | |
| De 1001 a 1500 raciones | 4 | | |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)**
**RI: Ración industrializada**

**I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas. | 1 | |
| B | El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 0 | NO SE EVIDENCIA EL ESPACIO ADECUADO CONVENTILACION |
| C | Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras. | 1 | |
| D | La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada. | 1 | |
| E | Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado. | 1 | |
| F | Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo. | 1 | |

**TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PUNTAJE ESPERADO** | N.A 6 | **PUNTAJE OBTENIDO** | N.A 5 | **PORCENTAJE** | 83,3 | N.A | |

**II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 1 | El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado. | 1 | |
| 2 | El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas | 1 | |
| 3 | Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 5 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 1 | |
| 6 | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes. | 1 | |

**TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 6 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 6 | PORCENTAJE | 100 N.A |
|---|---|---|---|---|---|

**III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 7 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 8 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 9 | Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes) | N.O | NO SE OBSERVA YA QUE NO SE CUENTA CON GRAMAJES. |
| 10 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | 1 | |
| 11 | En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | 1 | |
| 12 | La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo | 0 | SE REVISO EN LOS MENUS SEMANALES LA MANDARINA LLEGO MUY VERDE Y DAÑADA |
| 13 | Los alimentos de la racion industrializada cumplen con las características organolépticas propias | 1 | |
| 14 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | 0 | SE REVISANDO NO LE HA GUSTADO LA FRUTA |
| 15 | El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 9 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 6 | PORCENTAJE | 66,6 N.A |
|---|---|---|---|---|---|

**IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 16 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 17 | El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas asi: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia. | 1 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios) | 1 | |
| 20 | 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 | |
| 21 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE) | 1 | |

**TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 6 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 6 | PORCENTAJE | 100 N.A |
|---|---|---|---|---|---|

**V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 22 | Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado. | 1 | |
| 23 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 24 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 1 | |
| 25 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 0 | NO SE EVIDENCIA REMISION DE ASEO FIRMADA |
| 26 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 27 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 28 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |
| | ABASTECIMIENTO DE AGUA | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 29 | El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente. | 1 | |
| 30 | Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua. | 1 | |
| | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 31 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 32 | 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 y se promueve el reciclaje. | 1 | |
| 33 | 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 acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 34 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 35 | Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas. | 1 | |
| | TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | N.A 14 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 13 PORCENTAJE 92,8 N.A |
| | VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 36 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | 1 | |
| 37 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | 1 | |
| 38 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio. | 1 | |
| 39 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | 1 | |
| 40 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | 1 | |
| 41 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | 0 | 17 MANDARINA SE EVIDENCIA MAGULLAMIENTO Y DAÑO POR HONGOS |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 42 | El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas. | No | NO SE OBSERVA TRANSPORTE |
| 43 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | No | NO SE OBSERVA CONCEPTO SANITARIO |
| 44 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas. | No | NO SE OBSERVA APROBACION DE LOS VEHICULOS |
| 45 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | No | NO SE OBSERVA USO DE LOS VEHICULOS TRANSPORTE |
| 46 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faringeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada ( equipo de protección de bioseguridad) | NO | NO SE OBSERVA PERSONAL MANIPULADOR TRANSPORTE. |

| TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A 11 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 5 | PORCENTAJE | 45,5 | N.A |

## VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 47 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE BENEFICIARIOS |
| 48 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE BENEFICIARIOS |
| 49 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO DE SUPLENCIAS |
| 50 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

| TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 1 | PORCENTAJE | 25 | N.A |

## VIII. GESTIÓN SOCIAL

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 51 | Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 52 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 0 | NO SE EVIDENCIA ACTA REUNION |

| TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 1 | PORCENTAJE | 2 | N.A |

| OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA |
|---|
| |
| |
| |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| FIRMA: | | NOMBRE: | Maria Yanet |
| CEDULA: | 8L720198 | CEDULA: | 49583916 |
| CARGO: | INTERVENTOR | CARGO: | manipuladora d. Alim |
| FIRMA: | DIEGO BARRIOS C. | FIRMA: | |

HAVERHILL SISCOL lo mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

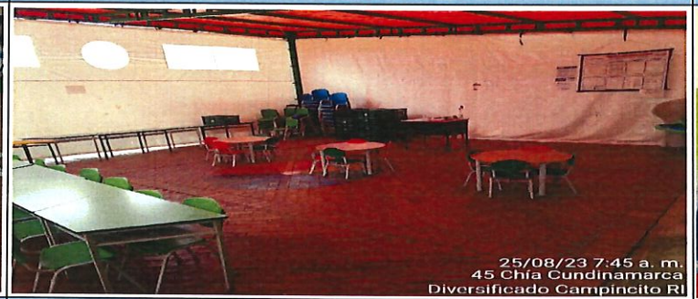
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Diversificado Campinsito (mod. Racion indistralizado) | **FECHA DE LA VISITA** | 25/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | CAMPESTRE | |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**




**INFRAESTRUCTURA**




**ALMACENAMIENTO**




**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**




**ENTREGA DE RACIONES**




**COMEDOR ESCOLAR**



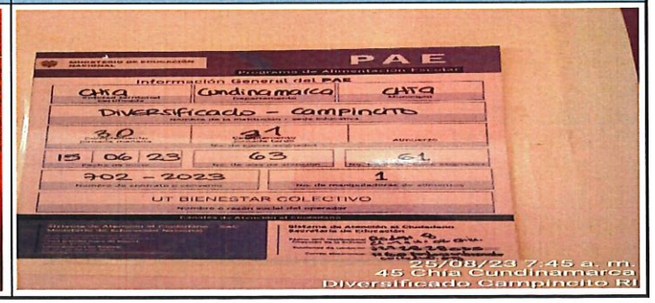

**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**




**FECHA DE VENCIMIENTO**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL BIACOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL:

| Fecha de la visita: | 18/08/2023 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Direccion de la bodega | DIVERSIFICADO COMPLEMENTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Operador: | U.T. B. COLEGIOS | | X | | Municipio | CHIA |

| Producto | Fecha Fabric. | Verificación Res. 5109/2005 | | | | | | | | | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Nombre del alimento | Lista Ingredientes | Lote | Contenido neto | Nombre y dir. de Fabricante | Instruc. de conserv. | Fecha Vencimiento | Instrucción de uso | Registro Sanitario | Condiciones empaque primario | Declaración de tabla Nutricional | Cumple | No cumple |
| YOGURT FRESA | | YOGURT | -LECHE ENTERA AZUCAR SABOR FRESA COLORANTES -CULTIVOS LACTEOS. | F2143 | 200g. | BRETAÑA | CONSERVESE REFRIGERADO 2°C A 4°C | 01/SEP 2023 | OBTENGASE CONSUMA - T. POSIBLE | RSAA 02.1244 04 | BUEN ESTADO | TAMAÑO 1 VASO 200gr PRIMARIA | C | |
| PONQUE VAINILLA | | PONQUE | -HARINA DE TRIGO MARGARINA HUEVO MANTEQUILLA | 09/08/23 | 50gr | HUERTA | MANTENGA SE LUGAR FRESCO | 28/08/23 | CONSUMA SE - T. POSIBLE | NSA - 005239 - 2015 | BUEN ESTADO | TAMAÑO 1 PONQUE UNIDAD | C | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

Observaciones:

| FIRMA | FIRMA |
|---|---|
| Nombre: DEISY BARRETO CANARIO | Nombre: Nathalia Del Pilar Barbosa Ruiz |
| Documento: 52.720.773 | Documento: 1000573012 |
| Cargo: INTERVENTOR | Cargo: Manipuladora. |
| PERSONAL INTERVENTORIA | PERSONAL OPERADOR |

HAVERHILL

SISCOL lo mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | CHIA CUNDINAMARCA | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | NACIONAL DIVERIDIFICADO | **FECHA DE LA VISITA** | 08/2023 |
| **OPERADOR** | UT BIENESTAR COLECTIVO | **SEDE EDUCATIVA** | | | EL CAMPINCITO |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



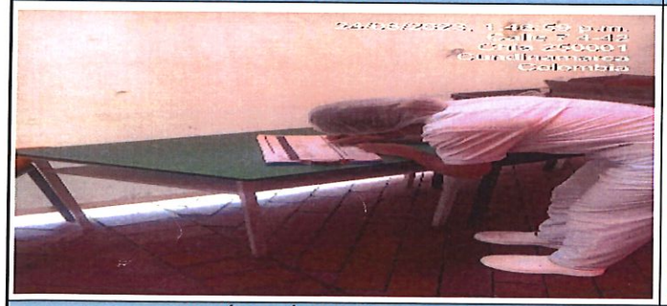

**INFRAESTRUCTURA**




**ALMACENAMIENTO**




**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**




**VERIFICACION DE FECHAS**




**IMPLIMENTOS DE ASEO**




**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**



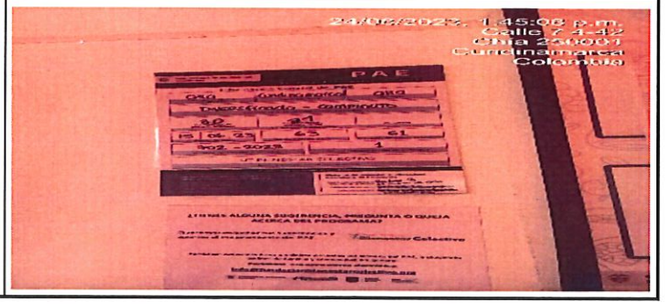

**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**







**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL | BIGCOL | CONSORCIO

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 2 | ETC | DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CIPEA | Fecha Visita | 7/08/2023 | Hora inicio | 8:05AM |
| Institución Educativa | DEPARTAMENTO CAMPESINO | | | Sede Educativa | CAMPESINO | | | Hora de terminación | 9:00AM |
| Dirección | BARRIO CAMPESINO | | | Operador | UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO | | | No Contrato | 702/2023 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 9 | | | | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | | | | | | |
| | Fecha de última calibración | 20-jun-23 | Número de menú entregado | 9 | | | | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | X | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | | | | | | | | | | | | |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | | | | | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | |
| | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | YOGURTH F. | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | | | | | | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | PONQUE V | 50 | 50 | 50 | 50 | 40 | C | | | | | | | | | | | | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | MANZANA | 118 | 118 | 119 | 118 | 118 | C | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | | | | |
| Leche y productos lácteos | YOGURT F | | | | | | | | | | | | | FZ263 | | 01/SEP/2023 | |
| Cereal Acompañante | PONQUE V | | | | | | | | | | | | | 09/03/2023 | | 29/08/23 | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | MANZANA | | | | | | | | | | | | | CUMPLE | C | CUMPLE | C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | NO CUMPLE | | NO CUMPLE | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X |

Especifique en cuales preparaciones: YOGURT DERRSA, PONQUE MARELLA, MANZANA

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 3 | PUNTAJE REAL | 3 | PORCENTAJE | 99,9 | Nombre del interventor | DEBORAH C. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL lo mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Diversificado campincito (mod. Industralizado) | **FECHA DE LA VISITA** | 18/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | | campincito |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**




**INFRAESTRUCTURA**




**ALMACENAMIENTO**



**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**




**ENTREGA DE RACIONES**




**COMEDOR ESCOLAR**

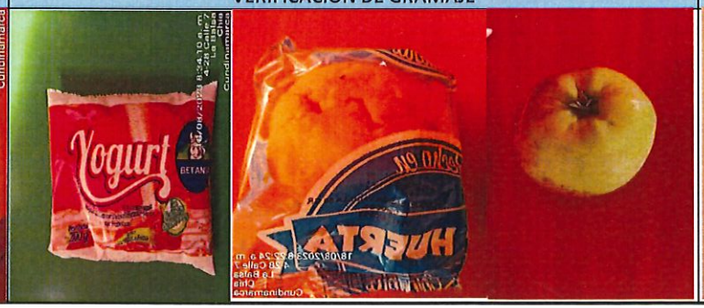



**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

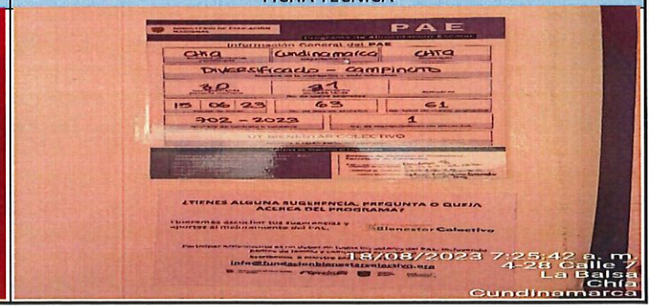
| MENÚ No. 10 |
|---|
| Yogurt |
| Ponque sabor a vainilla |
| Fruta de cosecha |




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL BIGCOL CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa: DEVARSE-IED CAMPESTRE | ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | | Municipio: CHIA | |
| Nombre sede: CAMPESTRE | | Área Urbana: X | | Área Rural: | |
| Dirección: CHIA CENTRO | Fecha Visita: 16/08/2023 | | | Hora de Inicio: 7:45 Am | |
| Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | No Contrato (CO1.PCCNTR: 737-2023) 702-2023 | | | Hora de terminación: 9:00 Am | |
| Hora de consumo: 8:00 Am | Hora de entrega publicada: 8:00 Am | | | | |
| Reporta casos de atención prioritaria SI____ NO X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA | | | | |
| No. De Beneficiarios focalizados: 30 | No. De Beneficiarios atendidos: 30 | | | | |
| Visita técnica: X | No. de Visita: 1 | Seguimiento posible caso de ETA: NA | | Visita SPQR: NA | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita: MANIPULADORA MARIA B. | Nombre del interventor de campo: DIEGO GARCIA | | | | |

La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO _____

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 52 | PUNTAJE OBTENIDO | 045 | PORCENTAJE % | 86,5 0,000% | Calificación Cualitativa: | DEFICIENTE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| RANGOS DE CALIFICACIÓN | | De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | De 95 a 100% Muy bueno |
|---|---|---|---|---|

**TOTAL DE MANIPULADORAS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| De 1 a 35 raciones | 1 CAE | No. de Manipuladoras en el sitio | Observaciones: |
| De 36 a 200 raciones | 1 | 1 | |
| 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)

RI: Ración industrializada

## I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas. | 0 | SE EVIDENCIA QUE LA RACION INDUSTRIALIZADA NO ESTA EN UN LUGAR ADECUADO |
| B | El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | |
| C | Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras. | 1 | |
| D | La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada. | 1 | |
| E | Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado. | 1 | |
| F | Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo. | 1 | |

**TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 83,3 |
|---|---|---|---|---|---|

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 1 | El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado. | 1 | |
| 2 | El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas | 1 | |
| 3 | Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes. | 0 | SE EVIDENCIA QUE LOS PRODUCTOS NO CUMPLE CON LA INFORMACION DEL ROTULADO POR LA RESOLUCION NI TIENEN SELLOS INFO 810. |

| TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 80 |

| III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | |
|---|---|---|---|
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 7 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 8 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 9 | Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 10 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | 1 | |
| 11 | En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | 1 | |
| 12 | La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo | 0 | SE EVIDENCIA POR LOS PROFESORES QUE EL IND BIENESTAR ALTO CONTENIDO DE AZUCAR |
| 13 | Los alimentos de la racion industrializada cumplen con las caracteristicas organolépticas propias | 1 | |
| 14 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | 1 | |
| 15 | El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100 |

| IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 16 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 17 | El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas asi: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia. | 1 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios) | 1 | |
| 20 | 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 | |
| 21 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE) | 1 | |

| TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 ) |
| 22 | Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado. | 1 | |
| 23 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 24 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 0 | NO SE EVIDENCIA REMISION DE ASEO |
| 26 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 27 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 28 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |

| ABASTECIMIENTO DE AGUA | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 29 | El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente. | 1 | |
| 30 | Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua. | NA | NO REQUIERE PARA LA MODALIDAD R.I |

| MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 31 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 32 | 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 y se promueve el reciclaje. | 1 | |
| 33 | 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 ) |
| 34 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 35 | Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas. | 1 | |

| TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 14 | PUNTAJE OBTENIDO | 12 | PORCENTAJE | 85,7 |

| VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 36 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | 1 | |
| 37 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | 1 | |
| 38 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio. | 1 | |
| 39 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | 1 | |
| 40 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | 1 | |
| 41 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | 1 | |
| 42 | El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas. | 1 | |
| 43 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | NO | NO SE OBSERVA TRANSPORTE |
| 44 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas. | NO | NO SE OBSERVA APROVACION |
| 45 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | NO | NO SE OBSERVA APROVACION DE TRANSPORTE |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 46 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada ( equipo de protección de bioseguridad) | NO | NO SE OBSERVA PERSONAL TRANSPORTADOR |

| TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 11 | PUNTAJE OBTENIDO | 7 | PORCENTAJE | 63% |

| VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 47 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE BENEFICIARIOS |
| 48 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE BENEFICIARIOS |
| 49 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO DE SUPLENCIAS |
| 50 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

| TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 50 |

| VIII. GESTIÓN SOCIAL | | | |
|---|---|---|---|
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 51 | Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 52 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 0 | NO SE EVIDENCIA COMITE PAE |

| TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 2 |

| OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA |
|---|
| |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE: | DIEGO GARCIA C. | NOMBRE: | Nathalia Barbara. |
| CEDULA: | 1.720119 | CEDULA: | 1000573012. |
| CARGO: | INTERVENTOR | CARGO: | Manipuladora. |
| FIRMA: | | FIRMA: | Nathalia B.R. |

HAVERHILL SISCOL

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 2 | ETC | CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 16/08/2023 |
| Institución Educativa | DIVERSIFICADO CAMPESINO | | | Sede Educativa | CAMPESINO | Hora inicio | 7:45 AM |
| Dirección | CHIA CENTRO | | | Operador | U.T B.C | Hora de terminación | 9:00 AM |
| | | | | | | No Contrato | 702/2023 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 8 | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | | | |
| | Fecha de última calibración | N.O | Número de menú entregado | 8 | | | | | | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. X |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | 1 | | X | 5 | | 7 | | 9 | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | 1 | | X | 5 | | 7 | | 9 | |
| | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 |

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | AVENA | 272 | 293 | 275 | 276,6 | 200 | C | | | | | | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | MANTEQUILLA | 48 | 49 | 48 | 48,3 | 40 | C | | | | | | | | | | | | |
| Postre | PANELITA | 20 | 20 | 20 | 20 | 15 | C | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO |
| Leche y productos lácteos | | | | | | | | | | | | | | 3252 | 28/SEP/23 |
| Cereal Acompañante | | | | | | | | | | | | | | 779,23 | VEN 1512.23 |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | . | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | CUMPLE C | CUMPLE C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | NO CUMPLE | NO CUMPLE |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | | Especifique en cuales preparaciones: |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X | AVENA NATURAL, MANTEQUILLA, PANELITA DE LECHE. |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 3 | PUNTAJE REAL | 3 | PORCENTAJE | 99.9 | Nombre del interventor | DIEGO GARCIA C. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

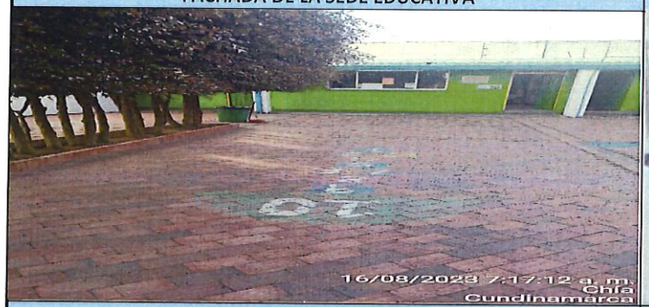
HAVERHILL SISCOL lo mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Diversificado Campincito (modalidad racion industralizado) | **FECHA DE LA VISITA** | 16/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | | Campincito |

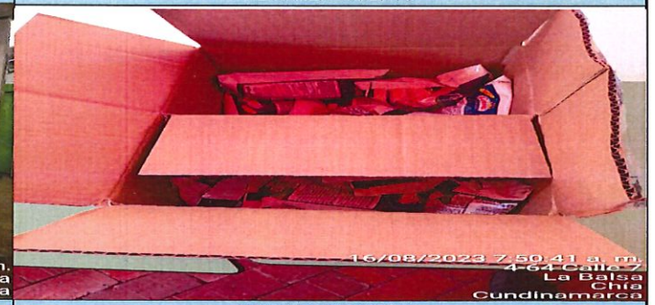
**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**




**INFRAESTRUCTURA**




**ALMACENAMIENTO**




**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**




**ENTREGA DE RACIONES**




**COMEDOR ESCOLAR**




**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

| |
|---|
| MENÚ No. 8 |
| Bebida lactea con avena UAT/UHT, larga vida |
| Mantecada |
| |
| Panelita de leche |




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



COLOMBIA VIDA · Educación · Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 4 | ETC | DEPARTAMENTO DE SANTANDER | Ciudad/ Municipio | CIMITARRA | Fecha Visita | 10/08/2023 | Hora inicio | 8:20 am |
| Institución Educativa | DIVERSIFICADO CAMPESINO | | | | Sede Educativa | CAMPESINO | | Hora de terminación | 9:15 am |
| Dirección | BARRIO CAMPESINO CIMITARRA | | | Operador | UNIÓN TEMPORAL UNIDOS POR SANTANDER 2023 | | | No Contrato | CO1.PCCNTR 4332524 7/21/2023 |

| Balanza | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marca | RANGER | Número de menú programado | 4 | | Se presentaron intercambios | SI | NO | X |
| Fecha de última calibración | 20-jun-23 | Número de menú entregado | 4 | | Presentaron soporte de autorización | SI | NO | N.A. X |
| | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI X | NO | | | | |

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1, 2, 3, 4 X, 5, 6, 7, 8, 9, 10

Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1, 2, 3, 4 X, 5, 6, 7, 8, 9, 10

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | AVENA | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | | | | | | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | MANTECADA | 51 | 55 | 51 | 52,3 | 40 | C | | | | | | | | | | | | |
| Postre | PANELITA | 22 | 23 | 21 | 22 | 15. | C | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | CUMPLE | 3 | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | |
| | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO |
| Leche y productos lácteos | AVENA | | | | | | | | | | | | | 3245 | | 22/SEP/23 |
| Cereal Acompañante | MANTECADA | | | | | | | | | | | | | 010828 | | 20/09/23 |
| Postre | PANELITA | | | | | | | | | | | | | 179.23 | | 15/12/23 |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | CUMPLE | C | CUMPLE C |
| | | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | NO CUMPLE | | NO CUMPLE |
| | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | |

OBSERVACIONES: SE EVIDENCIA QUE SE PUEDAN REALIZAR CAMBIOS EN EL MENU, PARA QUE LOS NIÑOS COMAN AGRADO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | NO X | NA | Especifique en cuales preparaciones: AVENA UHT LARGA VIDA, MANTECADA, PANELITA DE LECHE | | | |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | NO | NA X | | | | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE POSIBLE | 3 | PUNTAJE REAL | 3 | PORCENTAJE | 99.9 | Nombre del Interventor | DIEGO GARCIA C. |
| | | | | | | Firma del Interventor | [firma] |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL la mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

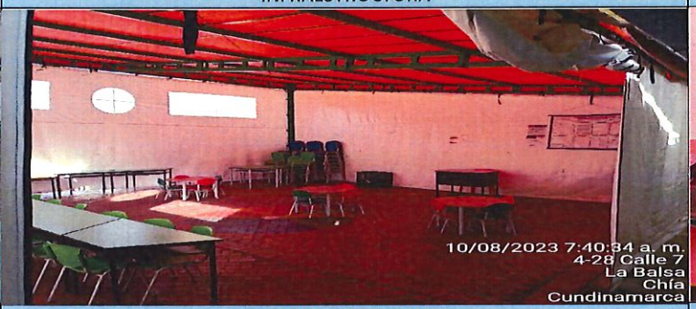
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Diversificado Campinsito (modalidad industralizado) | **FECHA DE LA VISITA** | 10/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | Campincito | |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**




**INFRAESTRUCTURA**



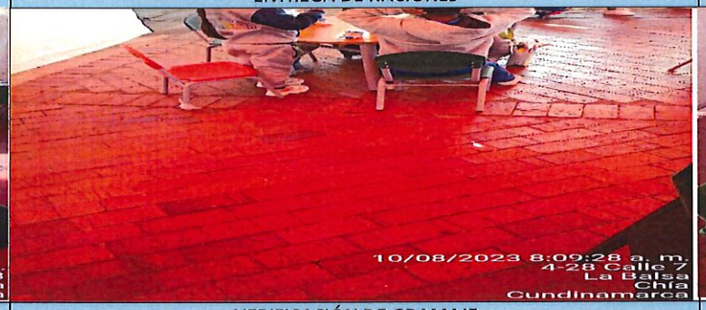

**ALMACENAMIENTO**




**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**




**ENTREGA DE RACIONES**




**COMEDOR ESCOLAR**



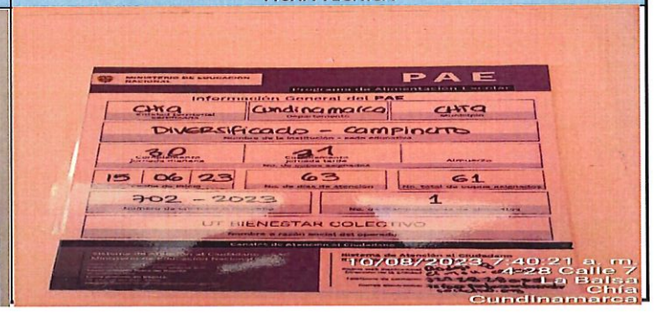

**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL SISCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
## RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | SAMARIA | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | | Ciudad/ Municipio | CHIA | | |
| | | Área | Urbana | X | Rural | Fecha Visita | 29 D | 09 M | 2023 A |
| Nombre sede | SEDE B | No de visita | 3 | | | Hora inicio | 7:20 AM | | |
| Dirección | CHIA. SAMARIA | No Contrato CO1.PCCNTR | 723-2023 / 722 2023 | | | Hora de terminación | 10:00 AM | | |
| Operador | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | No. De Beneficiarios focalizados | 548 | | | No. De Beneficiarios atendidos | 548 | | |
| Reporta casos de atención prioritaria | SI | NO X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | Tipo de la modalidad entregada | RPS: X AM-PM | ALMUERZO | |
| Visita técnica | X | Seguimiento posible caso de ETA | ADSFAS | Visita SPQR | | Horario de entrega | 9:00 AM | | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | MANIPULADORAS NELLY RUEZ | Nombre del interventor de campo | DIEGO GARCIA | | | | | | |

La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados — SI | NO

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 0 | PUNTAJE OBTENIDO | 0 | PORCENTAJE | 0,000% (74,7) | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | DEFICIENTE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | < 69,9% Deficiente | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy bueno | |

| ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | FECHA DE VISITA | N.A | PORCENTAJE OBTENIDO | |
|---|---|---|---|---|
| | CONCEPTO EMITIDO | N.A | | |

| TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO | | | | TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| De 1 a 50 raciones | 1 | Según pliego de condiciones contractual | Número de manipuladoras en el sitio | De 1 a 75 raciones | 1 | Número de manipuladoras en el sitio | |
| De 51 a 100 raciones | 2 | | | De 76 a 150 raciones | 2 | | |
| De 101 a 250 raciones | 3 | | | De 151 a 300 raciones | 3 | | |
| De 251 a 450 raciones | 4 | | | De 301 a 500 raciones | 4 | | |
| De 451 a 700 raciones | 5 | | | De 501 a 750 raciones | 5 | | |
| De 701 a 950 raciones | 6 | | 4 | De 751 a 1000 raciones | 6 | 4 | |
| De 951 a 1450 raciones | 7 | | | De 1001 a 1500 raciones | 7 | | |
| De 1451 raciones en adelante | 8 | | | | | | |

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

## I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| C | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| E | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| PUNTAJE ESPERADO | 5 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 4 | Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS. | 1 | |
| 5 | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C. | 1 | |
| 7 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 8 | Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros | 1 | |
| 9 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes). | 0 | NO SE EVIDENCIA EN EL COMEDOR FORMATO REPOSICION FALTANTES |
| 10 | Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | |
| 11 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 1 | |
| 12 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio | 1 | |
| 13 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada) | NA | NO APLICA SOLO COMIDA CALIENTE |
| 14 | Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada) | NA | NO APLICA SOLO COMIDA CALIENTE |
| 15 | La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada ). | NA | NO APLICA SOLO COMIDA CALIENTE |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 95 | PUNTAJE OBTENIDO | 77 | PORCENTAJE | 73,3 |

**III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 16 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos | 1 | |
| 17 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 18 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 19 | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | 1 | |
| 20 | Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. | 1 | |
| 21 | El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos. | 1 | |
| 22 | Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas. | 1 | |
| 23 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra publicado en un lugar visible. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100 |

**IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 24 | se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios | 1 | |
| 26 | la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo | 1 | |
| 27 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 28 | Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad. | 1 | |
| 29 | Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida. | 1 | |
| 30 | Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 31 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 32 | Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C). | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

**V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 33 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 34 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones | 1 | |
| 37 | 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 continua. | 1 | |
| 38 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | |
| 39 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte. | 1 | |
| 40 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

**VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 41 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.. | 1 | |
| 42 | El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede. | 1 | |
| 43 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 44 | Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 45 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 46 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 0 | SE EVIDENCIA EL JABON DE LOZA ES INSUFICIENTE |
| 47 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 0 | NO SE EVIDENCIA QUE DEJAN COPIA REMESION ASEO |
| 48 | Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección. | 0 | NO SE EVIDENCIA FICHA TECNICA DEL BLANQUEADOR |
| 49 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas. | 1 | |
| 50 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 51 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |
| 52 | Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable. | 1 | |

**ABASTECIMIENTO DE AGUA**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 53 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 0 | NO SE EVIDENCIA TANQUE DE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE |
| 54 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección. | 0 | NO SE EVIDENCIA LIMPIEZA Y DESINFECCION |
| 55 | Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentacion de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 56 | El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial | 1 | |
| 57 | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 1 | |

**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 58 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 59 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 60 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 61 | 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 | |
| 62 | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 63 | Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado. | 1 | |

| CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES) | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 64 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento. | 1 | |
| 65 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 66 | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antí insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. | 1 | |
| 67 | El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada. | 0 | NO SE EVIDENCIA CERTIFICADO DE FUMIGACION |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 27 | PUNTAJE OBTENIDO | 22 | PORCENTAJE | 77,7 |

| VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO) | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 68 | Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto. | 1 | |
| 69 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remision firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE) | 1 | |
| 70 | Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas). | NO | NO SE EVIDENCIA VEHICULO TRANSPORTE |
| 71 | Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final. | NO | NO SE OBSERVA VEHICULO TRANSPORTE |
| 72 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | NO | NO SE OBSERVA CONCEPTO SANITARIO |
| 73 | Los vehiculos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos. | NO | NO SE OBSERVA VEHICULOS |
| 74 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | NO | NO SE OBSERVA VEHICULO |
| 75 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada. | NO | NO SE OBSERVA TRANSPORTADOR. |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 25 |

| VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 76 | Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado. | 1 | |
| 77 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 78 | Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo). | 1 | |
| 79 | Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml. | 0 | NO SE EVIDENCIA VASO DE 1000ML Y 500ML |

| TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 75. |

| IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 80 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |
| 81 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios. | 0 | NO SE EVIDENCIA PLANILLAS DE BENEFICIARIOS |
| 82 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | NO SE EVIDENCIA PLANILLA NO DILIGENCIADA |
| 83 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

| TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 50 |

| X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 84 | Existe extintor con fecha vigente de carga. | 1 | |
| 85 | Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A | PUNTAJE OBTENIDO | N.A | PORCENTAJE | N.A |

| XI. GESTIÓN SOCIAL | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 86 | En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 87 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo. | 0 | NO SE EVIDENCIA ACTUALMENTE ESTAN |

| TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 50 |

| CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES |
|---|
| |

| OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA |
|---|
| |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE | DEBORA | NOMBRE | NELLY RUIZ G. 0 |
| CÉDULA | 31736119 | CÉDULA | 23.137.804. |
| CARGO | INTERVENTOR | CARGO | Manipuladora. |
| FIRMA | | FIRMA | NELLY RUIZ |

HAVERHILL BISCOL lo mejor CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTAC RPS ALMUERZO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 4 | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CAJICA | Fecha Visita | 29/08/2023 | Hora inicio | 9:30 |
| Institución Educativa | JAMARA | | | Sede Educativa | SEDE B | | | Hora de terminac | 10:00 |
| Dirección | CAJICA | | | Operador | UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | | | No Contrato | 702/2023 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 17 | | | | | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | | | |
| | Fecha de última calibración | 20-jun-23 | Número de menú entregado | 17 | | | | | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | | | | | | | | | | |
| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | 1 | | 3 | | 5 | X | 7 | | 9 | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | 1 | | 3 | | 5 | X |
| | | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | | 2 | | 4 | | 6 | |

## RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente / Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio |
| Alimento proteico — CARNE D. | | | | | | | 78 | 79 | 75 | 77,3 | 35 | C | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) — ARROZ | | | | | | | 123 | 123 | 124 | 123,3 | 70 | C | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal — PLATANO R | | | | | | | 91 | 93 | 92 | 92 | 65 | C | | | | |
| Verdura fría o caliente — ENSALADA R. | | | | | | | 65 | 66 | 67 | 66 | 60 | C | | | | |
| Bebida — JUGO | | | | | | | 224 | 120 | 123 | 150 | 200 | C | | | | |
| | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | 5 | | | | CUM / NO CU |

| CICLO | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente / Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Alimento proteico | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | | | | | | | | | | | | |
| Verdura fría o caliente | | | | | | | | | | | | |
| Bebida | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | | Especifique en cuales preparaciones: CARNE DESMECHADA ARROZ ARREGLADO, PLATANO DULCE, ENSALADA REMOLACHA |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 5 | PUNTAJE REAL | 5 | PORCENTAJE | 100 % | Nombre del interventor | DIEGO GARCIA C. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

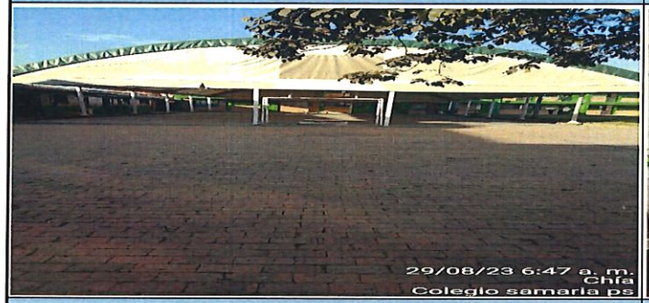
HAVERHILL SISCOL lo mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

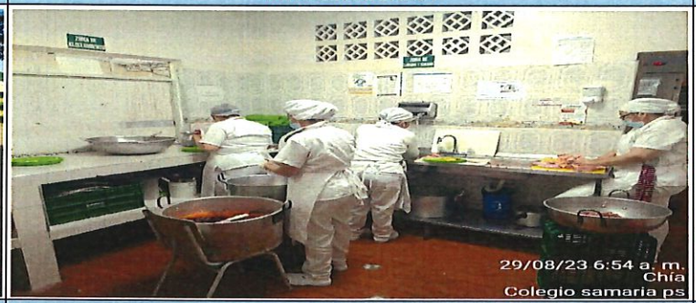
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Colegio samaria (mod, preparado en sitio) | **FECHA DE LA VISITA** | 29/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | | SEDE B |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



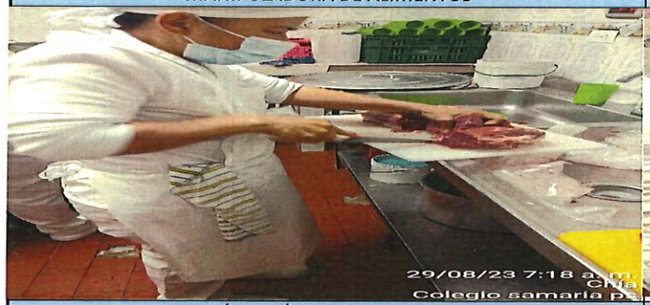

**INFRAESTRUCTURA**



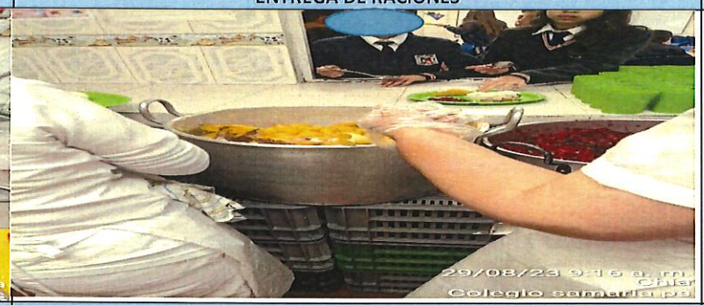

**ALMACENAMIENTO**



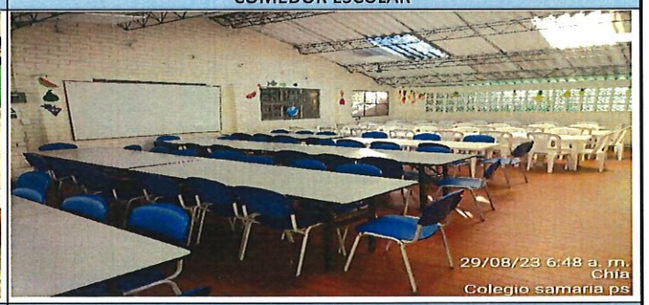

**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**



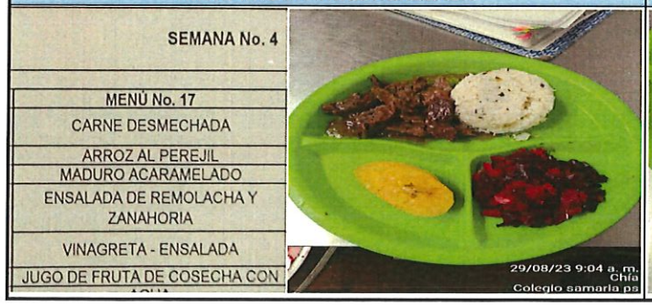

**ENTREGA DE RACIONES**



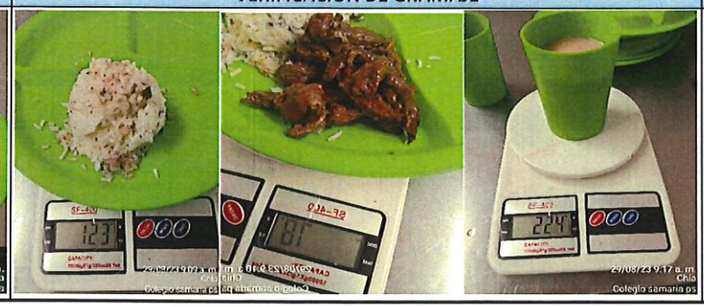

**COMEDOR ESCOLAR**



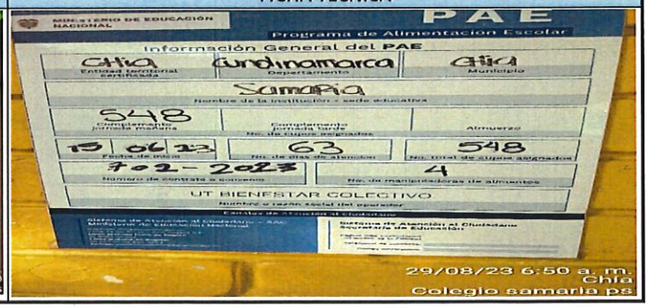

**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL | SIGCOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RPS ALMUERZO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 3 | ETC | | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 22/08/2023 |
| Hora inicio | 8:40 AM | | | | | | |
| Institución Educativa | COLEGIO SAMARIA | | | Sede Educativa | SEDE B | Hora de terminación | 10:00 AM |
| Dirección | CHIA | | | Operador | U.T BERNARDO OLEA | No Contrato | 7021 2023 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 12 | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | | | |
| | Fecha de última calibración | N.O | Número de menú entregado | 12 | | | | | | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | X |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | 1 | | 3 | | 5 X | | 7 | | 9 | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | 1 | | 3 | | 5 X | | 7 | | 9 | |
| | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Alimento proteico | POLLO | | | | | | | | | | | | | 172 | 173 | 175 | 173,3 | 40 | C |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) | ARROZ | | | | | | | | | | | | | 103 | 108 | 103 | 104,6 | 90 | C |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | PLATANO | | | | | | | | | | | | | 63 | 65 | 68 | 65,3 | 85 | C |
| Verdura fría o caliente | ENSALADA | | | | | | | | | | | | | 73 | 78 | 75 | 75,3 | 65 | C |
| Bebida | JUGO | | | | | | | | | | | | | 270 | 271 | 272 | 271 | 200 | C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | 5 |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | 0 |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Alimento proteico | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura fría o caliente | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | | Especifique en cuales preparaciones: POLLO ENTRAÑA, ARROZ CON VERDURAS, PLATANO COCIDO, ENSALADA Y JUGO |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE POSIBLE | 5 | PUNTAJE REAL | 5 | PORCENTAJE | 100% | Nombre del interventor | DEISY BARRERA C. |
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

# FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ENTIDAD TERRITORIAL** | DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA | | | **Institucion educativa** | COLEGIO SANTAROSA | | | | |
| **Fecha de la visita** | 22/03/2023 | **Municipio** | CHIA | **Sede educativa** | D | **Tipo de Complemento** | **Jornada Mañana** | **Jornada Tarde** | **Almuerzo** |
| **Operador** | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO | **No Servicios** | 548 | | | | X | | |

**Organolépticas y temperaturas**

| Preparación | Apariencia | | Olor | | Temperatura final de cocción | | | Temperatura distribución inicial | | | Temperatura distribución final | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple |
| POLLO SALSA NAPOLITANA | C | | C | | 84.6 | C | | 89.3 | C | | 80,3 | C | | C | |
| ARROZ CON VERDURAS | C | | C | | 82,5 | C | | 83,8 | C | | 80,5 | C | | C | |
| MADURO COCIDO | C | | C | | 84,6 | C | | 98.4 | C | | 83,2 | C | | C | |
| ENSALADA JARDINERA | C | | C | | 77,9 | C | | 77,5 | C | | 76,3 | C | | C | |
| JUGO DE FRUTA. GUAYABA | C | | C | | 76,4 | C | | 76,3 | C | | 76,2 | C | | C | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

**INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas** 5

**Porcentaje de cumplimiento** 100 %

**Observaciones:**

| FIRMA INTERVENTOR DE CAMPO | | FIRMA PERSONAL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| **Nombre** | DIEGO GARCIA | **Nombre** | Omaira Segura Laguna |
| **Documento** | 84720119 | **Documento** | 45743694 |
| **Cargo** | INTERVENTOR | **Cargo** | Manipuladora |

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

# FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Entidad Territorial** | DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA | **Municipio** | CHIA | **Fecha de la visita** | 22/08/2023 | | |
| **Institución Educativa** | COLEGIO SABANERA | **Sede educativa** | B | **Tipo de Complemento** | **Jornada Mañana** | **Jornada Tarde** | **Almuerzo** |
| **Operador** | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO | **No Servicios** | 548 | | X | | |

**DATOS DEL MENÚ A VERIFICAR**

**Descripción del Menú:** POLLO SOLTERO, ARROZ VAINA, PLATANO COCINADO, ENSALADA, JUGO

**VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA**

| Materia Prima | Marca | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Características Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| POLLO | FIESTA | 2023,2203 | 05/FEB/24 | KL | 4.6°C | 29K | 32.KGR | | C | C | C | C |
| ARROZ | ROA | 23073363 | 09/24 | KL | 52,2°C | 25 KG | 44 KL. | | C | C | C | C |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

**Verificación de materia prima - Día siguiente - Fecha:**

| MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | |
|---|---|---|---|
| **Nombre:** | Erminia Serrano | **Nombre:** | DEBORA GARCIA |
| **Cedula:** | 45743694 | **Cedula:** | 1L720110 |
| **Cargo:** | Manipuladora | **Cargo:** | INTERVENTOR |

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO

| | | | |
|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | CUNDINAMARCA | Direccion de la bodega | COLEGIO SAN MARCOS PS |
| Fecha de la visita: | 27/03/2023 | Tipo de Complemento: | RACION PREPARADA EN SITIO — ALMUERZO |
| Operador: | U.T BICOLECTIVO | | |

| Producto | Verificación Res. 5109/2005 | | | | | | | | | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Nombre del alimento | Lista ingredientes | Lote | Contenido neto | Nombre y direccion de Fabricante | Instrucción de conservacion | Fecha de vencimiento | Instrucción de uso | Registro Sanitario | Condiciones de empaque primario | Declaración de tabla nutricional | Cumple | No Cumple |
| POLLO FIESTA | POLLO SALSA | POLLO, AGUA, SAL, FOSFATOS | 2023 2203 | | POLLO FIESTA CLL 77-N°78G- | CONSERVESE CONGELADO -18° | 05 FEB 24 | NO SOMETER TERMINO DE ALMUERZO DE TODO | RSA 0026081- 2023 | BUEN ESTADO | T. POR P 30gr N°P. 10 P | C | |
| ARROZ 2017 | ARROZ | 100% ARROZ BLANCO VET A | 2307 23B03 | 1000gr | ORF. SA CRA 70 N°A-73 | CONSERVESE EN UN LUGAR FRESCO | 09/ 24 | UNIRSE- TIEMPO PUDDLE | RSA 0021221B 2022 | BUEN ESTADO | TAMAÑO P. 1/2 TAZA 50gr CONTIENE | C | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

Observaciones:

| FIRMA | FIRMA |
|---|---|
| Nombre: Omaira Serrano L. | Nombre: SERGIO GARCIA |
| Documento: 45243694 | Documento: 80720 119 |
| Cargo: Manipuladora | Cargo: INTERVENTORIA |
| PERSONAL OPERADOR | PERSONAL INTERVENTORIA |

HAVERHILL

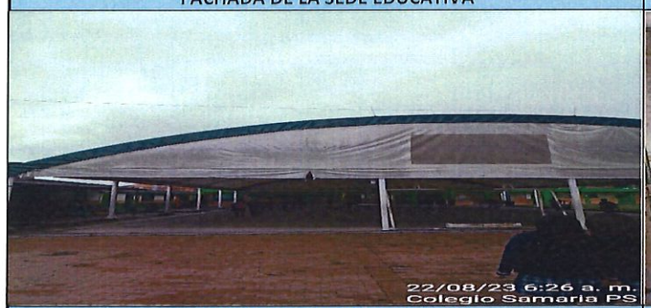
SISCOL lo mejor

**CONSORCIO**
**INTERPAE CHIA 2023**

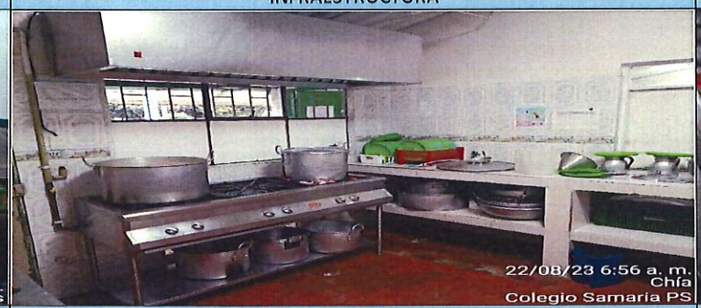
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Colegio samaria (mod. Preparado en sitio) | **FECHA DE LA VISITA** | 22/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | | B |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**




**INFRAESTRUCTURA**



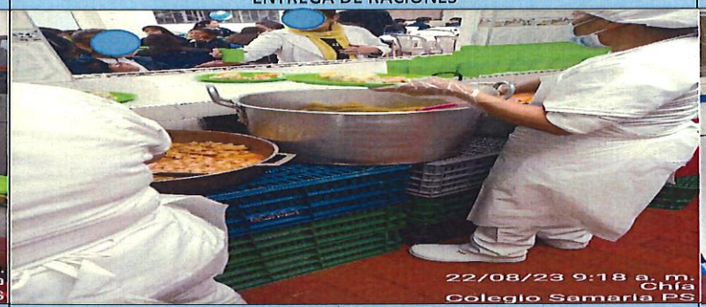

**ALMACENAMIENTO**



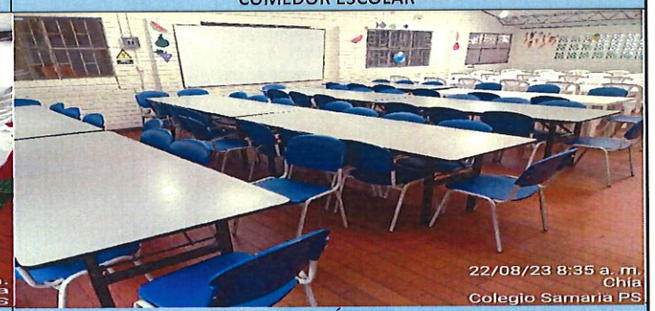

**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**



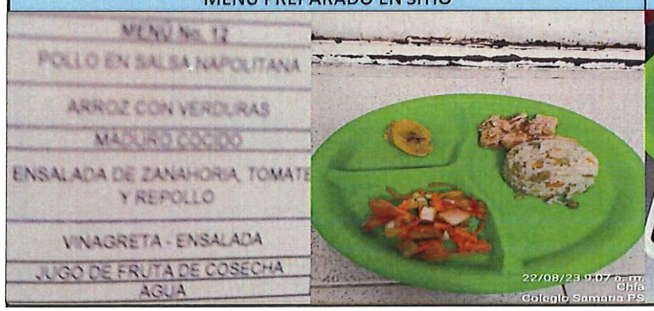

**ENTREGA DE RACIONES**




**COMEDOR ESCOLAR**




**MENÙ PREPARADO EN SITIO**




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL BIGCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Institución educativa** | COLEGIO SAMARIA | **ETC** | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | **Ciudad/ Municipio** | CHIA | | | |
| | | **Área** | **Urbana** | X | **Rural** | | **Fecha Visita** | 15 D | 08 M | 2023 A |
| **Nombre sede** | B | **No de visita** | 1 | | | | **Hora inicio** | 8:AM | | |
| **Dirección** | VDA SAMARIA CHIA | **No Contrato CO1.PCCNTR** | (723-2023) 707-2023 | | | | **Hora de terminación** | 1:30 pm | | |
| **Operador** | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | **No. De Beneficiarios focalizados** | 555 | | | | **No. De Beneficiarios atendidos** | 555 | | |
| **Reporta casos de atención prioritaria** | **SI** | | **NO** | X | **Identifique la causal del caso de atención prioritaria** | N/A | **Tipo de la modalidad entregada** | **RPS** | | |
| | | | | | | | | X AM-PM | | ALMUERZO |
| **Visita técnica** | X | **Seguimiento posible caso de ETA** | **ADSFAS** | | **Visita SPQR** | | **Horario de entrega** | 9:00AM | | |
| **Nombre y cargo de quien atiende la visita** | Manipuladora KATERINE CRUZ | **Nombre del interventor de campo** | DEIBY GARCIA C. | | | | | | | |

**La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados** — **SI** X — **NO**

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| **PUNTAJE ESPERADO** | 087 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 072 | **PORCENTAJE** | 82,76 0,000% | **CALIFICACIÓN CUALITATIVA** | **DEFICIENTE** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| **RANGOS DE CALIFICACIÓN** | De 0 a 69% Deficiente | De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | De 95 a 100% Muy bueno |
|---|---|---|---|---|

| **ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA** | **FECHA DE VISITA** | NO | | |
|---|---|---|---|---|
| | **CONCEPTO EMITIDO** | NO | **PORCENTAJE OBTENIDO** | |

| **TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO** | | | | **TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM** | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| De 1 a 50 raciones | 1 | Según pliego de condiciones contractual | **Número de manipuladoras en el sitio** | De 1 a 75 raciones | 1 | **Número de manipuladoras en el sitio** | |
| De 51 a 100 raciones | 2 | | | De 76 a 150 raciones | 2 | | |
| De 101 a 250 raciones | 3 | | | De 151 a 300 raciones | 3 | | |
| De 251 a 450 raciones | 4 | | 4 | De 301 a 500 raciones | 4 | | 4 |
| De 451 a 700 raciones | 5 | | | De 501 a 750 raciones | 5 | | |
| De 701 a 950 raciones | 6 | | | De 751 a 1000 raciones | 6 | | |
| De 951 a 1450 raciones | 7 | | | De 1001 a 1500 raciones | 7 | | |
| De 1451 raciones en adelante | 8 | | | | | | |

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

## I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de | 1 | |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| C | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| E | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| **PUNTAJE ESPERADO** | N.A 5 | **PUNTAJE OBTENIDO** | N.A 5 | **PORCENTAJE** | 100% N.A |
|---|---|---|---|---|---|

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 4 | Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS. | 0 | NO SE EVIDENCIA CONTROL DE KARDEX |
| 5 | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C. | 1 | |
| 7 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 8 | Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros | 1 | |
| 9 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes). | 0 | NO SE EVIDENCIA FORMATO ENTREGA FALTANTES |
| 10 | Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 0 | SE EVIDENCIA EN ALGUNOS PRODUCTOS NO TIENE LA INFORMACION COMPLETA Y ESTO BORROSO |
| 11 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 1 | |
| 12 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio | 1 | |
| 13 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada) | NA | no se evidencia ya que no se cuenta con Racion Transportada |
| 14 | Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada) | NA | no se evidencia ya que no se cuenta con modalidad Transportada |
| 15 | La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada ). | NA | no se aplica ya que no se cuenta con modalidad Transportado |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 15 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 9 | PORCENTAJE | 60 | N.A |
|---|---|---|---|---|---|---|

**III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 16 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos | 1 | |
| 17 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 18 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 19 | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | 1 | |
| 20 | Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. | 1 | |
| 21 | El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos. | 1 | |
| 22 | Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas. | 1 | |
| 23 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra publicado en un lugar visible. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 8 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 8 | PORCENTAJE | 100 | N.A |
|---|---|---|---|---|---|---|

**IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 24 | se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios | 1 | |
| 26 | la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo | 1 | |
| 27 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 28 | Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad. | 1 | |
| 29 | Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida. | 1 | |
| 30 | Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 31 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 32 | Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/-2°C). | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 9 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 9 | PORCENTAJE | 100 N.A |
|---|---|---|---|---|---|

**V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 33 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 34 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones | 0 | NO SE EVIDENCIA MANUAL DE CARGAS. |
| 37 | 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 continua. | 1 | |
| 38 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | |
| 39 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte. | 1 | |
| 40 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 8 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 7 | PORCENTAJE | 87,5 N.A |
|---|---|---|---|---|---|

**VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 41 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.. | 1 | |
| 42 | El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede. | 1 | |
| 43 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 44 | Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 45 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 46 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 1 | |
| 47 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 1 | |
| 48 | Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección. | 1 | |
| 49 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas. | 1 | |
| 50 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 51 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |
| 52 | Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable. | 1 | |

| ABASTECIMIENTO DE AGUA | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 53 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 0 | NO SE EVIDENCIA TANQUE ALMACENAMIENTO QUE COMUNIQUE CON LA COCINA |
| 54 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO TANQUE ALMACENAMIENTO |
| 55 | Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentacion de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 56 | El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial | 1 | |
| 57 | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 1 | |

| MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 58 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 59 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 60 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 61 | 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 | |
| 62 | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 63 | Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado. | 1 | |

| CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES) | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 64 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento. | 1 | |
| 65 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 66 | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antí insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. | 1 | |
| 67 | El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE FUMIGACION CERTIFICADA |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A 27 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 24 | PORCENTAJE | 3/8 | N.A |

| VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO) | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 68 | Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto. | 1 | |
| 69 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remision firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE) | 1 | |
| 70 | Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas). | 1 | |
| 71 | Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final. | 1 | |
| 72 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | NO | NO SE OBSERVA CONCEPTO SANITARIO |
| 73 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoria los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos. | NO | NO SE OBSERVA SI LOS VEHICULOS ESTAN APROBADOS POR INTERVENTORIA |
| 74 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | NO | NO SE OBSERVA SI LOS VEHICULOS SON UTILIZADOS PARA ALIMENTOS |
| 75 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada. | NO | NO SE OBSERVA PERSONAL DE TRANSPORTE |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A 8 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 4 | PORCENTAJE | 50 | N.A |

| VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 76 | Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado. | 1 | |
| 77 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado | 1 | |
| 78 | Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo). | 0 | NO SE EVIDENCIA EXISTENCIA REGISTRO DE EQUIPOS CON SU HV |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 79 | Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml. | 0 | NO SE EVIDENCIA USO MEDIDOR DE 100 Y 500 ML |

**TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 4 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 2 | PORCENTAJE | 50 | N.A |
|---|---|---|---|---|---|---|

**IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 80 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 0 | NO SE EVIDENCIA FORMATOS DE BENEFICIARIOS |
| 81 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE BENEFICIARIOS |
| 82 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | NO SE CUENTA FORMATO DE SUPLENCIAS |
| 83 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 4 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 1 | PORCENTAJE | 25 | N.A |
|---|---|---|---|---|---|---|

**X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 84 | Existe extintor con fecha vigente de carga. | 1 | |
| 85 | Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. | 0 | NO SE EVIDENCIA EQUIPAMIENTO DEL BOTIQUIN SEGUN NORMA |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 2 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 1 | PORCENTAJE | 25 | N.A |
|---|---|---|---|---|---|---|

**XI. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 86 | En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 87 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo. | 0 | NO SE EVIDENCIA COMITE ESCOLAR |

**TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 2 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 1 | PORCENTAJE | 50 | N.A |
|---|---|---|---|---|---|---|

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE | DIEGO GARCIA | NOMBRE | Katherine Cuevas |
| CÉDULA | 81720117 | CÉDULA | 1077651303 |
| CARGO | Interventor | CARGO | Cocinera |
| FIRMA | | FIRMA | Katherine Cuevas |

HAVERHILL SIBCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RPS ALMUERZO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 2 | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 15/08/2023 |
| Institución Educativa | COLEGIO SANARES | | | Sede Educativa | B | Hora inicio | 8:45 am |
| Dirección | VDA SANARES | | | Operador | UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | Hora de terminación | 10:00 AM |
| | | | | | | No Contrato | (737-2023) 702-2023 |

| Balanza | | | Número de menú programado | 7 | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marca | RANGER | | Número de menú entregado | 7 | | | | | | |
| Fecha de última calibración | 20-jun-23 | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI X NO | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. X |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | | | | | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | |
| 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente / Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Alimento proteico: POLLO | | | | | | | 96 | 95 | 96 | 95,6 | 35 | C | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | C | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta): ARROZ | | | | | | | 97 | 96 | 95 | 96 | 70 | C | | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal: PAPA | | | | | | | 92 | 97 | 91 | 70 | 70 | C | | | | | | |
| Verdura fría o caliente: ENSALADA | | | | | | | 78 | 79 | 77 | 60 | 60 | C | | | | | | |
| Bebida: JUGO | | | | | | | 223 | 230 | 222 | 200 | 200 | C | | | | | | |
| | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | 5 | | | | CUMPLE | | |
| | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente / Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Alimento proteico | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | | | | | | | | | | | | |
| Verdura fría o caliente | | | | | | | | | | | | |
| Bebida | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | | Especifique en cuales preparaciones: |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 5 | PUNTAJE REAL | 5 | PORCENTAJE | 100 | Nombre del interventor | DIEGO GARCIA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL

SISCOL lo mejor

**CONSORCIO**
**INTERPAE CHIA 2023**

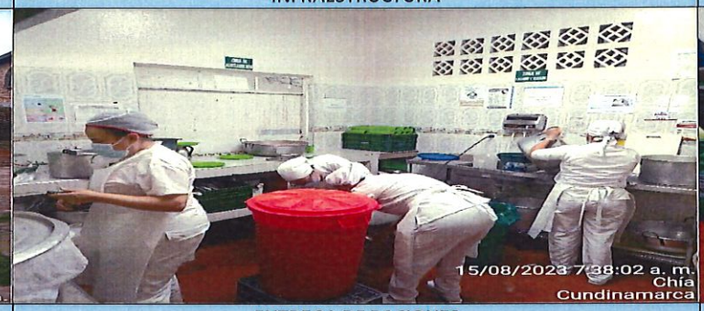
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Colegio Samaria (modalidad racion preparado en sitio) | **FECHA DE LA VISITA** | 15/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | | |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



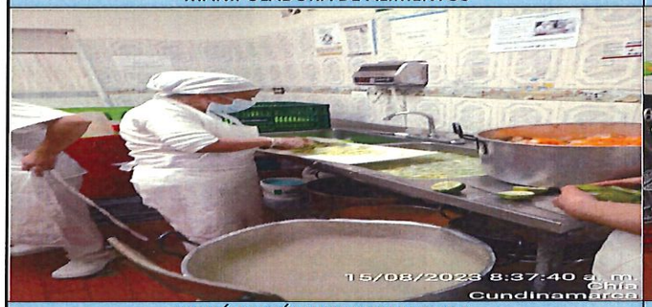

**INFRAESTRUCTURA**



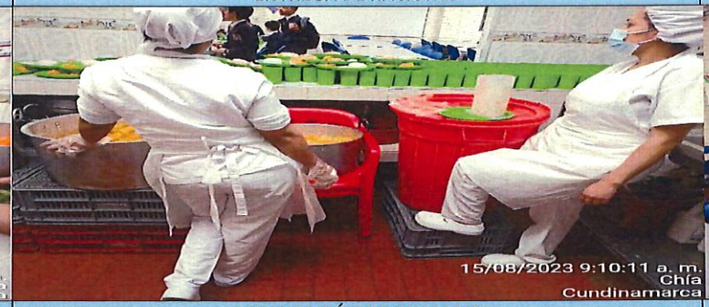

**ALMACENAMIENTO**




**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**



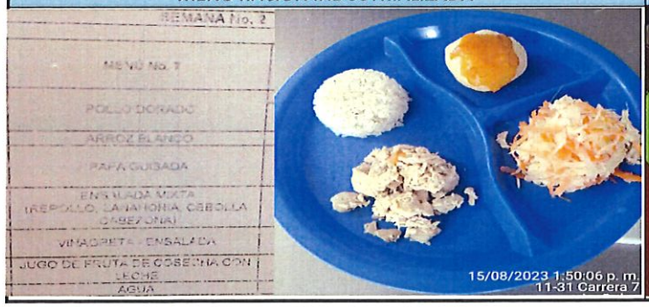

**ENTREGA DE RACIONES**



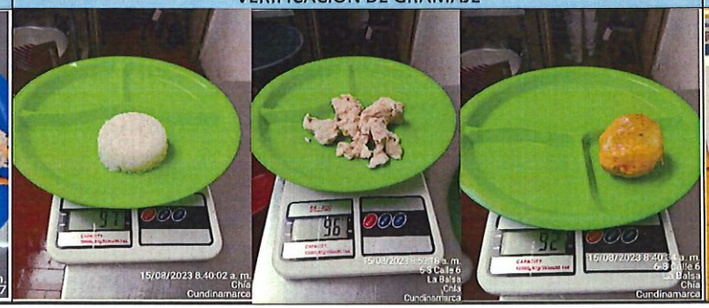

**COMEDOR ESCOLAR**




**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL | BIGGOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
## RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | SAMARIA | ETC | | | Ciudad/ Municipio | | |
| | | Área | Urbana X | Rural | Fecha Visita | 08 D | 08 M | 23 A |
| Nombre sede | | No de visita | 1 | | Hora inicio | 9:30 am | | |
| Dirección | CLARA | No Contrato CO1.PCCNTR | 702-2023 | | Hora de terminación | 10:AM | | |
| Operador | F. BIENESTAR COLEGIO | No. De Beneficiarios focalizados | 555 | | No. De Beneficiarios atendidos | 555 | | |
| Reporta casos de atención prioritaria | SI | NO X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | Tipo de la modalidad entregada | RPS X AM-PM | ALMUERZO | |
| Visita técnica | X | Seguimiento posible caso de ETA | ADSFAS | Visita SPQR | | Horario de entrega | 9:30 AM | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | MANIPULADORA RPS KATHERINE CRUZ | Nombre del interventor de campo | DIEGO GARCIA | | | | | |

**La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados** — SI: X — NO:

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 87 | PUNTAJE OBTENIDO | 81 | PORCENTAJE | 93,1 | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | ASEPTABLE (DEFICIENTE) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| RANGOS DE CALIFICACIÓN | Menor a 69,9% Deficiente | De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | De 95 a 100% Muy bueno |
|---|---|---|---|---|

| ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | FECHA DE VISITA | NO | PORCENTAJE OBTENIDO | |
|---|---|---|---|---|
| | CONCEPTO EMITIDO | NO | | |

| TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO | | | | TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| De 1 a 50 raciones | 1 | Según pliego de condiciones contractual | Número de manipuladoras en el sitio | De 1 a 75 raciones | 1 | Número de manipuladoras en el sitio | |
| De 51 a 100 raciones | 2 | | | De 76 a 150 raciones | 2 | | |
| De 101 a 250 raciones | 3 | | | De 151 a 300 raciones | 3 | | |
| De 251 a 450 raciones | 4 | | 4 | De 301 a 500 raciones | 4 | | 4 |
| De 451 a 700 raciones | 5 | | | De 501 a 750 raciones | 5 | | |
| De 701 a 950 raciones | 6 | | | De 751 a 1000 raciones | 6 | | |
| De 951 a 1450 raciones | 7 | | | De 1001 a 1500 raciones | 7 | | |
| De 1451 raciones en adelante | 8 | | | | | | |

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

## I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| C | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| E | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 900 |

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 4 | Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los | 0 | NO SE EVIDENCIA KARDEX |

| HAVERHILL BIECOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023 | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO | |
|---|---|---|---|
| 5 | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C. | 1 | |
| 6 | El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C. | 1 | |
| 7 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 8 | Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros | 1 | |
| 9 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes). | 0 | NO SE EVIDENCIA FORMATO DE REPOSICION ANTERIOR FALTANTE |
| 10 | Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 0 | |
| 11 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 1 | |
| 12 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio | 1 | |
| 13 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada) | 1 | |
| 14 | Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada) | 1 | |
| 15 | La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada ). | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 15 | PUNTAJE OBTENIDO | 12 | PORCENTAJE | 80 |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 16 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos | 1 | |
| 17 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 18 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 19 | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | 1 | |
| 20 | Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. | 1 | |
| 21 | El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos. | 1 | |
| 22 | Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas. | 1 | |
| 23 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra publicado en un lugar visible. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | | PUNTAJE OBTENIDO | | PORCENTAJE | |

HAVERHILL BIOCOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 24 | se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu | 1 | |
| 25 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios | 1 | |
| 26 | la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo | 1 | |
| 27 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 28 | Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad. | 1 | |
| 29 | Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida. | 1 | |
| 30 | Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 31 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 32 | Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C). | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| PUNTAJE ESPERADO | 17 | PUNTAJE OBTENIDO | 171 | PORCENTAJE | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

**V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 33 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 34 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones | 1 | |
| 37 | 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 continua. | 1 | |
| 38 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | |
| 39 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte. | 1 | |
| 40 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

**VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 41 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.. | 1 | |
| 42 | El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede. | 0 | |
| 43 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 44 | Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 45 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 46 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 1 | |
| 47 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 1 | |
| 48 | Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección. | 1 | |
| 49 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas. | 1 | |
| 50 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 51 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |
| 52 | Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable. | 1 | |

**ABASTECIMIENTO DE AGUA**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 53 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 0 | SE REVISA NO SE DISPONE DE TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA |
| 54 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección. | 1 | |
| 55 | Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentacion de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 56 | El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial | 1 | |
| 57 | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 1 | |

**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 58 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 59 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 60 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 61 | 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 | |
| 62 | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 63 | Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado. | 1 | |

**CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 64 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento. | NO | NO SE EVIDENCIA CONTROL PLAGAS |
| 65 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 66 | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antí insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. | 1 | |
| 67 | El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

| PUNTAJE ESPERADO | 26 | PUNTAJE OBTENIDO | 24 | PORCENTAJE | 92,3 |
|---|---|---|---|---|---|

**VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO)**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 68 | Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones fisicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las caracteristicas propias de cada producto. | 1 | |
| 69 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remision firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE) | 1 | |
| 70 | Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas). | 1 | |
| 71 | Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final. | 1 | |
| 72 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | NO | NO OBSERVA VEHICULOS CON CONCEPTO SANEAMIENTO |
| 73 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos. | NO | NO SE OBSERVA SI LOS VEHICULOS ESTAN APROBADOS. |
| 74 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | NO | NO SE OBSERVA SI LOS VEHICULOS SON UTILIZADOS PARA ALIMENTOS |
| 75 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada. | NO | NO SE EVIDENCIA SI EL TRANSPORTADOR CUMPLE CON LA NORMATIVIDAD. |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A | PUNTAJE OBTENIDO | N.A | PORCENTAJE | N.A |
|---|---|---|---|---|---|

**VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 76 | Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado. | 1 | NO CUENTAN CON EXTRACTOR DE RICADOS |

HAVERHILL SIGCOL hgi | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 77 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado | 1 | |
| 78 | Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo). | 1 | |
| 79 | Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

**IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 80 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |
| 81 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios. | 1 | |
| 82 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 1 | |
| 83 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

**X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 84 | Existe extintor con fecha vigente de carga. | 1 | |
| 85 | Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

**XI. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 86 | En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 87 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo. | 0 | NO SE EVIDENCIA CONFORMACION ALIMENTACION ESCOLAR |

**TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL**

| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 50 |
|---|---|---|---|---|---|

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE | DIEGO GARCIA | NOMBRE | Katherine Chirinos |
| CÉDULA | 80710113 | CÉDULA | 1072651303 |
| CARGO | INTERVENTOR | CARGO | Economa. |
| FIRMA | | FIRMA | Katherine Chirinos |

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

# FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Entidad Territorial** | DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA | **Municipio** | CHIA | **Fecha de la visita** | 03/08/2023 | | |
| **Institución Educativa** | SAMARIA | **Sede educativa** | B | **Tipo de Complemento** | **Jornada Mañana** | **Jornada Tarde** | **Almuerzo** |
| **Operador** | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO | **No Servicios** | 555 | | X | | |

**DATOS DEL MENÚ A VERIFICAR**

| | |
|---|---|
| **Descripción del Menú:** | HUEVO FRITO (FRIJOLES GUISADOS) ARROZ BLANCO, ARREPA (TOMATE ROJO) VERDURETA - ENSALADA |

**VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA**

| Materia Prima | Marca | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Caracteristicas Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| HUEVO | AVE VILLANDIA | 2622 | 01/09/23 | | | 550 | 530 | | C | C | C | C |
| FRIJOL | MARTIZA | 25335 | 12/24 | KL | | 1,33K | 1,33K | | C | C | C | C |
| ARROZ | SUPERIOR | 2611 | 11/JUL/24 | KL | | 13K | 13K | | C | C | C | C |
| ARENA ARREPAS | ARREPAS | 2306 | 16/05/24 | KL | | 44K | 40 Kg | | C | C | C | C |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

**Verificación de materia prima - Día siguiente - Fecha:**

| MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | |
|---|---|---|---|
| KATHERINE CRUZ | | | |
| **Nombre:** | KatherineCruzLopez | **Nombre:** | DERLY GARCIA C. |
| **Cédula:** | 1072651303 | **Cédula:** | 8172011 |
| **Cargo:** | Economa. | **Cargo:** | INTERVENTOR |

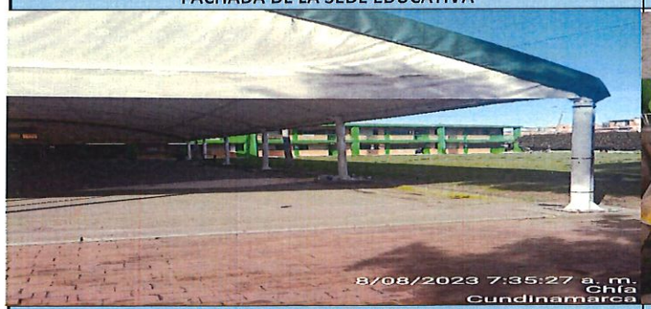
HAVERHILL SISCOL la mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

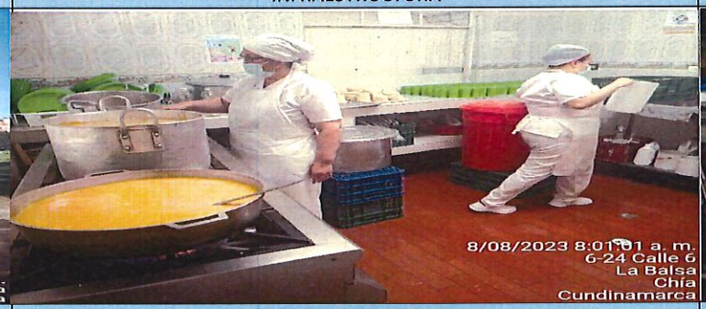
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Colegio Samaria (modalidad preparado en sitio menu 2) | **FECHA DE LA VISITA** | 08/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal | | **SEDE EDUCATIVA** | | |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



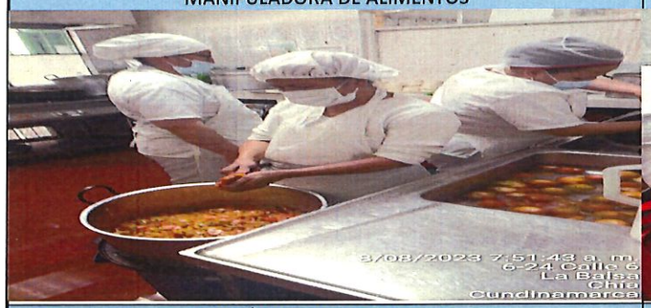

**INFRAESTRUCTURA**



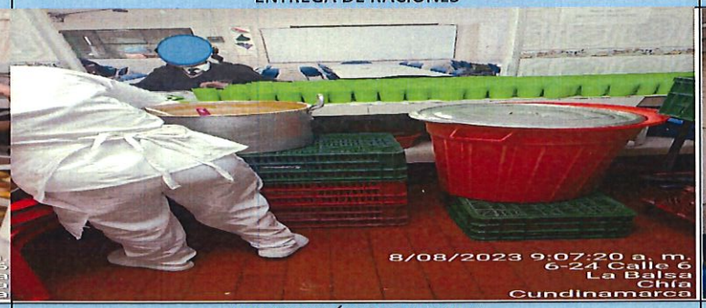

**ALMACENAMIENTO**



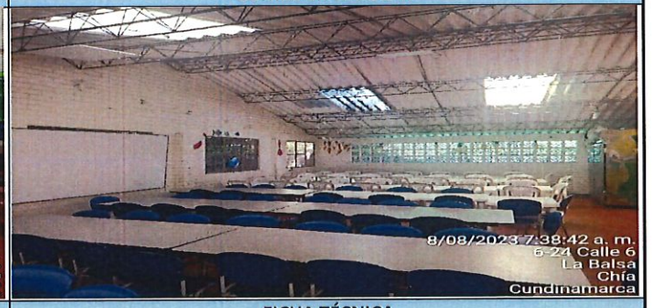

**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**




**ENTREGA DE RACIONES**




**COMEDOR ESCOLAR**




**MENÚ PREPARADO EN SITIO**




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL SISCOL

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 1 | ETC | | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 04/09/2023 |
| Institución Educativa | JOSE MARIA SIERRA BARRIOS | | | Sede Educativa | A | Hora Inicio | 8:30am |
| Dirección | CHIA | | | Operador | U.T BIENESTAR COLECTIVO | Hora de terminación | |
| | | | | | | No Contrato | 702/2023 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 1 | | | | Se presentaron intercambios | SI | X | NO | | | | | | | | |
| | Fecha de última calibración | NO | Número de menú entregado | 1 | | | | Presentaron soporte de autorización | SI | X | NO | | N.A. | | | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | | | | | | | | | | | | |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | | | | | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | |
| | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | | | | |
| Leche y productos lácteos | AVENA | 225 | 226 | 225 | 225 | 200 | C | | | | | | | 31 S1 | | 23/SEP/23 | |
| Cereal Acompañante | PONQUE V | 54 | 54 | 54 | 54 | 100 | NC | | | | | | | 28/08/23 | | 96/09/23 | |
| Postre | BORDELLO | 20 | 20 | 20 | 20 | 15 | C | | | | | | | 97 09 23 | | 75/12/23 | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | CUMPLE | C | CUMPLE | C |
| | | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | | NO CUMPLE | | NO CUMPLE | |
| | | | | | NO CUMPLE | | 1 | | | | NO CUMPLE | | | | | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | X | NO | | NA | | Especifique en cuales preparaciones: AVENA, PONQUE, BORDELLO |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | X | NO | | NA | | |

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 3 | PUNTAJE REAL | 2 | PORCENTAJE | 66% | Nombre del interventor | DIEGO GARCIA. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL | SISCOL

**CONSORCIO**
**INTERVENTORIA CHIA 2023**

# FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN MODALIDAD RI

| | | | |
|---|---|---|---|
| Entidad territorial: | CUNDINAMARCA | Fecha de visita: | 06/09/2023 |
| Prestador: | CONSORCIO JASA MARIA SERENA BARAGUA | Operador: | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO |
| Modalidad: | Complemento Jornada: | Fecha de corte: | 7/09/2023 |

## VERIFICACIÓN MATERIA PRIMA

| Producto | Lote | Fecha vencimiento | MUESTRA 1 | MUESTRA 2 | MUESTRA 3 | MUESTRA 4 | MUESTRA 5 | MUESTRA 6 | MUESTRA 7 | MUESTRA 8 | MUESTRA 9 | MUESTRA 10 | MUESTRA 11 | MUESTRA 12 | MUESTRA 13 | MUESTRA 14 | MUESTRA 15 | MUESTRA 16 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AVENA | 3151 | 28/SEP/23 | | | | | | | | | | | C | C | C | | | |
| ROYAL | 28/08/23 | 26/09/23 | | | | | | | | | | | C | C | C | | | |
| BADILLO | 17023 | 25/12/23 | | | | | | | | | | | C | C | C | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Observaciones interventoría:**

**Observaciones de quien recibe la visita:**

| REPRESENTANTE DEL OPERADOR | REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORÍA |
|---|---|
| Nombre: Rosa Elena Ruiz | Nombre: Diego Garcia C. |
| Documento: 23 435 215 | Documento: 80720110 |
| Cargo: manipuladora | Cargo: Interventor |

HAVERHILL BIOCOL LTDA CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

**FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI**

ENTIDAD TERRITORIAL: CUNDINAMARCA

| Fecha de la visita: | 04/09/2023 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Direccion de la bodega | COLEGIO JOSE MARIA SERENA BALAGUERA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Operador: | V.T. B.C. | | X | | Municipio | CHIA |

| Producto | Fecha Fabric. | Verificación Res. 5109/2005 | | | | | | | | | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Nombre del alimento | Lista ingredientes | Lote | Contenido neto | Nombre y dir. de Fabricante | Instruc. de conserv. | Fecha Vencimiento | Instrucción de uso | Registro Sanitario | Condiciones empaque primario | Declaración de tabla Nutricional | Cumple | No Cumple |
| AVENA | | AVENA CON LECHE ENTERA | LECHE ENTERA AGUA AZUCAR. | 3251 | 200ML | COLOMA CENTRAL LIBERMAN M. | CONSERVAR REFRIGERADO FRESCO | 28/SEP 2023 | NO REQUIERE PREPARACION | RSA 0009754 2019 | BUEN ESTADO | TAMAÑO PORCION 1 VASO 200 | C | |
| PONQUE | 23/03/23 | MARIN VAINILLA | HARINA DE TRIGO VERTIMAR | 28/09/23 | 50gr | MAHUERTA | MANTENER LUGAR SECO FRESCO | 26/09/23 | DESPUES DE ABIERTO CONSUMIR | NSA 005239 2016 | BUEN ESTADO | 1 PORCION UNIDAD 100g | C | |
| GOMITAS | 17923 | BOCA DELLO | GUAYABA Y CONSERVANTES | 170923 | 20gr | GRAN CARTUS | CONSERVAR LUGAR FRESCO | 15/12/23 | DESPUES DE ABIERTO CONSUMIR | NSA 0000573 | BUEN ESTADO | — | | NC |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

**Observaciones:**

SE RECIBE EL BOMBERO NO TIENE FECHA TECNICA EL PONQUE NO TIENE SELLO SEGURIDAD

| FIRMA | FIRMA |
|---|---|
| Nombre: PEDRO GARCIA | Nombre: Rosalena Ruiz |
| Documento: 81720110 | Documento: 23438265 |
| Cargo: INTERVENTOR | Cargo: manipuladora |
| PERSONAL INTERVENTORIA | PERSONAL OPERADOR |

HAVERHILL SISCOL lo mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Jose Maria Scriva de Balaguer (mod. industralizado) | **FECHA DE LA VISITA** | 04/09/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | AVENIDA PRADILLA - SECTOR DELICIAS | |

## FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA




## INFRAESTRUCTURA



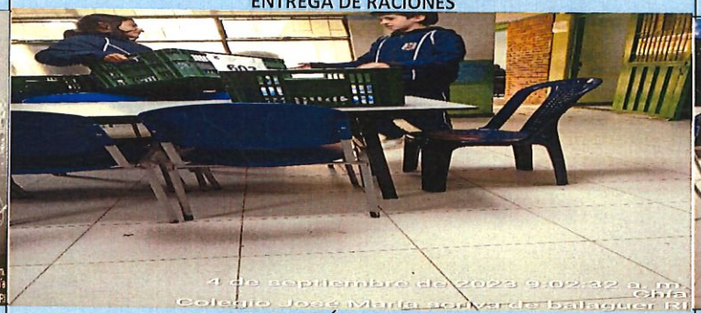

## ALMACENAMIENTO




## FECHA DE VENCIMIENTO




## ENTREGA DE RACIONES




## COMEDOR ESCOLAR




## MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| MENÚ No. 1 |
|---|
| Bebida lactea con avena UAT/UHT, larga vida |
| Ponque sabor a vainilla |
| Fruta de cosecha |
| |




## VERIFICACIÓN DE GRAMAJE




## FICHA TÉCNICA



HAVERHILL ERICOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
## RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | JOSE MARIA SERRA BALAGUER | ETC | | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | Ciudad/ Municipio | CHIA | | |
| | | Area | Urbana | X | Rural | Fecha Visita | 31 D | 08 M | 2023 A |
| Nombre sede | | No de visita | | 2 | | Hora inicio | 10:2m | | |
| Dirección | CHIA AV PRINCIPAL | No Contrato CO1.PCCNTR | 723-2023 7/02/2023 | | | Hora de terminación | 12:30 PM | | |
| Operador | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | No. De Beneficiarios focalizados | 1066 | | | No. De Beneficiarios atendidos | 1.066 | | |
| Reporta casos de atención prioritaria | SI | | NO | X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | Tipo de la modalidad entregada | RPS AM-PM | ALMUERZO |
| Visita técnica | X | | Seguimiento posible caso de ETA | | ADSFAS | Visita SPQR | | Horario de entrega | 12:00 PM |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | MANIPULADORA ROSA HELENA. | | Nombre del interventor de campo | | DIEGO GARCIA C. | | | | |

La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 87 | PUNTAJE OBTENIDO | | PORCENTAJE | 70% | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | |
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy bueno | |
| ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | FECHA DE VISITA | | | PORCENTAJE OBTENIDO | | | |
| | CONCEPTO EMITIDO | | | | | | |

| TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO | | | | TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| De 1 a 50 raciones | 1 | Según pliego de condiciones contractual | Número de manipuladoras en el sitio | De 1 a 75 raciones | 1 | Número de manipuladoras en el sitio | |
| De 51 a 100 raciones | 2 | | | De 76 a 150 raciones | 2 | | |
| De 101 a 250 raciones | 3 | | | De 151 a 300 raciones | 3 | | |
| De 251 a 450 raciones | 4 | | 4 | De 301 a 500 raciones | 4 | | 4 |
| De 451 a 700 raciones | 5 | | | De 501 a 750 raciones | 5 | | |
| De 701 a 950 raciones | 6 | | | De 751 a 1000 raciones | 6 | | |
| De 951 a 1450 raciones | 7 | | | De 1001 a 1500 raciones | 7 | | |
| De 1451 raciones en adelante | 8 | | | | | | |

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

## I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| C | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| E | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 100% |

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 4 | Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS. | 1 | |
| 5 | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C. | 1 | |
| 7 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 8 | Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros | 1 | |
| 9 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes). | 1 | |
| 10 | Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | |
| 11 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 1 | |
| 12 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio | 1 | |
| 13 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada) | NA | NO APLICA PARA MODALIDAD |
| 14 | Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada) | NA | NO APLICA PARA MODALIDA |
| 15 | La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada ). | NA | NO APLICA PARA LA MODALIDAD |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 14 | PUNTAJE OBTENIDO | 11 | PORCENTAJE | 78,5 |

**III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 16 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos | 1 | |
| 17 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 18 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 19 | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | 1 | |
| 20 | Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. | 1 | |
| 21 | El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos. | 1 | |
| 22 | Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas. | 1 | |
| 23 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra publicado en un lugar visible. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 100 |

**IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 24 | se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios | 1 | |
| 26 | la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo | 1 | |
| 27 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 28 | Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad. | 1 | |
| 29 | Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida. | 1 | |
| 30 | Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 31 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver ánexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 32 | Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C). | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

**V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 33 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 34 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones | 1 | |
| 37 | 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 continua. | 1 | |
| 38 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 0 | NO SE EVIDENCIA QUE INGRESEN CON LA DOTACION. |
| 39 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte. | 1 | |
| 40 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 7 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 114,2 |
|---|---|---|---|---|---|

**VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 41 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.. | 1 | |
| 42 | El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede. | 1 | |
| 43 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 44 | Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 45 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión | 1 | |
| 46 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 1 | |
| 47 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo contec y revisión. | 1 | |
| 48 | Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección. | 0 | SE EVIDENCIA LA FECHA TECNICA DEL BLANQUEADOR NO CONSIDERA |
| 49 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas. | 1 | |
| 50 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 51 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |
| 52 | Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable. | 1 | |

| ABASTECIMIENTO DE AGUA | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 53 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 0 | NO SE EVIDENCIA TANQUE ALMACENAMIENTO PARA LA COCINA |
| 54 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DESINFECCION TANQUE AGUA POTABLE |
| 55 | Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentacion de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 56 | El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial | 1 | |
| 57 | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 1 | |

| MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 58 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 59 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 60 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 61 | 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 | |
| 62 | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 63 | Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado. | 1 | |

| CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES) | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 64 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento. | 1 | SE REALIZO CONTROL DE PLAGAS 30/08/2023 |
| 65 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 66 | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antí insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. | 0 | NO SE EVIDENCIA MALLA ANTIMOSQUITO |
| 67 | El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 75 |

| VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO) | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 68 | Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto. | 1 | |
| 69 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remision firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE) | 1 | |
| 70 | Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas). | NO | NO SE OBSERVA VEHICULOS TRANSPORTE |
| 71 | Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final. | NO | NO SE OBSERVA VEHICULOS TRANSPORTE |
| 72 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | NO | NO SE OBSERVA CONCEPTO SANITARIO |
| 73 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos. | NO | NO SE OBSERVA VEHICULOS APROBADOS: |
| 74 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | NO | NO SE OBSERVA SI LOS VEHICULOS SON UTILIZADOS PARA ALIM. |
| 75 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada. | NO | NO SE EVIDENCIA OBSERVA PERSONAL TRANSPORTADOR |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 25 |

| VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 76 | Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado. | 1 | |
| 77 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 78 | Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo). | 0 | NO SE EVIDENCIA MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS |
| 79 | Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml. | 0 | NO SE EVIDENCIA VASOS DE 100 Y 50 ML |

| TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 50 |

| IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 80 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |
| 81 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO CONTROL BENEFICIARIOS |
| 82 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | NO SE EVIDENCIA SUPLENCIAS Y REPITENCIAS |
| 83 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

| TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 50 |

| X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 84 | Existe extintor con fecha vigente de carga. | 1 | |
| 85 | Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A | PUNTAJE OBTENIDO | N.A | PORCENTAJE | N.A |

| XI. GESTIÓN SOCIAL | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 86 | En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 87 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo. | 0 | NO SE EVIDENCIA SOPORTE COMITE ALIMENTACION ESCOLAR. |

| TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 75 |

| CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES |
|---|
| |

| OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA |
|---|
| |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE | DIEGO GARCIA | NOMBRE | Rosaelena Ruiz |
| CÉDULA | 8170119 | CÉDULA | 23638205 |
| CARGO | INTERVENTOR | CARGO | manipuladora |
| FIRMA | | FIRMA | Rosa Ruiz |

HAVERHILL | BISCOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RPS ALMUERZO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 4 | ETC | | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 31/08/2023 |
| Institución Educativa | J M. BALMER | | | Sede Educativa | | Hora inicio | 10 AM |
| Dirección | CRA 2A | | | Operador | UT B.C | Hora de terminación | 12:30 PM |
| | | | | | | No Contrato | 702:2023 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 78 | | | Se presentaron Intercambios | SI | X | NO | | | | | | | |
| | Fecha de última calibración | | Número de menú entregado | 78 | | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | X | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | | NO | X | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | 1 | | 3 | | 5 | | 7 | | 9 | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | 1 | | 3 | | 5 | | 7 | | 9 | |
| | 2 | | 4 | | 6 | X | 8 | | 10 | | | 2 | | 4 | | 6 | X | 8 | | 10 | |

## RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

**CICLO — PREESCOLAR**

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Alimento proteico | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) | | | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | | | | | | | |
| Verdura fría o caliente | | | | | | | |
| Bebida | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | |

**PRIMARIA 1° - 2° - 3°**

| MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | CUMPLE | | |
| | | | NO CUMPLE | | |

**PRIMARIA 4° Y 5°**

| MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | CUMPLE | | |
| | | | NO CUMPLE | | |

**CICLO — SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°**

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Alimento proteico | PURVO | | | | | | |
| Leguminosa | GARBANZO | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) | ARROZ | | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | HOJUELAS | | | | | | |
| Verdura fría o caliente | ENSALADA | | | | | | |
| Bebida | JUGO | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | |

**MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°**

| MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|
| 55 | 56 | 55 | 55,3 | 50 | C |
| 88 | 110 | 119 | 105,6 | 220 | C |
| 120 | 140 | 133 | 132,6 | 140 | C |
| 69 | 130 | 131 | 110,3 | 120 | C |
| 64 | 70 | 76 | 70 | 80 | NC |
| 235 | 220 | 230 | 228,3 | 200 | C |
| | | | CUMPLE | | C |
| | | | NO CUMPLE | | C |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | X | NO | | NA | | Especifique en cuales preparaciones: |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | X | NO | | NA | | SE REPORTA ARROZ CON MENU 79 POR MENU 79 |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 5 | PORCENTAJE | 83,3 | Nombre del interventor | DEBRA GARCIA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL lo mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

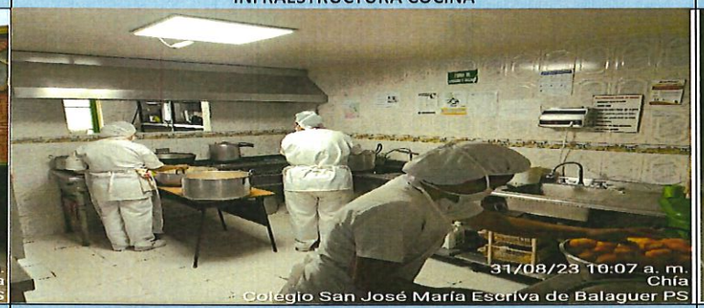
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Jose Maria Scriva de Balaguer( mod. Preprado en sitio) | **FECHA DE LA VISITA** | 31/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | | A |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



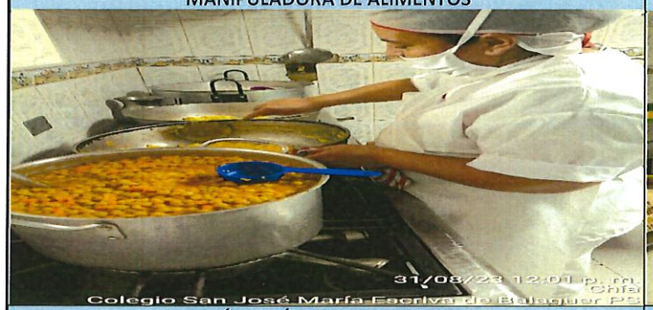

**INFRAESTRUCTURA COCINA**



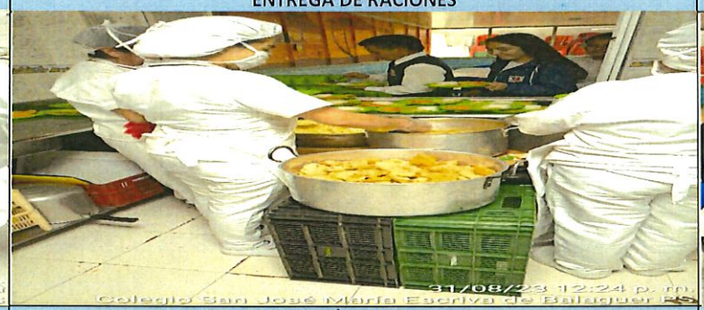

**ALMACENAMIENTO**



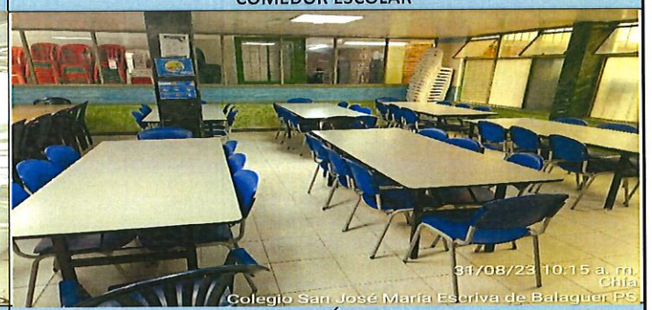

**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**




**ENTREGA DE RACIONES**

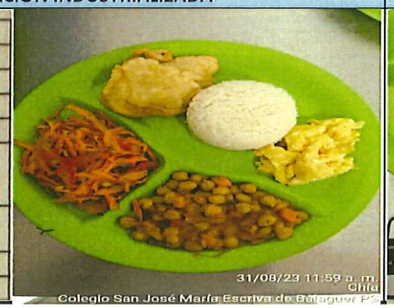



**COMEDOR ESCOLAR**

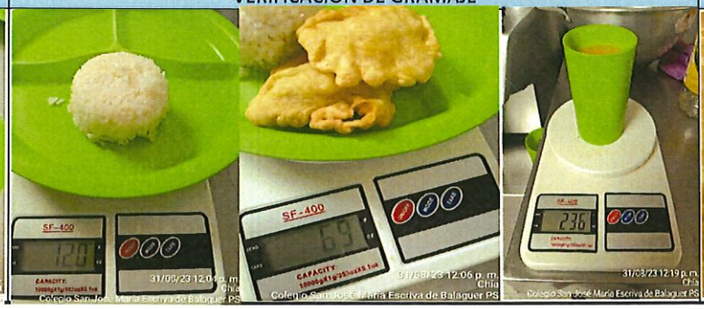



**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

| MENÚ No. 18 |
|---|
| HUEVO REVUELTO |
| GARBANZOS GUISADOS |
| ARROZ BLANCO |
| HOJUELAS DE HARINA DE TRIGO |
| ENSALADA FRESCA (ZANAHORIA Y TOMATE) |
| VINAGRETA - ENSALADA |
| JUGO DE FRUTA DE COSECHA |
| AGUA |




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL BISCOL by WPP | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
## RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa: JOSE M. SCREVA B. | | ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | Fecha: | Municipio: CHIA | |
| Nombre sede: A | | Área Urbana: X | | Área Rural: | |
| Dirección: CHIA AV ERADELA | | Fecha Visita: 28/08/2023 | | Hora de inicio: 8:20Am | |
| Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | | No Contrato (CO1.PCCNTR: 737-2023) 7/02/2023 | | Hora de terminación: 12:30pm | |
| Hora de consumo: 9:AM | | Hora de entrega publicada: 9:00Am - 9:30 Am | | | |
| Reporta casos de atención prioritaria SI____ NO X | | Identifique la causal del caso de atención prioritaria: NA | | | |
| No. De Beneficiarios focalizados: 1066 | | No. De Beneficiarios atendidos: 1066 | | | |
| Visita técnica: X | No. de Visita: 3 | Seguimiento posible caso de ETA: | | Visita SPQR: | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita: MANIPULADORA ROSA RUIZ | | Nombre del interventor de campo: DERLO GARCIA | | | |

**La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados:** SI X NO ____

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 52 | PUNTAJE OBTENIDO | 44 | PORCENTAJE % | 84,6 | Calificación Cualitativa: | BUENO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| RANGOS DE CALIFICACIÓN | | De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | De 95 a 100% Muy bueno |
|---|---|---|---|---|

**TOTAL DE MANIPULADORAS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| De 1 a 35 raciones | 1 CAE | No. de Manipuladoras en el sitio | Observaciones: |
| De 36 a 200 raciones | 1 | | |
| De 201 a 600 raciones | 2 | 3 | |
| De 601 a 1000 raciones | 3 | | |
| De 1001 a 1500 raciones | 4 | | |

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
RI: Ración industrializada

### I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas. | 1 | |
| B | El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | |
| C | Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras. | 1 | |
| D | La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada. | 1 | |
| E | Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado. | 1 | |
| F | Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo. | 1 | |

**TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

| PUNTAJE ESPERADO | 5 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

### II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 1 | El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado. | 1 | |
| 2 | El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas | 1 | |
| 3 | Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 0 | NO SE EVIDENCIA FORMATO DE REPOSICION |
| 5 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes. | 1 | |

| TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 83,3 |

| III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 7 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 8 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 0 | NO SE EVIDENCIA CAMBIO MENU A 16 23/03/2023 DE FRUTA CORTADA POR SORBETE, NO SE EVIDENCIA AUTORIZACION |
| 9 | Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 10 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | 0 | NO SE EVIDENCIA AUTORIZACION DOCUMENTO POR LAS ETC |
| 11 | En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | 1 | |
| 12 | La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo | 1 | |
| 13 | Los alimentos de la racion industrializada cumplen con las características organolépticas propias | 1 | |
| 14 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | 1 | |
| 15 | El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 7 | PORCENTAJE | 87,5 |

| IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 16 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 17 | El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas asi: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia. | 1 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios) | 0 | NO SE EVIDENCIA MANUAL CARGAS Y FUNCIONES |
| 20 | 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 | |
| 21 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE) | 1 | |

| TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 83,3 |

| V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | |
|---|---|---|---|
| LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 22 | Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado. | 1 | |
| 23 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 24 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 1 | |
| 26 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 27 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 28 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |
| | ABASTECIMIENTO DE AGUA | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 29 | El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente. | 1 | |
| 30 | Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua. | 1 | |
| | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 31 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos. | 1 | |
| 32 | 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 y se promueve el reciclaje. | 1 | |
| 33 | 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 acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 34 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 35 | Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas. | 1 | |
| | TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 14 | PUNTAJE OBTENIDO | 14 | PORCENTAJE | 100 |
| | VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 36 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | 1 | |
| 37 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | 1 | |
| 38 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio. | 1 | |
| 39 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | 1 | |
| 40 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | 1 | |
| 41 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | 1 | |
| 42 | El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas. | NO | No se observa transporte |
| 43 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | NO | No se observa transporte |
| 44 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas. | NO | No se observa transporte. |
| 45 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | NO | No se observo transporte |
| 46 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada ( equipo de protección de bioseguridad) | NO | No se observa transporte. |
| | TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE | | |

| PUNTAJE ESPERADO | | PUNTAJE OBTENIDO | | PORCENTAJE | |
|---|---|---|---|---|---|

**VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 47 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |
| 48 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios. | 0 | NO SE EVIDENCIA PLANILLA EN LA CARPETA |
| 49 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | NO SE EVIDENCIA EL FORMATO DILIGENCIADO |
| 50 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 15 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 53,3 |
|---|---|---|---|---|---|

**VIII. GESTIÓN SOCIAL**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 51 | Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 52 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 0 | NO SE EVIDENCIA SOPORTE DE COMITE ALIMENTACION ESCOLAR |

**TOTAL GESTIÓN SOCIAL**

| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 50 |
|---|---|---|---|---|---|

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE: | DIEGO GARCIA C. | NOMBRE: | ROSA ELENA RUIZ |
| CEDULA: | 1172999 | CEDULA: | 23432745 |
| CARGO: | INTERVENTOR | CARGO: | MANIPULADORA |
| FIRMA: | DAC. | FIRMA: | ROSA RUIZ |

HAVERHILL SISCOL lo mejor — CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 4 | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 28/03/2023 |
| Institución Educativa | SAN JOSE SIERRA BALAGUER. | | | Sede Educativa | A | Hora inicio | 8:00 Am |
| Dirección | AV PRADILLA DARESTOS NORTE | | | Operador | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | Hora de terminación | 12:30 pm |
| | | | | | | No Contrato | (737-2023) 742-2023 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 17 | | | Se presentaron intercambios | SI | X | NO | | | | | | | | | | | |
| | Fecha de última calibración | | Número de menú entregado | 17 | | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | X | N.A. | | | | | | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | | | | | | | | | | | | | | |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | | | | | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | | 1 | | 3 | > | 5 | | 7 | | 9 | |
| 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | | | | |
| Leche y productos lácteos | LECHE SABOR QUESO | 297 | 211 | 294 | 274 | 200 | C | | | | | | | 3757 | | 29/SEP/23 CP | |
| Cereal Acompañante | GALLETA QUESO | 62 | 61 | 60 | 61 | 100 | NC | | | | | | | 228 | | 13/04/24 | |
| Postre | BORADILLO | 20 | 20 | 20 | 20 | 75 | C | | | | | | | 17223 | | 15/12/23 | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | CUMPLE | C | CUMPLE | C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | NO CUMPLE | | NO CUMPLE | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | |

OBSERVACIONES: SE PRESENTARON CAMBIOS EN LA MENUTA DE FRUTA DE COSECHA A BORADILLO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | X | NO | | NA | | Especifique en cuales preparaciones: LECHE ENTERA SABOR FRESA, GALLETA DE QUESO, BORADILLO. |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | X | NO | | NA | | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 3 | PUNTAJE REAL | 3 | PORCENTAJE | 66,6 | Nombre del interventor | DIEGO GARCIA CAMARGO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL lo mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | San Jose Maria Scriva de Balaguer(mod. INDUSTRALIZADO) | **FECHA DE LA VISITA** | 28/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | | A |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**




**INFRAESTRUCTURA**




**ALMACENAMIENTO**



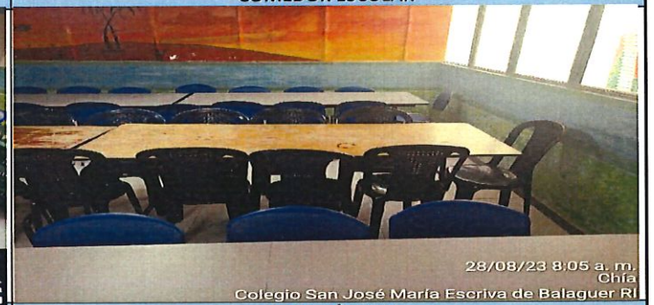

**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**




**ENTREGA DE RACIONES**



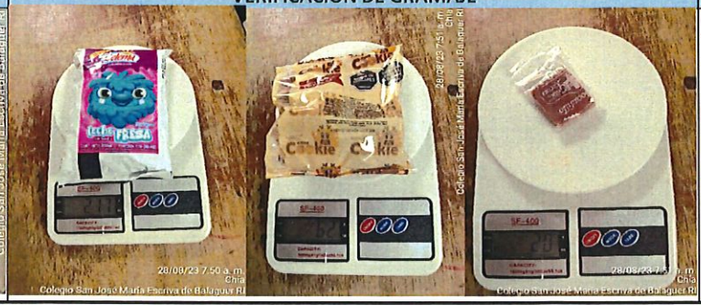

**COMEDOR ESCOLAR**




**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**



**FICHA TÉCNICA**



HAVERIL SISCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | SAN JOSE MARIA SCREVA BRUNA | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | | Ciudad/ Municipio | CHIA | | |
| | | Área | Urbana | X | Rural | Fecha Visita | 22 (D) | 09 (M) | 2023 (A) |
| Nombre sede | A | No de visita | 2 | | | Hora inicio | 12:PM | | |
| Dirección | CHIA | No Contrato CO1.PCCNTR | 723-2023 723-2023 | | | Hora de terminación | 02:30 PM | | |
| Operador | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | No. De Beneficiarios focalizados | 209 | | | No. De Beneficiarios atendidos | 366 | | |
| Reporta casos de atención prioritaria | SI X NO | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | CAMBIO MENU 12 AMENU 10 | | | Tipo de la modalidad entregada | RPS: X AM-PM | ALMUERZO | |
| Visita técnica | X | Seguimiento posible caso de ETA | ADSFAS | Visita SPQR | | Horario de entrega | 12:30 PM | | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | MANIPULADORA ROSA HELENA CRUZ | Nombre del interventor de campo | DIEGO GARCIA C. | | | | | | |

La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados — SI X NO

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 37 | PUNTAJE OBTENIDO | 70 | PORCENTAJE | 94,0 | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | BUENO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy bueno | |

| ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | FECHA DE VISITA | | PORCENTAJE OBTENIDO | |
|---|---|---|---|---|
| | CONCEPTO EMITIDO | | | |

| TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO | | | | TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| De 1 a 50 raciones | 1 | Según pliego de condiciones contractual | Número de manipuladoras en el sitio | De 1 a 75 raciones | 1 | Número de manipuladoras en el sitio | |
| De 51 a 100 raciones | 2 | | | De 76 a 150 raciones | 2 | | |
| De 101 a 250 raciones | 3 | | | De 151 a 300 raciones | 3 | | |
| De 251 a 450 raciones | 4 | | 4 | De 301 a 500 raciones | 4 | | 4 |
| De 451 a 700 raciones | 5 | | | De 501 a 750 raciones | 5 | | |
| De 701 a 950 raciones | 6 | | | De 751 a 1000 raciones | 6 | | |
| De 951 a 1450 raciones | 7 | | | De 1001 a 1500 raciones | 7 | | |
| De 1451 raciones en adelante | 8 | | | | | | |

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

## I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| C | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| E | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 100 |

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 4 | Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS. | 1 | |
| 5 | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C. | 1 | |
| 7 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 8 | Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros | 1 | |
| 9 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes). | 0 | NO SE EVIDENCIA REPOSICION DE FALTANTES |
| 10 | Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 0 | NO SE EVIDENCIA QUE EL PAN CUMPLA CON LA RESOLUCION |
| 11 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 0 | NO EVIDENCIA REMISION FIRMADA |
| 12 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio | 1 | |
| 13 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada) | NA | NO APLICA SE RECIBE CALIENTE |
| 14 | Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada) | NA | NO APLICA SOLO COMIDA CALIENTE |
| 15 | La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada ). | NA | NO APLICA SOLO COMIDA CALIENTE |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 5 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 60 |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 16 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos | 1 | |
| 17 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 18 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 19 | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | 1 | |
| 20 | Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. | 1 | |
| 21 | El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos. | 1 | |
| 22 | Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas. | 1 | |
| 23 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra publicado en un lugar visible. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 100 |

| IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 24 | se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios | 1 | |
| 26 | la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo | 1 | |
| 27 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 28 | Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad. | 0 | SE EVIDENCIA NO CONSIDERA LA PORCION STANDARD CON LA TABLA GRAM. |
| 29 | Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida. | 1 | |
| 30 | Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 0 | NO SE EVIDENCIA CAMBIO MENU, ARMA ENVES DE ENSALADA HUEVO VERDURA |
| 31 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 32 | Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C). | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 7 | PORCENTAJE | 77,7 |
|---|---|---|---|---|---|

**V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 33 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 34 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones | 1 | |
| 37 | 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 continua. | 1 | |
| 38 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | NO | |
| 39 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte. | 1 | |
| 40 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 7 | PORCENTAJE | 87,5 |
|---|---|---|---|---|---|

**VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 41 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.. | 1 | |
| 42 | El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede. | 1 | |
| 43 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 44 | Los insumos e implementos de aseó (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 45 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 46 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 1 | |
| 47 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 0 | NO SE EVIDENCIA REMISION DE ASEO |
| 48 | Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección. | 1 | |
| 49 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas. | 1 | |
| 50 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 51 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |
| 52 | Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable. | 1 | |

**ABASTECIMIENTO DE AGUA**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 53 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 0 | NO SE EVIDENCIA TANQUE DE ALMACENAMIENTO AGUA. |
| 54 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección. | 0 | NO SE EVIDENCIA LIMPIEZA TANQUE |
| 55 | Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentacion de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 56 | El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial | 1 | |
| 57 | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 1 | |

**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 58 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 59 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 60 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 61 | 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 MANIPULACION ADECUADA DE LOS RESIDUOS |
| 62 | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir. material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 0 | NO SE EVIDENCIA RELEVA SEPARACION ADECUADA MATERIAL ORGANICO |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 63 | Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado. | NO | |
| | CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES) | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 64 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento. | L | |
| 65 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | L | |
| 66 | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antí insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. | 0 | NO SE EVIDENCIA MALLA ANTI INSECTO |
| 67 | El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada. | 0 | NO SE EVIDENCIA CERTIFICADO |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 27 | PUNTAJE OBTENIDO | 19 | PORCENTAJE | 70,3 |

| VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO) | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 68 | Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto. | L | |
| 69 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remision firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE) | L | |
| 70 | Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas). | NO | |
| 71 | Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final. | NO | |
| 72 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | NO | |
| 73 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos. | NO | |
| 74 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | NO | |
| 75 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada. | NO | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 25 |

| VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 76 | Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado. | L | |
| 77 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado | L | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 78 | Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo). | 0 | NO SE EVIDENCIA MANTENIMIENTO EQUIPOS |
| 79 | Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml. | 0 | NO SE EVIDENCIA VASO MEDIDOR 1000 Y 500 ML |

**TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 50 |
|---|---|---|---|---|---|

**IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 80 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |
| 81 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE BENEFICIARIOS |
| 82 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | NO SE EVIDENCIA SUPLENCIAS TR |
| 83 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 50 |
|---|---|---|---|---|---|

**X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 84 | Existe extintor con fecha vigente de carga. | 1 | |
| 85 | Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. | 0 | NO SE EVIDENCIA BOTIQUIN ACTUALIZADO |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A | PUNTAJE OBTENIDO | N.A | PORCENTAJE | N.A |
|---|---|---|---|---|---|

**XI. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 86 | En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 87 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo. | 0 | NO SE EVIDENCIA COMITE ESCOLAR |

**TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL**

| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 50 |
|---|---|---|---|---|---|

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

SE REALIZO CAMBIO DE MENUTA SIN AUTORIZACION SE PREPARO MENUTA 10 DEL 15/08/2023 EN VES DE LA MENUTA 12 CORRESPONDIENTE.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE | DIEGO GARCIA | NOMBRE | Rosa elena Ruiz |
| CÉDULA | 1.720.919 | CÉDULA | 23138 215 |
| CARGO | INTERVENTOR | CARGO | manipuladora |
| FIRMA | | FIRMA | Rosa elena Ruiz |

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO

| | | | |
|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | CUNDINAMARCA | Direccion de la bodega | CARRERA JOSE MARIA SILVA BRAGUAR. |
| Fecha de la visita: | 22/08/2023 | Tipo de Complemento: | RACION PREPARADA EN SITIO / ALMUERZO |
| Operador: | U.T BIENESTAR CARTAGO | | |

| Producto | Verificación Res. 5109/2005 | | | | | | | | | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Nombre del alimento | Lista ingredientes | Lote | Contenido neto | Nombre y direccion de Fabricante | Instrucción de conservacion | Fecha de vencimiento | Instrucción de uso | Registro Sanitario | Condiciones de empaque primario | Declaración de tabla nutricional | Cumple | No Cumple |
| SALCHICHA | SALCHICHA ENVUELTA | SALCHICHA DE TRIPO, HIGADO VRTADURAS BZ | 223/1+ | 250 | MOLINOS DEL ATLANTICO VDA 40 #62-174 | CONSERVARSE LUGAR SECO > FRESCO | 27/ MAY/ 2024 | 1 LAGUA X 1009- DE PASTA | RSA 0002468 2020 | BURN STADO | 4. ARROZ 1/4 64gr | C | |
| POLLO | POLLO MARINADO | POLLO, AGUA SAL, FOSFATOS | 2023 2162 | — | POLLO FESTA CLL 17 Nº 96-18 | CONSERVARSE CONGELADO -18°C | 03 FEB 2024 | UNA SANCOCHA TRAMPO BRASCOS | RSA 0002160 JL 2023 | BURN STADO | 1 PORCION DOGR | C | |
| PAN | PAN TOSTADO | HARINA TRIGO AGUA MARGARINA AZUCAR | 04/08 | 50GR | SAN ISIDRO SAS CRA 5E #26-19 | CONSERVARSE LUGAR FRESCO SECO | 04 SEP 2023 | — | E/171 10914 | BURN STADO | — | | NC |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

Observaciones:

| FIRMA | FIRMA |
|---|---|
| Rosaelena Ruiz | |
| Nombre: Rosaelena Ruiz | Nombre: DIEGO BARRERA |
| Documento: 23438285 | Documento: BL720199 |
| Cargo: manipuladora | Cargo: Interventor |
| PERSONAL OPERADOR | PERSONAL INTERVENTORIA |

HAVERHILL SISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

# FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Entidad Territorial** | DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA | **Municipio** | CHIA | **Fecha de la visita** | 22/08/2023 | | |
| **Institución Educativa** | COLEGIO J.M.S.B | **Sede educativa** | A | **Tipo de Complemento** | **Jornada Mañana** | **Jornada Tarde** | **Almuerzo** |
| **Operador** | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO | **No Servicios** | 7066 | | X | | |

**DATOS DEL MENÚ A VERIFICAR**

**Descripción del Menú:** SRANWRTI CON POLLO AN CUBR SALSA CRIOLLA PAN AJO ENSALADA JUGO

**VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA**

| Materia Prima | Marca | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Características Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| SRAWRTI | LA INSUPERABLE | 223H | 27/MAY/24 | 9K | 70 | 17K | 25K | | C | C | C | C |
| POLLO | FERSA | 20232411 | 03/FEB/2024 | 9K | 70 | 18K | 18K | | C | C | C | C |
| PAN | SANTISIMO | 0403 | 06/SEP/2023 | 9K | - | 10P.350K | 10P. | | C | C | C | |

**Verificación de materia prima - Día siguiente - Fecha:**

| MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | |
|---|---|---|---|
| Rosalbena Ruiz | | | |
| **Nombre:** | Rosalbena Ruiz | **Nombre:** | DEIBER BARRA C. |
| **Cédula:** | 23438245 | **Cedula:** | 8172099 |
| **Cargo** | manipuladora | **Cargo:** | INTERVENTOR |

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

## FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ENTIDAD TERRITORIAL** | DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA | | | **Institucion educativa** | COLEGIO JOSE MARIA SERENA BARAGUER | | | |
| **Fecha de la visita** | 27/03/2023 | **Municipio** | CHIA | **Sede educativa** | A | **Tipo de Complemento** | **Jornada Mañana** | **Jornada Tarde** | **Almuerzo** |
| **Operador** | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO | | | **No Servicios** | 209 | | X | | |

**Organolépticas y temperaturas**

| Preparación | Apariencia | | Olor | | Temperatura final de cocción | | | Temperatura distribución inicial | | | Temperatura distribución final | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple |
| ESPAGUETIS CON POLLO | C | | | C | 70 | C | | 80 | C | | 78 | C | | C | |
| (ENSALADA) VERDURAS SALTEADA | C | | | | 80 | C | | 83 | C | | 72 | C | | C | |
| JUGO DE COSECHA. | C | | | | 76° | C | | 76° | C | | 76° | C | | C | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas 3

**Porcentaje de cumplimiento** 100 %

**Observaciones:**

| FIRMA INTERVENTOR DE CAMPO | | FIRMA PERSONAL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| | | | Rosaelena Ruiz |
| **Nombre** | DEBRA GARCIA C. | **Nombre** | rosa elena ruiz |
| **Documento** | 51720110 | **Documento** | 23438245 |
| **Cargo** | INTERVENTOR | **Cargo** | manipuladora |

HAVERHILL | BIGOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RPS ALMUERZO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 3 | ETC | | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 22/06/2023 |
| Institución Educativa | JOSE MARIA STREVA BANGUER | | | Sede Educativa | A | Hora Inicio | 12:pm |
| | | | | | | Hora de terminación | 1:00 pm |
| Dirección | CHIA | | | Operador | U.T BERMUDA COLECTIVO | No Contrato | 752-2023 |

| Balanza | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marca | RANGER | Número de menú programado | 10 | | | | | | Se presentaron intercambios | SI | X | NO | | | | | | | | |
| Fecha de última calibración | N.O | Número de menú entregado | 10 | | | | | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | X | N.A. | | | | | | |
| | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | | NO | X | | | | | | | | | | | | | | |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | | | | | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 3 | | 5 | | 7 | | 9 | | 1 | | 3 | | 5 | | 7 | | 9 | |
| 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Alimento proteico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura fría o caliente | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Alimento proteico | POLLO | | | | | | | 231 | 233 | 232 | 232 | 60 | C |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) | PASTA | | | | | | | 231 | 135 | 132 | 166 | 145 | C |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | PAN T. | | | | | | | 58 | 100 | 102 | 86,6 | 100 | NC |
| Verdura fría o caliente | VERDURA S. | | | | | | | 114 | 113 | 114 | 113,6 | 90 | C |
| Bebida | JUGO | | | | | | | 200 | 205 | 210 | 205 | 200 | C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | I |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | |

OBSERVACIONES:

SE EVIDENCIA CAMBIO DE MENU TRAIDO A LA MENU APROBADO. SIN AUTORIZACION Y CONOCIMIENTO. EN VES DE ENSALADA VERDURA SALTADA.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | X | NO | | NA | | Especifique en cuales preparaciones: VERDURA SALTEADA |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | X | NO | | NA | | SALTEADA CON POLLO, PAN 250, FRUTA Y JUGO |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 5 | PUNTAJE REAL | 4 | PORCENTAJE | 80% | Nombre del interventor | DEISY BARRERA C. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL lo mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Colegio Jose Maria Scriva de Balaguer(mod. Preparado sitio) | **FECHA DE LA VISITA** | 22/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | A | |

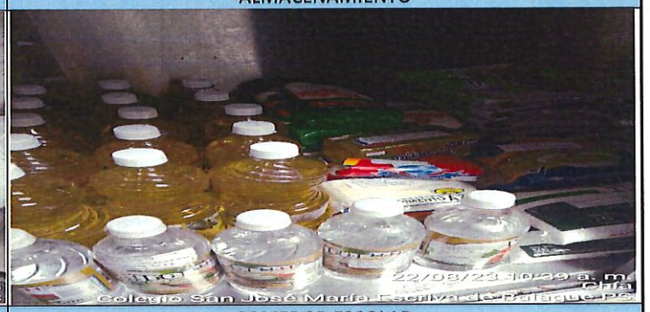
**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**




**INFRAESTRUCTURA**




**ALMACENAMIENTO**




**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**



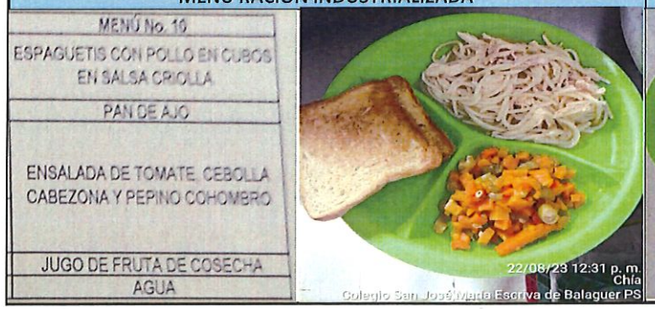

**ENTREGA DE RACIONES**



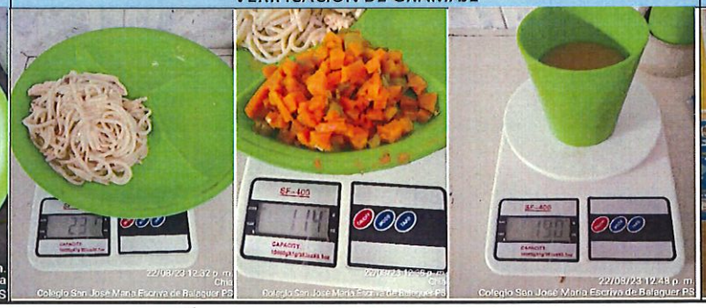

**COMEDOR ESCOLAR**



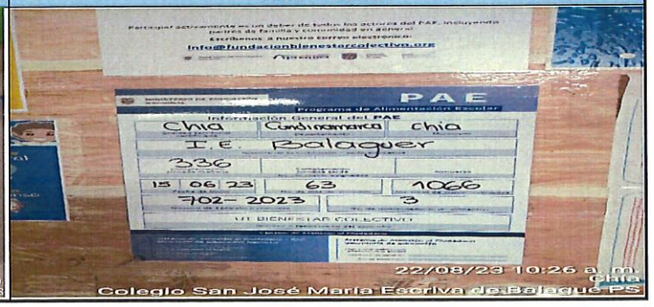

**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL SIGCOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
## RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa: JOSE MARIA S. BRAVO | ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | | Municipio | CHIA |
| Nombre sede: A | | Área Urbana | X | Área Rural | |
| Dirección: CHIA AV PRADILLA E. | Fecha Visita: 17/08/2023 | | | Hora de Inicio: | 9:30 AM |
| Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | No Contrato: CO1.PCCNTR: 737-2023 | | | Hora de terminación: | 12:30 PM |
| Hora de consumo: 9:00 AM | Hora de entrega publicada: 9:00 AM | | | | |
| Reporta casos de atención prioritaria SI____ NO X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | | |
| No. De Beneficiarios focalizados: 336 | No. De Beneficiarios atendidos: 336 | | | | |
| Visita técnica: X | No. de Visita: (1) 2 | Seguimiento posible caso de ETA: | | Visita SPQR: | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita: JHONNA (MANEJADORA) | Nombre del interventor de campo: DEGLO GARCIA. | | | | |

La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO _____

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 0 52 | PUNTAJE OBTENIDO | 045 | PORCENTAJE % | 80,7% | Calificación Cualitativa: | DEFICIENTE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| RANGOS DE CALIFICACIÓN | | De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | De 95 a 100% Muy bueno |
|---|---|---|---|---|

| TOTAL DE MANIPULADORAS | | | |
|---|---|---|---|
| De 1 a 35 raciones | 1 CAE | No. de Manipuladoras en el sitio | Observaciones: |
| De 36 a 200 raciones | 1 | 2 | SE AUSENTO UNA MANIPULADORA |
| 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)

RI: Ración industrializada

### I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones Industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas. | 1 | |
| B | El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | |
| C | Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras. | 1 | |
| D | La iluminacion y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada. | 1 | |
| E | Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado. | 1 | |
| F | Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo. | 1 | |

| TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 100 |

### II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 1 | El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado. | 1 | |
| 2 | El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas | 1 | |
| 3 | Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes. | 0 | SE EVIDENCIA LA AVENA NO CUMPLE CON EL ROTULADO ESTABLECIDO |

| TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 83,3 |

| III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 7 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 8 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 9 | Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 0 | SE EVIDENCIA QUE LAS GALLETAS LA FRUTA NO CUMPLEN CON LOS GRAMAJES |
| 10 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | 1 | |
| 11 | En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | 1 | |
| 12 | La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo | 1 | |
| 13 | Los alimentos de la racion industrializada cumplen con las características organolépticas propias | 1 | |
| 14 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | 1 | |
| 15 | El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 88,9 |

| IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 16 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 17 | El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas asi: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia. | 1 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios) | 0 | NO SE EVIDENCIA MANUAL DE CARGAS |
| 20 | 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 | |
| 21 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE) | 1 | |

| TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 83,3 |

| V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | |
|---|---|---|---|
| LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 22 | Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado. | 1 | |
| 23 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 24 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 0 | NO SE EVIDANCIA REMESION INSUMOS DE ASEO |
| 26 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 27 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 28 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |

| ABASTECIMIENTO DE AGUA | | | |
|---|---|---|---|
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 29 | El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente. | 1 | |
| 30 | Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua. | 1 | |

| MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS | | | |
|---|---|---|---|
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 31 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 32 | 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 y se promueve el reciclaje. | 1 | |
| 33 | 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 acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 34 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 35 | Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas. | 0 | NO SE EVIDANCIA REGISTRO CONTROL DE PLAGAS |

| TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 14 | PUNTAJE OBTENIDO | 12 | PORCENTAJE | 85,7 |

| VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | |
|---|---|---|---|
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 36 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | 1 | |
| 37 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | 1 | |
| 38 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio. | 1 | |
| 39 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | 1 | |
| 40 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | 1 | |
| 41 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | 1 | |
| 42 | El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas. | NO | |
| 43 | Los vehiculos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | NO | |
| 44 | Los vehiculos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas. | NO | |
| 45 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | NO | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 46 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada ( equipo de protección de bioseguridad) | NO | |

| TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 11 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE | 54,5 |

| VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 47 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 0 | NO SE EVIDANCIA REGISTRO DE BENEFICIARIOS |
| 48 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE PLANILLAS BENEFICIARIOS |
| 49 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO DE SUPLANCIA Y REPETANCIAS |
| 50 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

| TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 25 |

| VIII. GESTIÓN SOCIAL | | | |
|---|---|---|---|
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 51 | Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 52 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 0 | NO SE EVIDENCIA COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR |

| TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 50 |

| OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA |
|---|
| |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE: | DIEGO GARCIA | NOMBRE: | Idaneri Ribano |
| CEDULA: | 1172011a | CEDULA: | 5197933 |
| CARGO: | INTERVENTOR | CARGO: | Manipuladora Alimentos |
| FIRMA: | | FIRMA: | Idaneri Ribano |

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 2 | ETC | DEPARTAMENTO DE SANTANDER | Ciudad/ Municipio | CITE A | Fecha Visita | 17/08/2023 | Hora Inicio | 8:50 am |
| Institución Educativa | JOSE MARIA SCARPA BARRANCA | | | Sede Educativa | A | | | Hora de terminación | 12:30 pm |
| Dirección | CITE A | | | Operador | UNIÓN TEMPORAL UNIDOS POR SANTANDER 2023 | | | No Contrato | CO1.PCONTR 4332524 / 2023 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 9 | | | | | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | | | | | | | |
| | Fecha de última calibración | 20-jun-23 | Número de menú entregado | 9 | | | | | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | | | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | 1 2 | X 4 | 5 6 | 7 8 | 9 10 | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | 1 2 | X 4 | 5 6 | 7 8 | 9 10 | | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | | |
| Leche y productos lácteos | AVENA V. | 274 | 220 | 221 | 272,3 | 200 | C | | | | | | | 3159 | 6/05/23 |
| Cereal Acompañante | GALLETA A. | 52 | 59 | 54 | 54,6 | 700 | NC | | | | | | | 215 | 30/03/24 |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | FRUTA M. | 114 | 112 | 113 | 113 | 171 | NC | | | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | C | CUMPLE / NO CUMPLE | C |
| | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | 1/2 | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | | | |

OBSERVACIONES: SE EVIDENCIA QUE LA FRUTA NO CUMPLE CON EL GRAMAJE ESTABLECIDO

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X |

Especifique en cuales preparaciones:

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 7 | PUNTAJE REAL | 1 | PORCENTAJE | 33,3 | Nombre del Interventor | DERLY GARCIA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del Interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL | SIACOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES COMPLEMENTO ALIMENTARIO - RACION INDUSTRIALIZADA (UND)

Versión 2

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institucion Educativa | JOSE M. BALAGUER | Sede | A | ETC | Departamento de Santander | Municipio | CHIA |
| Direccion | CHIA AV PRADILLA E. | Fecha de visita | 17/08/2023 | | | Hora de inicio | 9:30 AM |
| Operador | UNIÓN TEMPORAL UNIDOS POR SANTANDER 2023 | No Contrato | (CO1.PCCNTR 4332524) 702-2023 | | | Hora de terminación | 12:45 PM |

Nota: Si al realizar la verificacion del formato F.2.15 de verificacion de gramajes para comedores escolares del Programa de Alimentacion Escolar -PAE se evidencia que hay incumplimiento en gramaje en uno o todos los grupos del nivel educativo, se toma en cuenta la siguiente relación para la toma de muestras.

| Item | No. de titulares en sedes educativas | N.de muestras a pesar para todos los niveles educativos | numero de muestras a pesar por un solo de nivel educativo |
|---|---|---|---|
| 1 | 0-50 | Se aplica el formato F2.15 | Se aplica el formato F2.15 |
| 2 | 51 a 100 | 16 | 8 |
| 3 | 101 a 200 | 17 | 9 |
| 4 | 201 a 1000 | 18 | 9 |
| 5 | Mas de 1000 | 19 | 10 |

| NÚMERO DE TITULARES DE DERECHO | NÚMERO DE MUESTRAS A PESAR |
|---|---|
| 336 | 8 |

| GRADO DEL NIVEL EDUCATIVO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| PREESCOLAR | PRIMARIA 1°-2°-3° | PRIMARIA 4°-5° | SECUNDARIA 6°-7°-8°-9° | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y |
| | | | X | |

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

## COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACION INDUSTRIALIZADO

| Nivel educativo | PRESCOLAR | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | COMPONENTE | | | | COMPONENTE | | | | COMPONENTE | | | | COMPONENTE | | | | COMPONENTE | | | |
| No de muestra | Lácteo | Cereal | Fruta | Dulce | Lácteo | Cereal | Fruta | Dulce | Lácteo | Cereal | Fruta | Dulce | Lácteo | Cereal | Fruta | Dulce | Lácteo | Cereal | Fruta | Dulce |
| 1 | | | | | | | | | | | | | 214 | 51 | 116 | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | 220 | 59 | 112 | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | 221 | 54 | 113 | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | 217 | 59 | 110 | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | 216 | 52 | 114 | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | 218 | 52 | 112 | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | 210 | 59 | 118 | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | 217 | 59 | 119 | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | 215 | 52 | 112 | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso Promedio | | | | | | | | | | | | | 214,1 | 55,2 | 103,7 | | | | | |
| Peso Esperado | | | | | | | | | | | | | 200 | 100 | 172 | | | | | |
| Cumple/ No Cumple | | | | | | | | | | | | | < | NC | NC | | | | | |

Observaciones: SE EVIDENCIA LA FRUTA Y GALLETA NO CUMPLEN CON LOS GRAMAJES.

| | |
|---|---|
| Nombre Interventor | DIEGO GARCIA |
| Firma Interventor | |

HAVERHILL SISCOL lo mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Jose Maria Scriva Balaguer mod. Racion industralizado) | **FECHA DE LA VISITA** | 17 /08 /2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | | A |

## FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



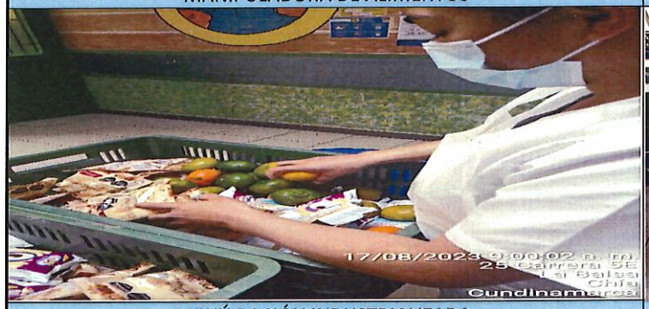

## AISTAMIENTO







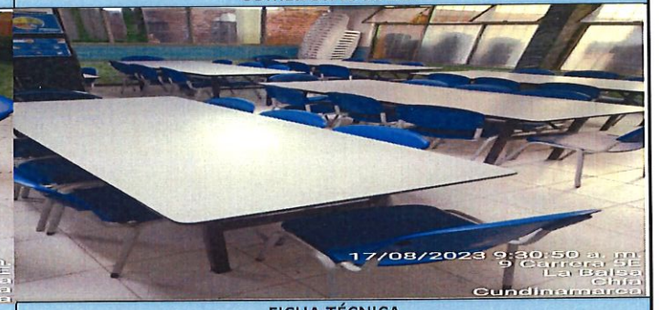
## MANIPULADORA DE ALIMENTOS




## ENTREGA DE RACIONES




## COMEDOR ESCOLAR

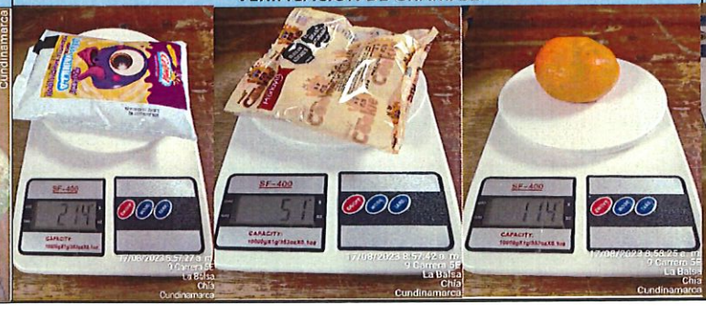



## MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA

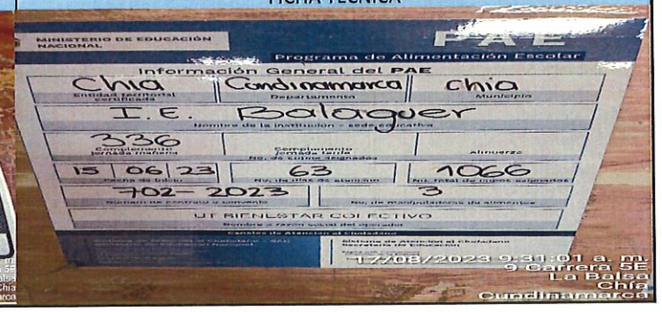
| MENÚ No. 9 |
|---|
| Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT, larga vida Sabor Vainilla |
| Galletas de avena |
| Fruta de cosecha |
| |




## VERIFICACIÓN DE GRAMAJE




## FICHA TÉCNICA



HAVERHILL BISCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Institución educativa** | SAN JOSE MARES SERENA BAJA CUBA | **ETC** | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | **Ciudad/ Municipio** | CHIA | | | |
| | | **Área** | **Urbana** X | **Rural** | **Fecha Visita** | 15 D | 08 M | 2023 A | |
| **Nombre sede** | A | **No de visita** | | | **Hora inicio** | 7:45 AM | | | |
| **Dirección** | CHIA | **No Contrato CO1.PCCNTR** | 722-2023 (723-2023) | | **Hora de terminación** | 12:45 PM | | | |
| **Operador** | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | **No. De Beneficiarios focalizados** | 270 | | **No. De Beneficiarios atendidos** | 270 | | | |
| **Reporta casos de atención prioritaria** | **SI** | **NO** X | **Identifique la causal del caso de atención prioritaria** | | **Tipo de la modalidad entregada** | RPS X AM-PM | ALMUERZO | | |
| **Visita técnica** | X | **Seguimiento posible caso de ETA** | **ADSFAS** | **Visita SPQR** | **Horario de entrega** | 12:00 PM | | | |
| **Nombre y cargo de quien atiende la visita** | PLANILLADORA JHOANA ZUBIANO | **Nombre del interventor de campo** | DEBORA BARRERA | | | | | | |

**La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados** — SI: X — NO:

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| **PUNTAJE ESPERADO** | 087 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 070 | **PORCENTAJE** | 80,4 0,000% | **CALIFICACIÓN CUALITATIVA** | **DEFICIENTE** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **RANGOS DE CALIFICACIÓN** | Menor a 69% Deficiente | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy bueno | |

| **ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA** | **FECHA DE VISITA** | NO | **PORCENTAJE OBTENIDO** | |
|---|---|---|---|---|
| | **CONCEPTO EMITIDO** | NO | | |

| **TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO** | | | | **TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM** | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| De 1 a 50 raciones | 1 | **Según pliego de condiciones contractual** | **Número de manipuladoras en el sitio** | De 1 a 75 raciones | 1 | **Número de manipuladoras en el sitio** | |
| De 51 a 100 raciones | 2 | | | De 76 a 150 raciones | 2 | | |
| De 101 a 250 raciones | 3 | | | De 151 a 300 raciones | 3 | | |
| De 251 a 450 raciones | 4 | | 4 | De 301 a 500 raciones | 4 | | 4 |
| De 451 a 700 raciones | 5 | | | De 501 a 750 raciones | 5 | | |
| De 701 a 950 raciones | 6 | | | De 751 a 1000 raciones | 6 | | |
| De 951 a 1450 raciones | 7 | | | De 1001 a 1500 raciones | 7 | | |
| De 1451 raciones en adelante | 8 | | | | | | |

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

## I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| C | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| E | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| **PUNTAJE ESPERADO** | 5 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 5 | **PORCENTAJE** | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 4 | Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS. | 0 | NO SE EVIDENCIA MANEJO DE CARDEX |
| 5 | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C. | 1 | |
| 7 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 8 | Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros | 1 | |
| 9 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes). | 0 | NO SE EVIDENCIA FORMATO DE REPOSICION DE FALTANTES |
| 10 | Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 0 | NO SE EVIDENCIA ROTULACION COMPLETA |
| 11 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 1 | |
| 12 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio | 1 | |
| 13 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada) | 1 | |
| 14 | Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada) | 1 | |
| 15 | La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada ). | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 15 | PUNTAJE OBTENIDO | 12 | PORCENTAJE | 80 |

**III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 16 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos | 1 | |
| 17 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 18 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 19 | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | 1 | |
| 20 | Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. | 1 | |
| 21 | El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos. | 1 | |
| 22 | Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas. | 1 | |
| 23 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra publicado en un lugar visible. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 100 |

**IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 24 | se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios | 1 | |
| 26 | la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo | 1 | |
| 27 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 28 | Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad. | 1 | |
| 29 | Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida. | 1 | |
| 30 | Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 31 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 32 | Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/-2°C). | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100 |

## V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 33 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 34 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones | 0 | NO SE EVIDENCIA MANUAL DE CARGAS. |
| 37 | 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 continua. | 1 | |
| 38 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | |
| 39 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte. | 1 | |
| 40 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 7 | PORCENTAJE | 87,5 |

## VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 41 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.. | 1 | |
| 42 | El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede. | 0 | NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO ACTUALIZADO |
| 43 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 44 | Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 45 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 46 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 1 | |
| 47 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 0 | NO SE EVIDENCIA FIRMA DEL RECTOR O MANIPULADORA |
| 48 | Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección. | 1 | |
| 49 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas. | 1 | |
| 50 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 51 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |
| 52 | Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable. | 1 | |

**ABASTECIMIENTO DE AGUA**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 53 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 0 | NO SE EVIDENCIA TANQUE DE ALMACENAMIENTO |
| 54 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE LIMPIEZA |
| 55 | Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentacion de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 56 | El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial | 1 | |
| 57 | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 1 | |

**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 58 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 59 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 60 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 61 | 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 | |
| 62 | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 63 | Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado. | NO | NO SE EVIDENCIA ACEITE ALMACENADO DESPUES DE LA COCCION NI ROTULADO |

**CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 64 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento. | 1 | |
| 65 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 66 | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antí insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. | 1 | |
| 67 | El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada. | 0 | NO SE EVIDENCIA CERTIFICADO DE FUMIGACION EN EL COMEDOR |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

| PUNTAJE ESPERADO | 7 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 57,1 |
|---|---|---|---|---|---|

**VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO)**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 68 | Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto. | 1 | |
| 69 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remision firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE) | 1 | |
| 70 | Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas). | No | |
| 71 | Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final. | No | |
| 72 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | No | |
| 73 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos. | No | |
| 74 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | No | |
| 75 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada. | No | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)**

| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 25 |
|---|---|---|---|---|---|

**VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 76 | Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado. | 1 | |
| 77 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 78 | Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo). | 0 | NO SE EVIDENCIA FORMATO DE REGISTRO DE EQUIPOS |
| 79 | Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml. | 0 | NO SE EVIDENCIA VASO DE 500ML Y 100 ML |

| TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 50 |

| IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 80 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |
| 81 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE PLANILLAS DE BENEFICIARIOS |
| 82 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO DE SUPLENCIAS |
| 83 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

| TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 50 |

| X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 84 | Existe extintor con fecha vigente de carga. | 1 | |
| 85 | Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. | 0 | NO SE EVIDENCIA EQUIPAMIENTO QUE CUMPLA. |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A | PUNTAJE OBTENIDO | N.A | PORCENTAJE | N.A |

| XI. GESTIÓN SOCIAL | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 86 | En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 87 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo. | 0 | NO SE EVIDENCIA COMITE ESCOLAR |

| TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 50 |

| CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES |
|---|
| |

| OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA |
|---|
| |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE | DIEGO GARCIA | NOMBRE | Johana Rubiano |
| CÉDULA | 1170119 | CÉDULA | 35197933 |
| CARGO | INTERVENTOR | CARGO | Manipuladora Alimentos |
| FIRMA |  | FIRMA | Johana Rubiano |

HAVERHILL | BIDCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RPS ALMUERZO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 2 | ETC | CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 15/08/2023 |
| Institución Educativa | JOSE MARIA SCREBA B. | | | Sede Educativa | A | Hora inicio | 11:20 AM |
| | | | | | | Hora de terminación | 12:45 PM |
| Dirección | CHIA | | | Operador | U. BENEFICIARIO COLECTIVO | No Contrato | 707-2023 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 7 | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | | | | | | | | | | |
| | Fecha de última calibración | N.O | Número de menú entregado | 7 | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | X | | | | | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | | | | | | | | | | | | | |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | 1 | | 3 | | 5 | X | 7 | | 9 | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | 1 | | 3 | | 5 | | 7 | | 9 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Alimento proteico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura fría o caliente | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Alimento proteico | POLLO DORADO | | | | | | | 60 | 65 | 60 | 61,3 | 60 | C |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) | ARROZ BLANCO | 111 | | | | | | 122 | 123 | 123 | 122,6 | 140 | C |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | PAPA CRIOLLA | 140 | | | | | | 140 | 142 | 141 | 141 | 140 | C |
| Verdura fría o caliente | ENSALADA MIXTA | | | | | | | 104 | 105 | 104 | 104,3 | 90 | C |
| Bebida | JUGO | | | | | | | 237 | 320 | 236 | 264,3 | 200 | C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | C |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | | Especifique en cuales preparaciones: POLLO DORADO, ARROZ BLANCO, PAPA CRIOLLA, ENSALADA MIXTA |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 5 | PUNTAJE REAL | 5 | PORCENTAJE | 100% | Nombre del interventor | DIEGO BARRERA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL lo mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Colegio Jose Maria Scriva de Balaguer (modalidad racion preparado en sitio) | **FECHA DE LA VISITA** | 15/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union Temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | | P |

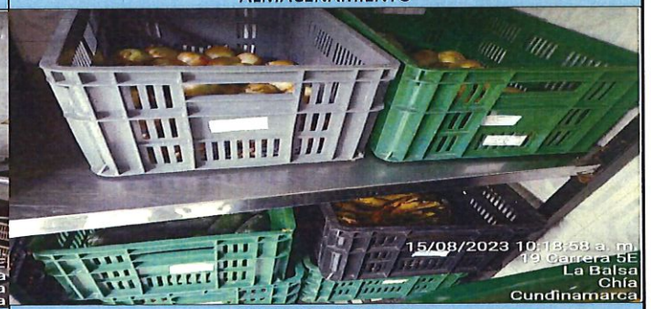
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



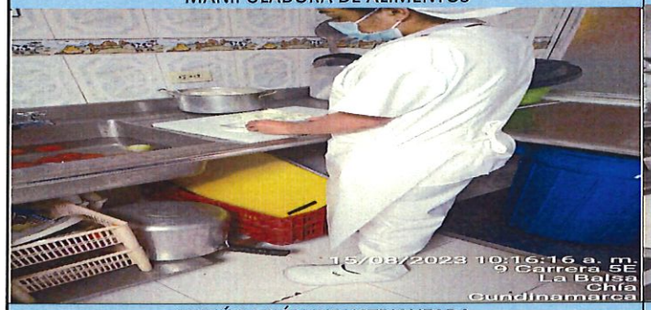

INFRAESTRUCTURA




ALMACENAMIENTO



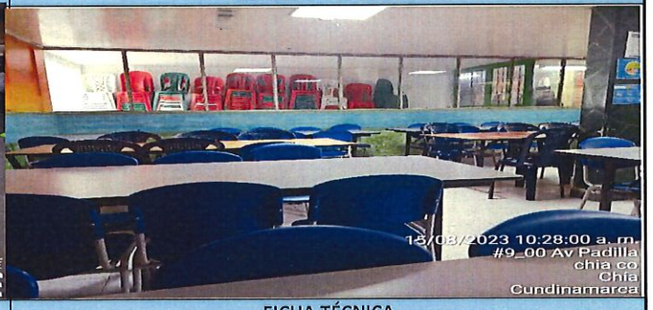

MANIPULADORA DE ALIMENTOS




ENTREGA DE RACIONES




COMEDOR ESCOLAR




MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA




VERIFICACIÓN DE GRAMAJE



FICHA TÉCNICA



HAVERHILL BISCOL bage CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
## RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa: | JOSE MARIA S. B. | ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | Municipio | CHIA |
| Nombre sede: | P. | Área Urbana | X | Área Rural | |
| Dirección: | CHIA | Fecha Visita: | 11/08/2023 | Hora de inicio: | 9:00 am |
| Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | | No Contrato CO1.PCCNTR(737-2023) 702-2023 | | Hora de terminación: | 12:30 pm |
| Hora de consumo: | 3 PM | Hora de entrega publicada: | 3: 2m | | |
| Reporta casos de atención prioritaria | SI____ NO X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | |
| No. De Beneficiarios focalizados | 200 | No. De Beneficiarios atendidos | 200 | | |
| Visita técnica | X | No. de Visita | 1 | Seguimiento posible caso de ETA | | Visita SPQR | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita: | Viviana Robiano | Nombre del interventor de campo: | DIEGO GARCIA | | |
| La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: | | SI X NO _____ | | | |

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 52 | PUNTAJE OBTENIDO | 47 | PORCENTAJE % | 90,3 0,000% | Calificación Cualitativa: | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | Menos de 70% Deficiente | | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy bueno |

| TOTAL DE MANIPULADORAS | | | |
|---|---|---|---|
| De 1 a 35 raciones | 1 CAE | No. de Manipuladoras en el sitio | Observaciones: |
| De 36 a 200 raciones | 1 | 4 | |
| De 201 a 600 raciones | 2 | | |
| De 601 a 1000 raciones | 3 | | |
| De 1001 a 1500 raciones | 4 | | |

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
RI: Ración industrializada

### I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas. | 1 | |
| B | El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | |
| C | Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras. | 1 | |
| D | La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada. | 1 | |
| E | Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado. | 1 | |
| F | Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo. | 1 | |

| TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 100 |

### II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 1 | El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado. | 1 | |
| 2 | El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas | 1 | |
| 3 | Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 1 | FIRMA MANIPULADORA |
| 6 | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes. | 1 | |

| TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE | 100 |

### III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 7 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 8 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 9 | Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 0 | EVIDENCIA QUE EL CROASSANT Y LA FRUTA NO CUMPLE |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 10 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | 1 | |
| 11 | En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | 1 | |
| 12 | La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo | 1 | |
| 13 | Los alimentos de la racion industrializada cumplen con las características organolépticas propias | 1 | |
| 14 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | 1 | |
| 15 | El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 88,9 |

**IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 16 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 17 | El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas asi: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia. | 1 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios) | 0 | NO SE EVIDENCIA MANUAL DE CARGAS |
| 20 | 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 | |
| 21 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE) | 1 | |

| TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 83,3 |

**V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 22 | Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado. | 1 | |
| 23 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 24 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 1 | |
| 25 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 0 | NO SE EVIDENCIA REMISION FIRMADA |
| 26 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 27 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 28 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |

ABASTECIMIENTO DE AGUA

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 29 | El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente. | 1 | |
| 30 | Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua. | 1 | |

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 31 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 32 | 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 y se promueve el reciclaje. | 1 | |
| 33 | 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 acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 34 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 35 | Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas. | 1 | |

| TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 14 | PUNTAJE OBTENIDO | 14 | PORCENTAJE | 100 |

| VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 36 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | 1 | |
| 37 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | 1 | |
| 38 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio. | 1 | |
| 39 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | 1 | |
| 40 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | 1 | |
| 41 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | 1 | |
| 42 | El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas. | No | No se evidencia vehiculos en sitio |
| 43 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | No | no se evidencia vehiculos de Transporte en sitio |
| 44 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas. | NO | no se evidencian vehiculos de Transportes en sitio |
| 45 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | No | no se videncian vehiculos en sitio |
| 46 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faringeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada ( equipo de protección de bioseguridad) | No | no se evidencia personal Trasportador en sitio |

| TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 11 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE | 54 |

| VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 47 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |
| 48 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO CONTROL BENEFICIARIOS |
| 49 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO SUPLENCIAS |
| 50 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

| TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 50 |

| VIII. GESTIÓN SOCIAL | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 51 | Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 52 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 0 | NO SE EVIDENCIA COMITE ESCOLAR |

| TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 50 |

| OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA |
|---|
| |
| |
| |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE: | DIEGO GARCIA C. | NOMBRE: | Johana Rubiano |
| CEDULA: | 5.172.019 | CEDULA: | 35197933 |
| CARGO: | INTERVENTOR | CARGO: | Manipuladora Alimentos |
| FIRMA: | | FIRMA: | |

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 1 | ETC | DEPARTAMENTO DE SANTANDER | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 7/08/2023 |
| Hora inicio | 10:20 am | | | | | | |
| Institución Educativa | JOSE MARIA ESPINA B. | Sede Educativa | A | Hora de terminación | 12:50 pm | | |
| Dirección | CHIA | Operador | UNIÓN TEMPORAL UNIDOS POR SANTANDER 2023 | No Contrato | CO1.PCONTR 4332624 | 7/08/2023 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | SF 400 (RANGER) | Número de menú programado | 5 | | | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | | | | | | | | |
| | Fecha de última calibración | 20-jun-23 | Número de menú entregado | 5 | | | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | X | | | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | | | | | | | | | | | | | |
| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | 1 2 | 3 4 | 5 6 | 7 8 | 9 10 | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | 1 2 | 3 4 | 5 6 | 7 8 | 9 10 | | | | | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | LECHE VAINILLA | | | | | | | 219 | 215 | 219 | 217,6 | 200 | C | 220 | 218 | 218 | 218,6 | 200 | C |
| Cereal Acompañante | CROASAN QUESO | | | | | | | 55 | 59 | 58 | 57,3 | 50 | C | 57 | 63 | 64 | 61,3 | 70 | NC |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | MANDARINA | | | | | | | 84 | 107 | 125 | 105,33 | 143 | NC | 126 | 94 | 115 | 111,6 | 141 | NC |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | 2 | | | | CUMPLE | | 1 |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | 1 |

| CICLO | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | | |
| Leche y productos lácteos | LECHE VAINILLA | | | | | | | | | | | | | 3744 | 22/SEP/2023 |
| Cereal Acompañante | CROASAN Q. | | | | | | | | | | | | | P04 03 | 28/AGO/2023 |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | MANDARINA | | | | | | | | | | | | | CUMPLE C | CUMPLE C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | NO CUMPLE | NO CUMPLE |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | Especifique en cuales preparaciones: LECHE VAINILLA VHT, CROASSANT QUESO, MANDARINA |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X |

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 3 | PORCENTAJE | 99,9 | Nombre del Interventor | DIEGO GARCIA C. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del Interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL la mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Colegio Jose Maria Scriva B. (modalidad racion industralizado) | **FECHA DE LA VISITA** | 11/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | P. | |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**




**INFRAESTRUCTURA**



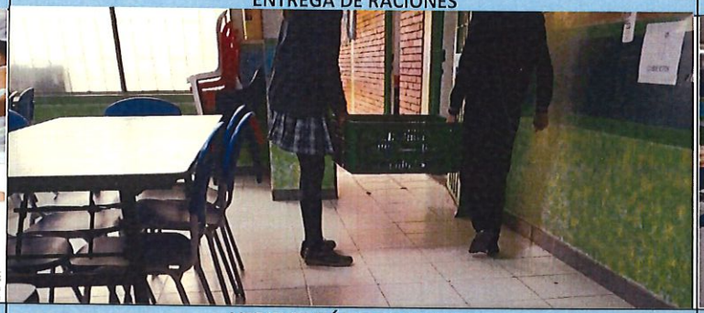

**ALMACENAMIENTO**



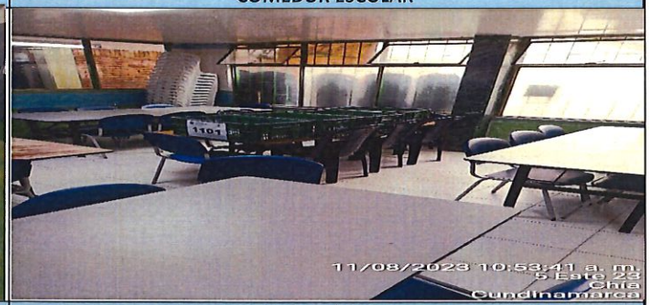

**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**




**ENTREGA DE RACIONES**



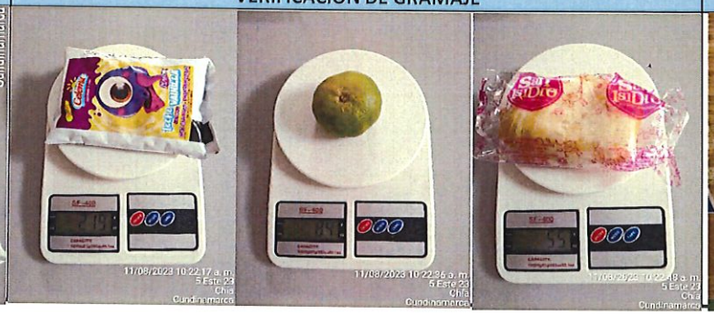
**COMEDOR ESCOLAR**




**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL | BIOCOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RPS ALMUERZO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 1 | ETC | DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 10/03/2023 |
| Hora inicio | 10:45 AM | | | | | | |
| Institución Educativa | JOSE MARIA SCREVA BALAGUER | Sede Educativa | A | Hora de terminación | 12:30 PM | | |
| Dirección | AV PRADILLA EST, DIRECCION NORTE | Operador | UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO | No Contrato | 702-2023 | | |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | SF-400 RANGER | Número de menú programado | 4 | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | | |
| | Fecha de última calibración | (20-jun-23) | Número de menú entregado | 4 | | | | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | X |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | 1 | | 3 | | 5 | | 7 | | 9 | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | 1 | | 3 | | 5 | | 7 | | 9 | |
| | 2 | | 4 | | X | | 8 | | 10 | | | 2 | | 4 | | X | | 8 | | 10 | |

## RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Alimento proteico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura fría o caliente | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Alimento proteico | CARNE | | | | | | | 71 | 72 | 73 | 72 | 60 | C |
| Leguminosa | LENTEJAS | | | | | | | 120 | 126 | 129 | 325 | 120 | C |
| Cereal (arroz ó pasta) | ARROZ | | | | | | | 141 | 143 | 145 | 143 | 140 | C |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | PLATANO | | | | | | | 142 | 143 | 145 | 143,3 | 135 | C |
| Verdura fría o caliente | ENSALADA | | | | | | | 85 | 86 | 85 | 85,3 | 90 | C |
| Bebida | JUGO | | | | | | | 240 | 241 | 242 | 241 | 200 | C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | C |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | | Especifique en cuales preparaciones: CARNE DE RES SOPRITA, LENTEJAS GUISADAS, ARROZ BLANCO, TAJADAS P. ENSALADA DE TOMATE, JUGO COSECHA EN AGUA |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 6 | PORCENTAJE | 99.9 | Nombre del interventor | DIEGO GARCIA C. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL lo mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

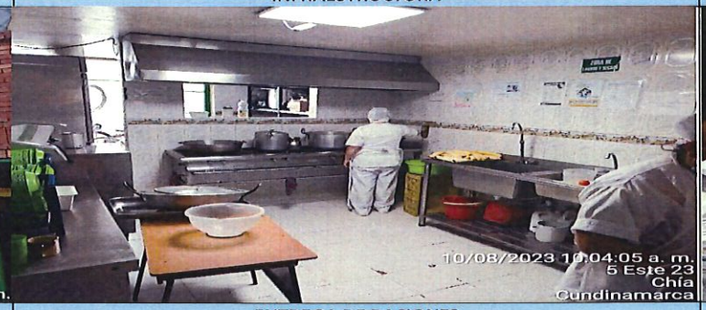
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Jose Maria Scriva de Balaguer (modalidad preparado en sitio) | **FECHA DE LA VISITA** | 10/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union Temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | Principal | |

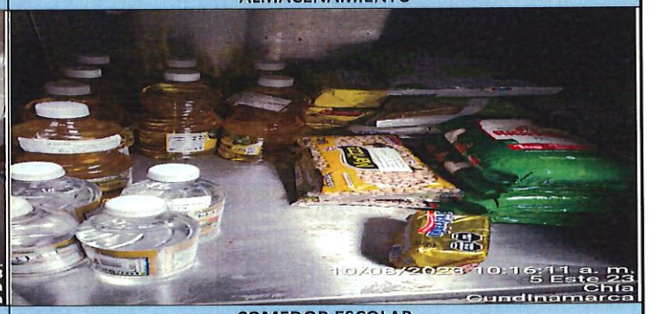
**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



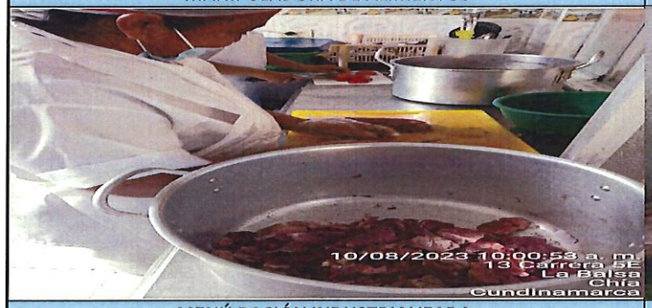

**INFRAESTRUCTURA**




**ALMACENAMIENTO**



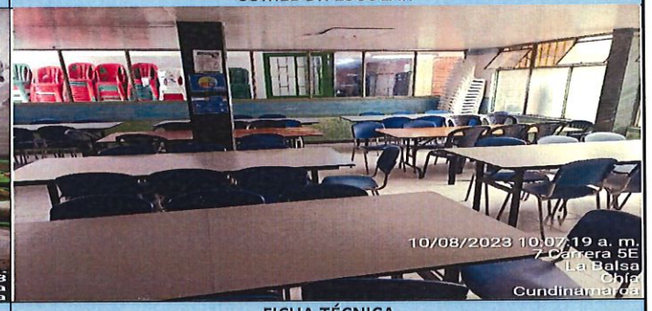

**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**




**ENTREGA DE RACIONES**




**COMEDOR ESCOLAR**




**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**



**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL SIBCOL

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 1 | ETC | | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 04/09/2023 |
| Hora inicio | 7:30AM | | | | | | |
| Institución Educativa | JOSE JOAQUIN CASAS | | | Sede Educativa | A | Hora de terminación | 10:00AM |
| Dirección | CRA 7 #17 CHIA | | | Operador | U.T BIENESTAR COLEGIOS | No Contrato | 702/2023 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 1 | Se presentaron intercambios | SI | X | NO | | | |
| | Fecha de última calibración | NO | Número de menú entregado | 1 | Presentaron soporte de autorización | SI | X | NO | | N.A. | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | | NO | X | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | |
| | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## RACIÓN INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | AVENA | 232 | 229 | 229 | 229 | 200 | C | | | | | | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | PONQUE V. | 49 | 51 | 51 | 503 | 40 | C | | | | | | | | | | | | |
| Postre | BOCADILLO | 20 | 20 | 20 | 20 | 15 | C | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | | | | |
| Leche y productos lácteos | AVENA | | | | | | | | | | | | | 3252 | | 28/SEP/23 | |
| Cereal Acompañante | PONQUE | | | | | | | | | | | | | 28/09/23 | | 16/09/23 | |
| Postre | BOCADILLO | | | | | | | | | | | | | 17/09/23 | | 15/7223 | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | CUMPLE | C | CUMPLE | C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | NO CUMPLE | | NO CUMPLE | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | X | NO | | NA | | Especifique en cuales preparaciones: AVENA, MUFFIN VAINILLA, BOCADILLO GUAYABA |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | X | NO | | NA | | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE POSIBLE | 3 | PUNTAJE REAL | 3 | PORCENTAJE | 100 % | Nombre del interventor | DIEGO GARCIA C. |
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL BIDCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI

ENTIDAD TERRITORIAL: CUNDINAMARCA

| Fecha de la visita: | 04/09/2023 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Direccion de la bodega | COLEGIO JOSE JOAQUIN CASAS RI |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Operador: | U.T. B.C | | X | | Municipio | CHIA |

| Producto | Fecha Fabric. | Verificación Res. 5109/2005 | | | | | | | | | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Nombre del alimento | Lista ingredientes | Lote | Contenido neto | Nombre y dir. de Fabricante | Instruc. de conserv. | Fecha Vencimiento | Instrucción de uso | Registro Sanitario | Condiciones empaque primario | Declaración de tabla Nutricional | Cumple | No Cumple |
| AVENA | - | AVENA CON LECHE ENTERA | LECHE ENTERA AGUA, AZUCAR, AVENA ESPESANTE, ESTABILIZANTE | L. 3251 | 200 ML | COLLEMA C. LECHERA MANIZALES | NO REQUIERE REFRIGERACION | 28/ SEP 2023 | ABRIR ANTES DE CONSUMIR | RSA- 0009354 2019 | BUEN ESTADO | TAMAÑO PORCION 1 VASO 200 | C | |
| PONQUE | L 28/08/ 23 | MUFFIN VAINILLA | HARINA TRIGO VER AMENDAS | 28/08/ 2023 | 50gr | LA HUERTA | MANTENER LUGAR SECO | 16/09 2023 | CONSUMIR PREVIO TROSTEADO | NSA- 005239 -2019 | BUEN ESTADO | TAMAÑO PORCION 1 UND. | C | |
| BOCADILLO GRAN CACTUS | 17 9 23 | BOCADILLO GUAYABA | GUAYABA Y AZUCAR | 179 23 | 90gr | GRAN CACTUS BARBOSA | LUGAR SECO | 15/12/ 2023 | CONSUMIR PREVIO TROSTEADO | 000573 2016 | BUEN ESTADO | - | C | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

Observaciones:
SE EVIDENCIA FALTA FECHA TRASLADO DEL MUFFI VAINILLA Y BOCADILLO.
EL PONQUE NO CUMPLE CON LOS SELLOS DE ADVERTENCIA

| FIRMA | FIRMA |
|---|---|
| Nombre: DIEGO BARRERA. | Nombre: Diana Suta |
| Documento: 1.072.0199 | Documento: 35195220 |
| Cargo: INTERVENTOR | Cargo: Manipuladora. |
| PERSONAL INTERVENTORIA | PERSONAL OPERADOR |

HAVERHILL

CONSORCIO
INTERVENTORIA CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN MODALIDAD RI

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial | CUNDINAMARCA | | | Fecha de la visita | 04/09/2023 |
| Dirección Bodega | JOSE JOAQUIN CASAS | | | Operador | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO |
| Semana de Suministro | 1 | Semana del ciclo | 1 | Menú No. | 1 | CO1PCCNTR | 7021023 |

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

| COMPONENTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | PREESCOLAR | | | PRIMARIA 1°-2°-3° | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | SECUNDARIA 6°-7°-8°-9° | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | MUESTRA 1 | MUESTRA 2 | MUESTRA 3 | MUESTRA 1 | MUESTRA 2 | MUESTRA 3 | MUESTRA 1 | MUESTRA 2 | MUESTRA 3 | MUESTRA 1 | MUESTRA 2 | MUESTRA 3 | MUESTRA 1 | MUESTRA 2 | MUESTRA 3 |
| AVENA | 3151 | 28/SEP/23 | C | C | C | | | | | | | | | | | | |
| MAFFIN V. | 28/08/23 | 16/09/23 | C | C | C | | | | | | | | | | | | |
| BORADILLO | 17/9/23 | 15/12/23 | C | C | C | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Observaciones Interventoría:

| Observaciones de quien recibe la visita: | REPRESENTANTE DEL OPERADOR | REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA |
|---|---|---|
| | Nombre: DIANA VILLA. | Nombre: DIEGO GARCIA C. |
| | Documento: 35161381 | Documento: DL720119 |
| | Cargo: Manipuladora. | Cargo: SUPERVISOR |

HAVERHILL

SISCOL lo mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Jose Joaquin Casas (mod. Indiustralizado) | **FECHA DE LA VISITA** | 04/09/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | | kr 12 8 45 SECTOR EL CAMPIN |

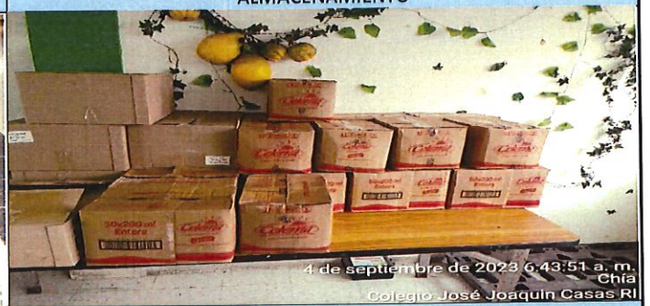
**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**




**INFRAESTRUCTURA**



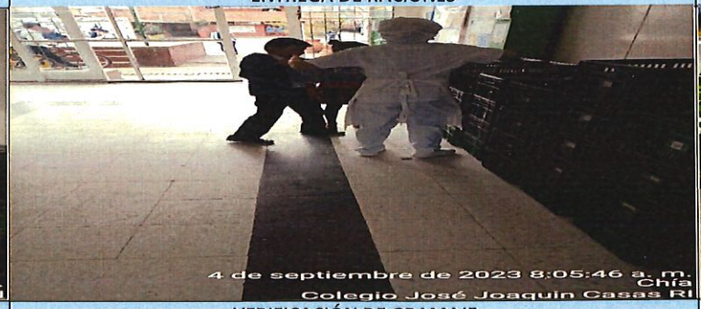

**ALMACENAMIENTO**




**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**




**ENTREGA DE RACIONES**



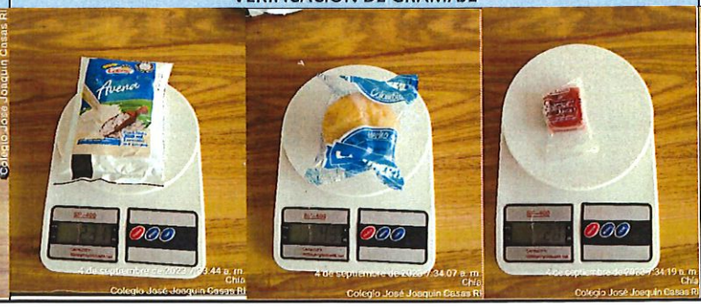

**COMEDOR ESCOLAR**



**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL SISCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RPS ALMUERZO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 4 | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 01/09/2023 |
| Institución Educativa | JOSE JOAQUIN CASAS. | | | Sede Educativa | A | Hora inicio | 7:00 AM |
| Dirección | CHIA | | | Operador | UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | Hora de terminación | 1:00 PM |
| | | | | | | No Contrato | (737-2023) 7-09-2023 |

| Balanza | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marca | RANGER | Número de menú programado | 20 | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | | | | | | | | | | | |
| Fecha de última calibración | 20-jun-23 | Número de menú entregado | 20 | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | X | | | | | | | | | |
| | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | | | | | | | | | | | | | |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | | | | | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 3 | | 5 | | 7 | | 9 | | 1 | | 3 | | 5 | | 7 | | 9 | |
| 2 | | 4 | | 6 | X | 8 | | 10 | | 2 | | 4 | | 6 | X | 8 | | 10 | |

## RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO: PREESCOLAR

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Alimento proteico | CERDO BISTEC | 77 | 79 | 80 | 78,6 | 30 | C |
| Leguminosa | LENTEJA | 66 | 60 | 65 | 63,6 | 75 | C |
| Cereal (arroz ó pasta) | ARROZ BLANCO | 65 | 67 | 66 | 66 | 55 | C |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | PLATANO T. | 27 | 60 | 63 | 50 | 57 | C |
| Verdura fría o caliente | ENSALADA | 26 | 40 | 50 | 38,6 | 50 | NC |
| Bebida | JUGO NATURAL | 782 | 270 | 275 | 702 | 200 | C |
| | | | | | CUMPLE | | S |
| | | | | | NO CUMPLE | | |

CICLO: PRIMARIA 1° - 2° - 3°

| Componente | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | CUMPLE | | |
| | | | | NO CUMPLE | | |

CICLO: PRIMARIA 4° Y 5°

| Componente | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | CUMPLE | | |
| | | | | NO CUMPLE | | |

CICLO: SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Alimento proteico | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) | | | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | | | | | | | |
| Verdura fría o caliente | | | | | | | |
| Bebida | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | |

CICLO: MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°

| Componente | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | CUMPLE | | |
| | | | | NO CUMPLE | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | | Especifique en cuales preparaciones: CERDO BISTEC, LENTEJAS CON ZANAHORIA, ARROZ BLANCO, PLATANO, ENSALADA, JUGO |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X | |

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 6 | PUNTAJE REAL | 5 | PORCENTAJE | 83,3% | Nombre del interventor | DIEGO GARZON |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL BIGCOL SAS

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO

| | | | |
|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | CUNDINAMARCA | Direccion de la bodega | JOSE JOAQUIN CASAS |
| Fecha de la visita: | 02/09/2023 | Tipo de Complemento: | RACION PREPARADA EN SITIO |
| Operador: | UT B.E | | ALMUERZO |

| Producto | Verificación Res. 5109/2005 | | | | | | | | | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Nombre del alimento | Lista ingredientes | Lote | Contenido neto | Nombre y dirección del fabricante | Instrucción de conservacion | Fecha de vencimiento | Instrucción de uso | Registro Sanitario | Condiciones de empaque primario | Declaración de tabla nutricional | Cumple | No Cumple |
| CARNE | CARNE DESMECHADO | CARNE DE RES SELECCIONADA | 3008 7073 00 | 10KL | FRIGORIFICO GUADALUPE | — | 30/08/2023 | — | NO SE PUEDE LEER | BUEN ESTADO | — | C | |
| LENTEJAS | LENTEJAS | LENTEJAS SELECCIONADAS CON VITAMINAS | 8367 7047 | 1000 gr | SU DESPENSA | CONSERVARSE LUGAR FRESCO | 0724 | LAVAR BIEN | 0011989 2022 | BUEN ESTADO | TAMAÑO CORRECTO 1/4 HOJA | C | |
| ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO SELECCIONADO | 0708 23A | 1000 gr | ORF S.A CRA 10 #97A-73 BTA | CONSERVARSE LUGAR FRESCO | 10 2024 | LAVAR BIEN | RSA 00102 42 2020 | BUEN ESTADO | TAMAÑO CORRECTO 1/2 KG | C. | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

Observaciones:

| FIRMA | FIRMA |
|---|---|
| Nombre: Diana Suta | Nombre: DEISY GONZALEZ. |
| Documento: 35195881 | Documento: 51 [illegible] |
| Cargo: Manipuladora. | Cargo: TAS |
| PERSONAL OPERADOR | PERSONAL INTERVENTORIA |

HAVERHILL | BIBCOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN MODALIDAD RPS

| | | | |
|---|---|---|---|
| Entidad territorial: | CUN DUMMARSA | Fecha de la visita: | 07/08/2023 |
| Dirección Bodega: | JOSE JOAQUIN CASAS | Operador: | CUN DUMMARSA COLEGIO |
| Número de suministro: | 4 | Semana del ciclo: | 4 | Menú No: | 20 | Cobertura: | 707.2023. |

*Nota: El valor registrado en la columna de peso verificado corresponde únicamente al peso del producto seleccionado aleatoriamente en el momento de la visita.

| Grupo de alimentos | Producto | Marca/Fabricante | VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA<br>Notificación, permiso o registro sanitario | Lote | Fecha | Peso o volumen registrado en el empaque | Peso verificado * | Cumplimiento | C/NC |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LÁCTEOS: LECHE EN POLVO, LECHE LÍQUIDA, QUESO. | | | | | | | | | |
| CEREALES: AVENA, ARROZ, HARINA DE TRIGO, HARINA DE MAÍZ, PASTA, FÉCULA DE MAÍZ, MAIZ TRILLADO. | ARROZ | ORF-SA | RSA 0012047-2010 | 09032314 | 10/24 | 1000gr. | 1000gr. | C | |
| GRASAS: ACEITE, MARGARINA, MANTEQUILLA, CREMA DE LECHE. | | | | | | | | | |
| AZÚCARES: PANELA, AZÚCARES, CHOCOLATE, BOCADILLO. | | | | | | | | | |
| LEGUMINOSAS: FRIJOL, LENTEJA, GARBANZOS, ARVEJA. | LENTEJA | SU DESPENSA | 0091998920-22 | 83677047 | 07/24 | 1000gr | 1000gr | C. | |
| ESPECIES Y CONDIMENTOS: SAL, PAPRIKA, LAUREL, PIMIENTA, TOMILLO, OREGANO, CANELA, POLVO DE HORNEAR. | | | | | | | | | |
| ALIMENTOS DE PANADERIA: PAN, GALLETAS, MIGA DE PAN. | | | | | | | | | |

| Grupo de alimentos | Producto | Marca/Fabricante | Notificación, permiso o registro sanitario | Lote | Fecha | Peso verificado * | Fecha de beneficio | Temperatura (apta para producción) | Cumplimiento | C/NC |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ALIMENTO PROTEICO: CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO. | CARNE CERDO | F. GUARNIZO | - | 1029 1029 | 3/09/23 | 10KL | - | | | NC |
| QUESO | | | | | | | | | | |

Observaciones Interventoría:

Observaciones de quien recibe la visita:

| REPRESENTANTE DEL OPERADOR | | REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORÍA | |
|---|---|---|---|
| Nombre: | DIANA SUTO | Nombre: | DIANA BARON. |
| Documento: | 39.191.881 | Documento: | 52.772.119 |
| Cargo: | Manipuladora. | Cargo: | INT. |

HAVERHILL BISCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

# FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | |
|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL | DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA | Institución educativa | JOSE JOAQUIN CASAS |
| Fecha de la visita | 26/9/2023 | Municipio | CHIA |
| Sede educativa | A | | |
| Operador | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO | No Servicios | 720 |

| Tipo de complemento | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo |
|---|---|---|---|
| | X | | |

**Organolepticas y temperaturas**

| Preparación | Apariencia | | Olor | | Temperatura final de cocción | | | Temperatura distribución inicial | | | Temperatura distribución final | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple |
| CERDO EN BISTEC | C | | C | | 78 | C | | 79 | C | | 72 | C | | C | |
| LENTEJAS CON ZANAHORIA | C | | C | | 89,2 | C | | 8.9 | C | | 80 | C | | C | |
| ARROZ BLANCO | C | | C | | 90,2 | C | | 72 | C | | 70 | C | | C | |
| TAJADAS MADURO | C | | C | | 90 | C | | 8.2 | C | | 60 | C | | C | |
| ENSALADA TOMATE-LECHUGA | C | | C | | 75 | C | | 75 | C | | 74 | C | | C | |
| JUGO DE GUAYABA | C | | C | | 7.5 | C | | 7.5 | C | | 75 | C | | C | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas 6

Porcentaje de cumplimiento: 100 % %

**Observaciones:**

| FIRMA INTERVENTOR DE CAMPO | | FIRMA PERSONAL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| Nombre | DEIBO GARCIA C. | Nombre | Diana Suta |
| Documento | 8.172.011 | Documento | 35193 881 |
| Cargo | INTERVENTOR. | Cargo | Manipuladora. |

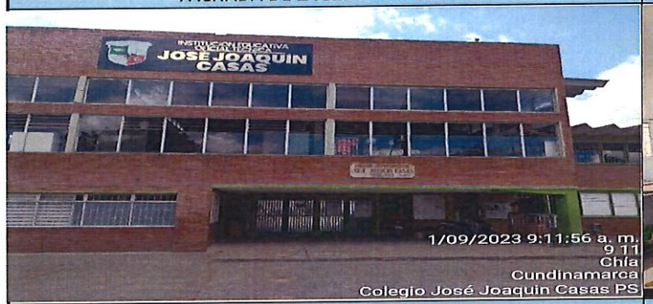
HAVERHILL SISCOL la mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

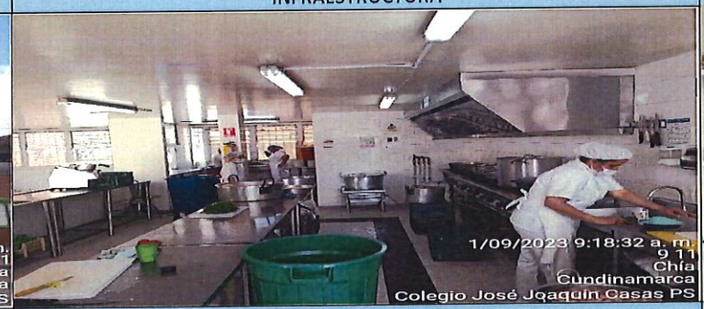
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Jose Joaquin Casas ( mod. Preparado en sitio) | **FECHA DE LA VISITA** | 01/09/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | | a |

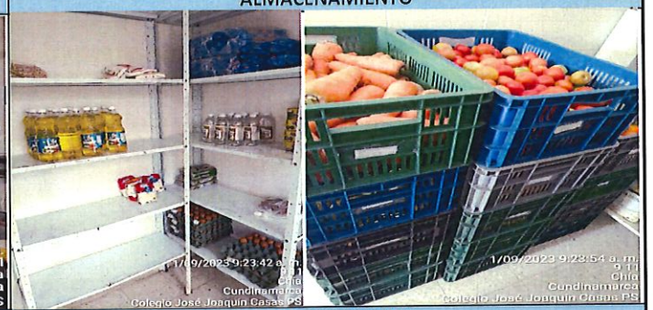
**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



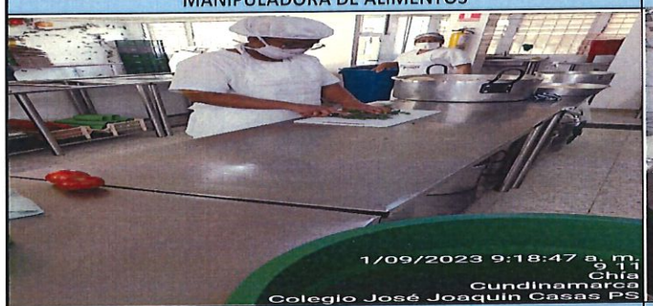

**INFRAESTRUCTURA**



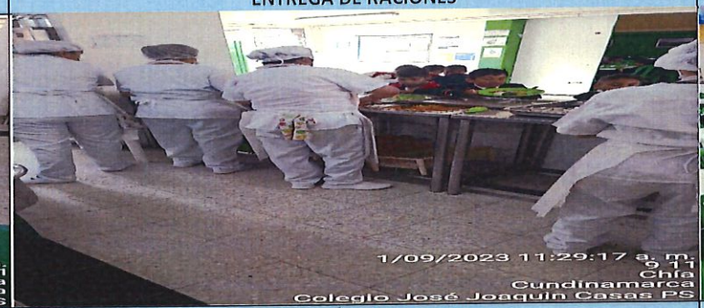

**ALMACENAMIENTO**




**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**




**ENTREGA DE RACIONES**

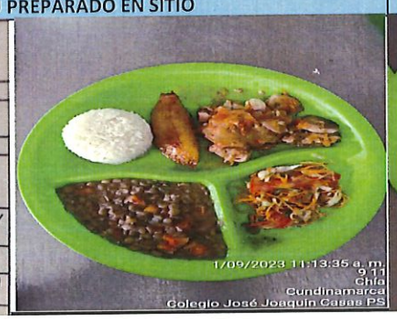



**COMEDOR ESCOLAR**



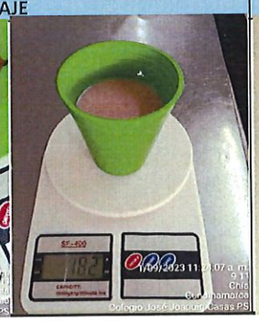

**MENÚ PREPARADO EN SITIO**

| MENÚ No. 20 |
|---|
| CERDO EN BISTEC |
| LENTEJAS CON ZANAHORIA |
| ARROZ BLANCO |
| TAJADAS DE MADURO |
| ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA Y ZANAHORIA |
| VINAGRETA - ENSALADA |
| JUGO DE FRUTA DE COSECHA CON LECHE |
| AGUA |




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL BIBCOL CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
## RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa: JOSE JOAQUIN CASAS | ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | | Fecha: | Municipio CHIA |
| Nombre sede: N.A | | Área Urbana | X | | Área Rural |
| Dirección: CHIA CL 19 #6B | Fecha Visita: 30/08/2023 | | | | Hora de inicio: 7:00AM |
| Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | No Contrato: CO1.PCCNTR: 737-2023 7/02/2023 | | | | Hora de terminación: 12:00PM |
| Hora de consumo: 8:30AM | Hora de entrega publicada: 8:30AM | | | | |
| Reporta casos de atención prioritaria SI____ NO X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | | |
| No. De Beneficiarios focalizados: 1,190 | No. De Beneficiarios atendidos: 1.199 | | | | |
| Visita técnica: X | No. de Visita: 3 | Seguimiento posible caso de ETA: | | Visita SPQR: | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita: MANIPULADORA DIANA SUTA | Nombre del interventor de campo: DIEGO BARRERA. | | | | |

La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO ____

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | PUNTAJE OBTENIDO | PORCENTAJE % | Calificación Cualitativa: |
|---|---|---|---|
| 52 | 45 | 86.4% | |

| RANGOS DE CALIFICACIÓN | De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | De 95 a 100% Muy bueno |
|---|---|---|---|

**TOTAL DE MANIPULADORAS**

| | |
|---|---|
| De 1 a 35 raciones | 1 CAE |
| De 36 a 200 raciones | 1 |
| De 201 a 600 raciones | 2 |
| De 601 a 1000 raciones | 3 |
| De 1001 a 1500 raciones | 4 |

No. de Manipuladoras en el sitio: 5 + 2 APOYO

Observaciones: EN TOTAL SON 7 MANIPULADORAS FIJO 2 ESTAN INCAPACITADAS

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
RI: Ración industrializada

## I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas. | 1 | |
| B | El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | |
| C | Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras. | 1 | |
| D | La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada. | 1 | |
| E | Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado. | 1 | |
| F | Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo. | 1 | |

**TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

| PUNTAJE ESPERADO | PUNTAJE OBTENIDO | PORCENTAJE |
|---|---|---|
| 5 | 5 | 100% |

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.) |
|---|---|---|---|
| 1 | El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado. | 1 | |
| 2 | El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas | 1 | |
| 3 | Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 0 | NO SE EVIDENCIA EN EL COMEDOR REPOSICION FALTANTES |
| 5 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes. | 0 | NO SE EVIDENCIA QUE EL EMPAQUE CUMPLA CON LOS SELLOS DE ADVERTENCIA RESOLUCION 5109/2005 |

| TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 66,6 |

| III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 7 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 8 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 9 | Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 0 | EL EMPAQUE NO CUMPLE CON EL GRAMAJE ESTABLECIDO |
| 10 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | 1 | |
| 11 | En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | 1 | |
| 12 | La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo | 1 | |
| 13 | Los alimentos de la racion industrializada cumplen con las caracteristicas organolépticas propias | 1 | |
| 14 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | 1 | |
| 15 | El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 88,8 |

| IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 16 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 17 | El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas asi: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia. | 1 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios) | 1 | |
| 20 | 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 | |
| 21 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE) | 1 | |

| TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 ) |
| 22 | Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado. | 1 | |
| 23 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 24 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 1 | |
| 26 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 27 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 28 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |
| | ABASTECIMIENTO DE AGUA | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 29 | El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente. | 1 | |
| 30 | Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua. | 1 | |
| | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 31 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 32 | 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 y se promueve el reciclaje. | 1 | |
| 33 | 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 acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 34 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 35 | Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas. | 1 | |
| | TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 14 | PUNTAJE OBTENIDO | 14 | PORCENTAJE | 100 |
| | VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 36 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | 1 | |
| 37 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | 1 | |
| 38 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio. | 1 | |
| 39 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | 1 | |
| 40 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | 1 | |
| 41 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | 1 | |
| 42 | El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas. | No | no se evidencian vehiculos de transportes en sitio |
| 43 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | No | no se evidencian vehiculos de transporte |
| 44 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas. | No | no se evidencian vehiculos de transportes en sitio |
| 45 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | No | no se evidencian vehiculos de transportes en sitio |
| 46 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, camet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada ( equipo de protección de bioseguridad) | NO | no se evidencian personal transportador en sitio |
| | TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE | | |

| PUNTAJE ESPERADO | | PUNTAJE OBTENIDO | | PORCENTAJE | |
|---|---|---|---|---|---|

**VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 47 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |
| 48 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios. | 0 | NO SE EVIDENCIA PLANILLA DILIGENCIADA |
| 49 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 1 | |
| 50 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 15 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 60 |
|---|---|---|---|---|---|

**VIII. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 51 | Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 52 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 0 | NO SE EVIDENCIA ACTA COMITE ALIMENTACION ESCOLAR |

**TOTAL GESTIÓN SOCIAL**

| PUNTAJE ESPERADO | 7 | PUNTAJE OBTENIDO | 7 | PORCENTAJE | 50 |
|---|---|---|---|---|---|

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE: | SERGIO GARCIA | NOMBRE: | DIANA DIAZ |
| CEDULA: | 8174011a | CEDULA: | 39195881 |
| CARGO: | INTERVENTOR | CARGO: | MANIPULADORA |
| FIRMA: | | FIRMA: | |

HAVERHILL SISCOL

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 4 | ETC | | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 30/08/2023 | Hora Inicio | 8:AM |
| Institución Educativa | JOSE JOAQUIN CASAS | | | Sede Educativa | N.A | | | Hora de terminación | 9:00 AM |
| Dirección | CHIA CRA 7 # 77. | | | Operador | UNION TEMPORAL BERRYMAR CO. | | | No Contrato | 702/2023 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 19 | | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | | | | | | | | |
| | Fecha de última calibración | N.O | Número de menú entregado | 19 | | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | X | | | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | | | | | | | | | | | | |
| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | |
| | | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO |
| Leche y productos lácteos | AVENA | | | | | | | 222 | 224 | 234 | 226,6 | 200 | C | 3151 | 28/sep/23 |
| Cereal Acompañante | PONQUE NARANJA | | | | | | | 53 | 52 | 52 | 52,3 | 100 | NC | 19/09/23 | 07/09/23 |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | MANDARINA | | | | | | | 740 | 722 | 724 | 732 | 60 | C | CUMPLE C | CUMPLE C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | 2 | NO CUMPLE | NO CUMPLE |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | 1 | | |

OBSERVACIONES: SE EVIDENCIA EL PONQUE NO CUMPLE CON LOS GRAMAJES CORRESPONDIENTES

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | | Especifique en cuales preparaciones: AVENA, PONQUE DE NARANJA, MANDARINA. NO SE EVIDENCIA GRAMAJES |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | X | NO | | NA | | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 3 | PUNTAJE REAL | 2 | PORCENTAJE | 66,6 | Nombre del interventor | DIEGO GARCIA CAMARGO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL

SISCOL lo mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

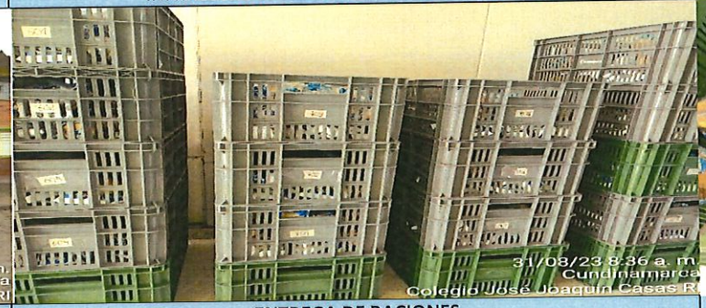
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Colegio Jose Joaquin Casas ( mod. Industralizado) | **FECHA DE LA VISITA** | 31/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | **SEDE EDUCATIVA** | | | a |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**




**INFRAESTRUCTURA ÀREA DE ALMACENMIENTO**




**ALMACENAMIENTO**



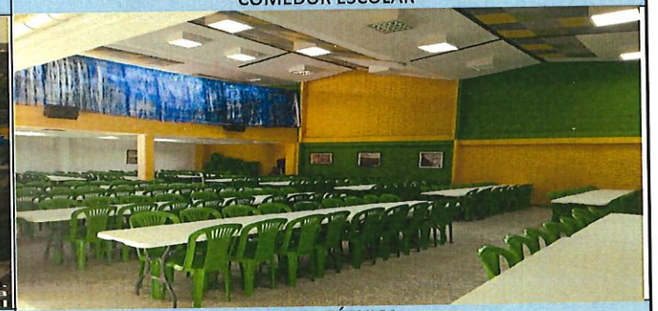

**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**




**ENTREGA DE RACIONES**




**COMEDOR ESCOLAR**



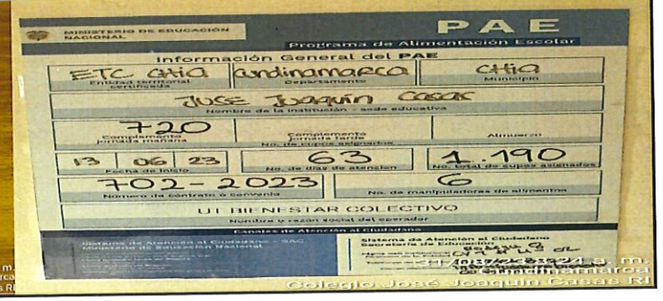
**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL SIBCOL bapa | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
## RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Institución educativa:** | Jose Joaquin Cano | **Fecha:** ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | **Municipio** | CHIA |
| **Nombre sede:** | A | **Área Urbana** | X | **Área Rural** | |
| **Dirección:** | CHIA | **Fecha Visita:** | 29/03/2023 | **Hora de inicio:** | 8:00 am |
| **Operador:** UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | | **No Contrato** CO1.PCCNTR: 737-2023 | 7/02/2023 | **Hora de terminación:** | 9:00 am |
| **Hora de consumo:** | 9:00 am | **Hora de entrega publicada:** | 9:00 am | | |
| **Reporta casos de atención prioritaria** SI____ NO X | | **Identifique la causal del caso de atención prioritaria** | | | |
| **No. De Beneficiarios focalizados** | 720 | **No. De Beneficiarios atendidos** | 720 | | |
| **Visita técnica** | X | **No. de Visita** | 3 | **Seguimiento posible caso de ETA** | | **Visita SPQR** | |
| **Nombre y cargo de quien atiende la visita:** | DIANA SOTA MANIPULADORA | **Nombre del interventor de campo:** | DERLY BARRERA C. | | |
| **La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados:** | | SI X NO ___ | | | |

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 52 | PUNTAJE OBTENIDO | 47 | PORCENTAJE % | 90,38 | Calificación Cualitativa: | Bueno |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | | | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy bueno |

**TOTAL DE MANIPULADORAS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| De 1 a 35 raciones | 1 CAE | No. de Manipuladoras en el sitio | Observaciones: |
| De 36 a 200 raciones | 1 | 7 | |
| De 201 a 600 raciones | 2 | | |
| De 601 a 1000 raciones | 3 | | |
| De 1001 a 1500 raciones | 4 | | |

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
RI: Ración industrializada

### I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas. | 1 | |
| B | El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | |
| C | Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras. | 1 | |
| D | La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada. | 1 | |
| E | Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado. | 1 | |
| F | Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo. | 1 | |

**TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

| PUNTAJE ESPERADO | 5 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

### II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 1 | El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado. | 1 | |
| 2 | El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas | 1 | |
| 3 | Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 0 | NO SE PRESENTA FORMATO DE FALTANTES |
| 5 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes. | 1 | |

| TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 7 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 71,4 |

| III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 7 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 8 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 9 | Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 10 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | 1 | SE ENVIO CAMBIO MENU 76 QUE YA ESTA APROBADO |
| 11 | En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | 1 | |
| 12 | La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo | 1 | |
| 13 | Los alimentos de la racion industrializada cumplen con las características organolépticas propias | 1 | |
| 14 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | 1 | |
| 15 | El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100 |

| IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 16 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 17 | El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas asi: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia. | 1 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios) | 1 | |
| 20 | 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 | |
| 21 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE) | 1 | |

| TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE | 100 |

| V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | |
|---|---|---|---|
| LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 22 | Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado. | 1 | |
| 23 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 24 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 1 | |
| 26 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 27 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 28 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |
| | ABASTECIMIENTO DE AGUA | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 29 | El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente. | 0 | SE EVIDENCIA BAJA PRESION SUMINISTRO AGUA |
| 30 | Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua. | 1 | |
| | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 31 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 32 | 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 y se promueve el reciclaje. | 1 | |
| 33 | 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 acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 34 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 35 | Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas. | 1 | |
| | TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 74 | PUNTAJE OBTENIDO | 73 | PORCENTAJE | 98,6 |
| | VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 36 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | 1 | |
| 37 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | 1 | |
| 38 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio. | 1 | |
| 39 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | 1 | |
| 40 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | 1 | |
| 41 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | 1 | |
| 42 | El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas. | N.O | NO SE OBSERVA TRANSPORTE |
| 43 | Los vehiculos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | N.O | NO SE OBSERVA REGISTRO SANITARIO DEL VEHICULO |
| 44 | Los vehiculos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas. | N.O | NO SE EVIDENCIA TRANSPORTE |
| 45 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | N.O | NO SE EVIDENCIA TRANSPORTE |
| 46 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada ( equipo de protección de bioseguridad) | N.O | NO SE OBSERVA VEHICULO CON EL PERSONAL. |
| | TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE | | |

| PUNTAJE ESPERADO | 11 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE | 54,5 |
|---|---|---|---|---|---|

**VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 47 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |
| 48 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios. | 0 | NO SE EVIDENCIA DILIGENCIAMIENTO DE LA PLANILLA |
| 49 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | NO SE EVIDENCIA DILIGENCIAMIENTO PLANILLA SUPLENCIAS |
| 50 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 50 |
|---|---|---|---|---|---|

**VIII. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 51 | Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 52 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 0 | NO SE EVIDENCIA COMITE ACTIVO |

**TOTAL GESTIÓN SOCIAL**

| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 50 |
|---|---|---|---|---|---|

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE: | DEISY GARCIA | NOMBRE: | Dina Jute |
| CEDULA: | 51729119 | CEDULA: | 35195321 |
| CARGO: | AUXILIAR PNTO. | CARGO: | Manipuladora |
| FIRMA: | | FIRMA: | |

HAVERHILL aiscol lo mejor CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 4 | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 29/08/2023 |
| Hora inicio | 7 am | | | | | | |
| Institución Educativa | JOSE JOAQUIN CASAS | Sede Educativa | A | Hora de terminación | 1:00 pm | | |
| Dirección | CHIA | Operador | U.T BIENESTAR SOLIDARIO | No Contrato | 737-2023 7/07/2023 | | |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 16 | Se presentaron intercambios | SI | X | NO | | | |
| | Fecha de última calibración | N.O | Número de menú entregado | 16 | Presentaron soporte de autorización | SI | X | NO | | N.A. | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | | NO | X | | | | |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | | | | | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | | 1 | | 3 | X | 5 | | 7 | | 9 | |
| 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | | | | |
| Leche y productos lácteos | YOGURTH FRESA | 278 | 279 | 278 | 278,3 | 200 | C | | | | | | | 3152 | | 29/SEP/23 | |
| Cereal Acompañante | GALLETA | 55 | 55 | 55 | 55 | 700 | NC | | | | | | | 28/08/23 | | 9/09/23 | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | BANANO | 274 | 275 | 274 | 274,3 | 771 | C | | | | | | | CUMPLE | C | CUMPLE | C |
| | | | | | CUMPLE | 2 | | | | | CUMPLE | | | NO CUMPLE | | NO CUMPLE | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | |

OBSERVACIONES: CAMBIO AUTORIZADO LECHE SABORIZADA POR YOGURT DE FRESA.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | X | NO | | NA | |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | X | NO | | NA | |

Especifique en cuales preparaciones: YOGURTH FRESA GALLETA MENU, BANANO

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 3 | PUNTAJE REAL | 2 | PORCENTAJE | 66.6 | Nombre del Interventor | DIEGO GARCIA C. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL lo mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Colegio Jose Joaquin Casas (mod. Industralizado) | **FECHA DE LA VISITA** | 29/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | N. a | |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**




**INFRAESTRUCTURA**




**ALMACENAMIENTO**




**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**



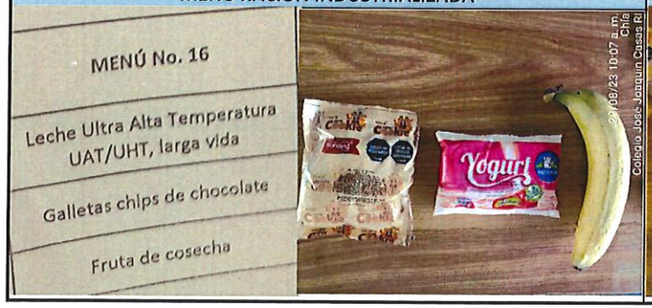
**ENTREGA DE RACIONES**




**COMEDOR ESCOLAR**




**MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA**




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL SISCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Institución educativa** | J.J CASAS | **ETC** | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | | **Ciudad/ Municipio** | CHÍA | | |
| | | **Área** | **Urbana** | | **Rural** | **Fecha Visita** | 25 D | 08 M | 23 A |
| **Nombre sede** | | **No de visita** | 1 | | | **Hora inicio** | 11:30 Am | | |
| **Dirección** | CHÍA | **No Contrato CO1.PCCNTR** | 702-2023 (723-2023) | | | **Hora de terminación** | 1:00 PM | | |
| **Operador** | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | **No. De Beneficiarios focalizados** | 1190 | | | **No. De Beneficiarios atendidos** | 1190 | | |
| **Reporta casos de atención prioritaria** | **SI** | | **NO** | X | **Identifique la causal del caso de atención prioritaria** | | **Tipo de la modalidad entregada** | **RPS** X AM-PM | ALMUERZO |
| **Visita técnica** | X | **Seguimiento posible caso de ETA** | **ADSFAS** | | **Visita SPQR** | | **Horario de entrega** | 11:00 Am | |
| **Nombre y cargo de quien atiende la visita** | MANIPULADORA DIANA SUTA | **Nombre del interventor de campo** | DIEGO GARCIA C. | | | | | | |

**La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados** — **SI** X — **NO**

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| **PUNTAJE ESPERADO** | 087 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 070 | **PORCENTAJE** | 80 0,000% | **CALIFICACIÓN CUALITATIVA** | **DEFICIENTE** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| **RANGOS DE CALIFICACIÓN** | De 0 a 69% Deficiente | De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | De 95 a 100% Muy bueno |
|---|---|---|---|---|

| **ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA** | **FECHA DE VISITA** | | **PORCENTAJE OBTENIDO** | |
|---|---|---|---|---|
| | **CONCEPTO EMITIDO** | | | |

| **TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO** | | | **TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM** | | |
|---|---|---|---|---|---|
| De 1 a 50 raciones | 1 | **Según pliego de condiciones contractual** | De 1 a 75 raciones | 1 | **Número de manipuladoras en el sitio** |
| De 51 a 100 raciones | 2 | **Número de manipuladoras en el sitio** | De 76 a 150 raciones | 2 | |
| De 101 a 250 raciones | 3 | | De 151 a 300 raciones | 3 | |
| De 251 a 450 raciones | 4 | | De 301 a 500 raciones | 4 | |
| De 451 a 700 raciones | 5 | 6 | De 501 a 750 raciones | 5 | 6 |
| De 701 a 950 raciones | 6 | | De 751 a 1000 raciones | 6 | |
| De 951 a 1450 raciones | 7 | | De 1001 a 1500 raciones | 7 | |
| De 1451 raciones en adelante | 8 | | | | |

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

**I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| C | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| E | Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |

| **TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PUNTAJE ESPERADO** | 5 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 5 | **PORCENTAJE** | 100 |

**II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 4 | Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS. | 1 | SE EVIDENCIA EL FORMATO KARDEX PERO ESTAN MAL ELABORADO. |
| 5 | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C. | 1 | |
| 7 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 8 | Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros | 1 | |
| 9 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes). | 0 | NO SE EVIDENCIA FORMATO REPOSICION O FALTANTES |
| 10 | Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | |
| 11 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 0 | SE EVIDENCIA QUE LA REMISION NO ESTA FIRMADA |
| 12 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio | 1 | |
| 13 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada) | NA | NO APLICA SOLO COMIDA CALIENTE |
| 14 | Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada) | NA | NO APLICA SOLO COMIDA CALIENTE |
| 15 | La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada ). | NA | NO APLICA SOLO COMIDA CALIENTE |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 75 | PUNTAJE OBTENIDO | 10 | PORCENTAJE | 66,6 |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 16 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos | 1 | |
| 17 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 18 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 19 | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | 1 | |
| 20 | Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. | 1 | |
| 21 | El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos. | 1 | |
| 22 | Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas. | 1 | |
| 23 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra publicado en un lugar visible. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 400 |

| IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 24 | se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios | 1 | |
| 26 | la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo | 1 | |
| 27 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 28 | Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad. | 1 | |
| 29 | Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida. | 1 | |
| 30 | Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 31 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 32 | Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C). | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100 |

| V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 33 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 34 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones | 0 | SE EVIDENCIARON UNA MANIPULADORA QUE NO ESTA ACTIVA EN LA EPS |
| 37 | 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 continua. | 1 | |
| 38 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 0 | SE EVIDENCIA PROFESORES SIN COFIA Y TAPABOCAS |
| 39 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte. | 1 | |
| 40 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE | 75 |

| VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | |
|---|---|---|---|
| LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 41 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.. | 1 | |
| 42 | El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede. | 1 | |
| 43 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 44 | Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 45 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 46 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 1 | |
| 47 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 1 | |
| 48 | Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección. | 0 | SE EVIDENCIA FECHAS TECNICAS QUE NO CORRESPONDE Y NO ACTUALIZADAS |
| 49 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas. | 1 | |
| 50 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 51 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |
| 52 | Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable. | 1 | |

**ABASTECIMIENTO DE AGUA**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 53 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 0 | NO SE EVIDENCIA TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA POTABLE |
| 54 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE LIMPIEZA |
| 55 | Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentacion de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 56 | El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial | 1 | |
| 57 | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 1 | |

**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 58 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 59 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 60 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 61 | 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 | |
| 62 | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 63 | Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado. | 1 | |

| CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES) | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 64 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS VIGENTE |
| 65 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 66 | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. | 0 | NO SE EVIDENCIA MALLA ANTI MOSQUETO |
| 67 | El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE FUMIGACION POR LA EMPRESA |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 27 | PUNTAJE OBTENIDO | 18 | PORCENTAJE | 66,6 |

| VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO) | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 68 | Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto. | 1 | |
| 69 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remision firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE) | 1 | |
| 70 | Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas). | 1 | |
| 71 | Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final. | 1 | |
| 72 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | 1 | |
| 73 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos. | 1 | |
| 74 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | 1 | |
| 75 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 100% |

| VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 76 | Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado. | 1 | |
| 77 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 78 | Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo). | 0 | NO SE EVIDENCIA PLAN PREVENTIVO EQUIPOS |
| 79 | Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml. | 0 | NO SE EVIDENCIA VASO DE 500 Y 100 ML. |

| TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE | 50 |

**IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 80 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO BENEFICIARIOS |
| 81 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO CONTROL BENEFICIARIOS |
| 82 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 1 | |
| 83 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

| TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 50 |

**X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 84 | Existe extintor con fecha vigente de carga. | 1 | |
| 85 | Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. | 0 | SE EVIDENCIA BOTIQUIN DESACTUALIZADO. |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A 2 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 1 | PORCENTAJE | 25 | N.A |

**XI. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 86 | En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 87 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 100 |

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE | DIEGO GARCIA | NOMBRE | Diana Soto |
| CÉDULA | 8.170.114 | CÉDULA | 35195881 |
| CARGO | INTERVENTOR | CARGO | Manipuladora |
| FIRMA | | FIRMA | |

HAVERHILL SISCOL la mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

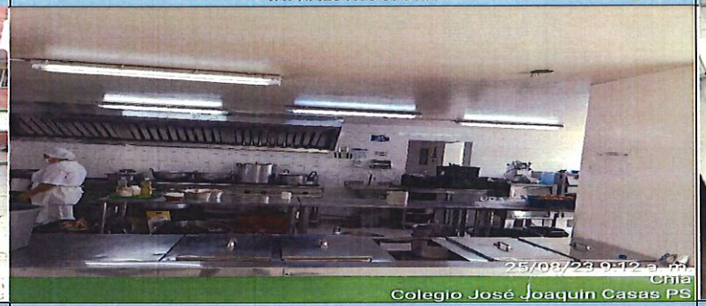
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Colegio Jose Joaquin Casas (mod. Racion preparado en sitio) | **FECHA DE LA VISITA** | 25/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | | |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



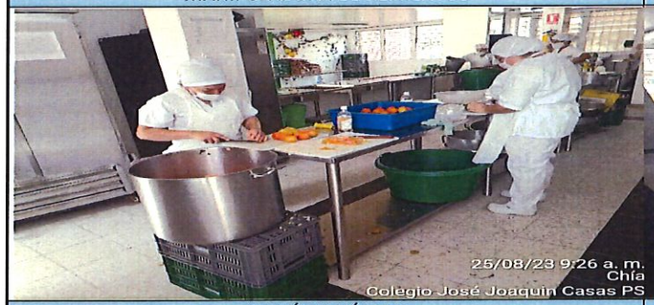

**INFRAESTRUCTURA**




**ALMACENAMIENTO**




**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**




**ENTREGA DE RACIONES**

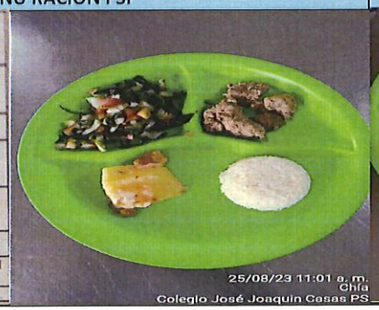



**COMEDOR ESCOLAR**




**MENÚ RACIÓN PSI**

| MENÚ No. 15 |
|---|
| CARNE DE CERDO EN CUBOS |
| ARROZ BLANCO |
| PAPA GUISADA |
| ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y ESPINACA |
| VINAGRETA - ENSALADA |
| JUGO DE FRUTA DE COSECHA CON LECHE |
| AGUA |




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE
## DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Operador | UT 15 | ETC | CUNDINAMARCA | Fecha de la visita | 25/05/2023 | | |
| No. Contrato | 702/2023 | N° Raciones Contratadas | 5 | N° Raciones ejecutadas según | | | |
| Periodo de la entrega | 1 | Tipo de Modalida | RI | La cantidad de complementos corresponden a la remisión | SI: X / NO: | Se evidencia durante la entrega productos | SI: X / NO: |
| Cantidad de cupos a entregar | | | | Municipio | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Institución educativa | JT CASAS | Sede educativa | |
| | | No titulares de derecho asignados | 1190 |
| Institución educativa | DERACHEA | Sede educativa | |
| | | No titulares de derecho asignados | 35 |
| Institución educativa | AGUA ANTIGUA | Sede educativa | |
| | | No titulares de derecho asignados | 914 |
| Institución educativa | AGUA NUEVA | Sede educativa | |
| | | No titulares de derecho asignados | 107 |
| Institución educativa | TIERRA - FONDUEQUEBO | Sede educativa | |
| | | No titulares de derecho asignados | 391 |
| Nombre Del Conductor | ALBERTO ROJAS BOTERO | Visita Realizada por | |
| | | Cargo | CONDUCTOR |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Placa del Vehículo | JOX 208 | Modelo del Vehículo | 222 | Tipo de Vehículo | FURGON | El vehículo corresponde a los aprobados | SI: X / NO: |
| Objeto de la visita | Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los víveres o complementos de RI de acuerdo a los requisitos normativos del Ministerio de Educación y lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente. | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 29 | PUNTAJE OBTENIDO | 27 | PORCENTAJE | 932 | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | DEFICIENTE |
| RANGOS DE | < 69,9% Deficiente | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy Bueno | |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)**

### I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | El personal transportador y manipulador utiliza la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución. | 0 | SE EVIDENCIA DOTACION SUCIA |
| 2 | El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura. | 1 | |
| 3 | El personal transportador cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos. | 1 | |
| 4 | El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año). | 1 | |

### II. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 5 | El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños del envase. | 1 | |
| 6 | Los vehículos son adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantienen limpios y en caso necesario se someterán a procesos de desinfección y cumplen con la resolución 2505 de 2004. | 1 | |
| 7 | Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos. | 1 | |
| 8 | No se transportan conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materias primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima. | 1 | |
| 9 | Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. | 1 | |
| 10 | Se cumple con la cantidad de víveres o de RI de acuerdo a la cobertura asignada para las sedes educativas. | 1 | |
| 11 | El vehículo cumple con una capacidad igual o superior a 1.5 toneladas. | 1 | |
| 12 | El transporte de alimentos emplea canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas según la clasificación de alimentos de acuerdo a la Resolución 719 del 2015. | 1 | |
| 13 | Durante el recibido, los alimentos de alto riesgo cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica) | 1 | |
| 14 | El vehiculo cuenta con bascula para que en el momento de la entrega sean verificadas las cantidades de los insumos. | 1 | |
| 15 | Se lleva registro en la bitacora de la hora de despacho, la placa y la identificacion del personal manipulador. | 1 | |

### III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 16 | El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 17 | Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes. | 1 | |
| 18 | Se cuenta con registro de fumigación vigente. | 1 | |
| 19 | Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DESINFECCION VEHICULO PRESENTE |
| **IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA** | | | |
| **ÍTEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 20 | Se cumple con el cronograma establecido de las rutas. | 1 | |
| 21 | Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI | 1 | |
| 22 | Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal. | 1 | |
| 23 | Se reportan novedades o faltantes en las planillas de remisión tanto de alimentos como de implementos de aseo. | 1 | |
| 24 | Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos. | 1 | |
| 25 | El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado. | 1 | |
| 26 | Los víveres o RI entregados por el vehículo transportador corresponden a la cantidad contratada. | 1 | |
| 27 | Las remisiones de entregas son firmadas por el conductor, manipulador y docente designado y se deja copia en la sede educativa para el control de inventario. | 1 | |
| **V. SALUD OCUPACIONAL** | | | |
| **ÍTEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 28 | El vehículo cuenta con extintor contra incendios con fechas vigentes de recarga. | 1 | |
| 29 | El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios basico y los elementos se encuentra con fecha vigente. | 1 | |
| **CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES** | | | |
| | | | |
| **OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA** | | | |
| | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Realizada por:** | DEBORA GARCIA | **Atendido por:** | Felipe Rojas |
| **Cargo:** | INTERVENTORA | **Cargo:** | conductor |
| **Firma:** | | **Firma:** | Felipe Rojas |

HAVERHILL BIGCOL lo mejor CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTAC
## RPS ALMUERZO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 3 | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 25/05/23 |
| Institución Educativa | JOSE JOAQUIN CASAS | | | Sede Educativa | N.A | | Hora de terminac |
| Dirección | CRA 6 B. VILLA OLIMPICA | | | Operador | UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | | No Contrato |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 15 | | | | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | | | | |
| | Fecha de última calibración | 20-jun-23 | Número de menú entregado | 15 | | | | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | X | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | | | | | | | | | | |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | | | | | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | 3 | | 5 | X | 7 | | 9 | | 1 | | 3 | | 5 | X | |
| 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | 2 | | 4 | | 6 | | |

## RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio |
| Alimento proteico | CARNE CERDO | 36 | 35 | 36 | 35,6 | 30 | C | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) | ARROZ BLANCO | 59 | 58 | 57 | 58 | 55 | C | | | | | | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | PAPA GUISADA | 72 | 69 | 72 | 71 | 62 | C | | | | | | | | | | |
| Verdura fría o caliente | ENSALADA | 53 | 54 | 52 | 53 | 50 | C | | | | | | | | | | |
| Bebida | JUGO COSECHA | 200 | 210 | 215 | 208,3 | 200 | C | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | C | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | | | | | CUM / NO CU |

| CICLO | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | OBSERVACIONES: |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | |
| Alimento proteico | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura fría o caliente | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | | | | | CUMPLE / NO CUMPLE | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | | Especifique en cuales preparaciones: CARNE DE CERDO EN CUBOS, ARROZ BLANCO, PAPA GUISADA, ENSALADA, JUGO. |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 5 | PUNTAJE REAL | 5 | PORCENTAJE | 100 % | Nombre del interventor | DIEGO BARRETO. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL lo mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

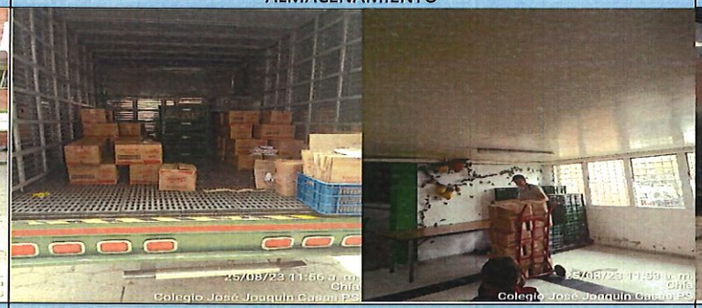
# REGISTRO FOTOGRÁFICO VEHICULO DE TRANSPORTE

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Colegio Jose Joaquin Casas | **FECHA DE LA VISITA** | 25/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal Bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | N.A | |

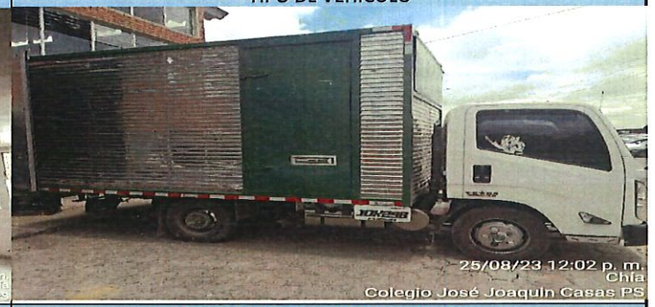
**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



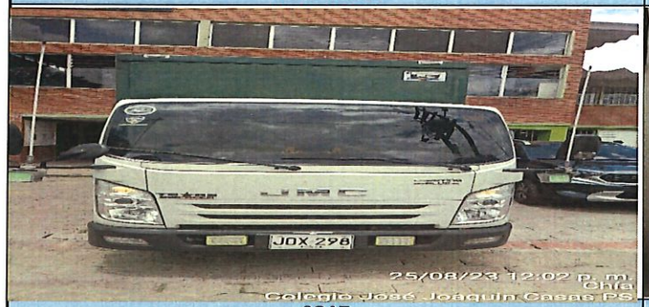

**ALMACENAMIENTO**



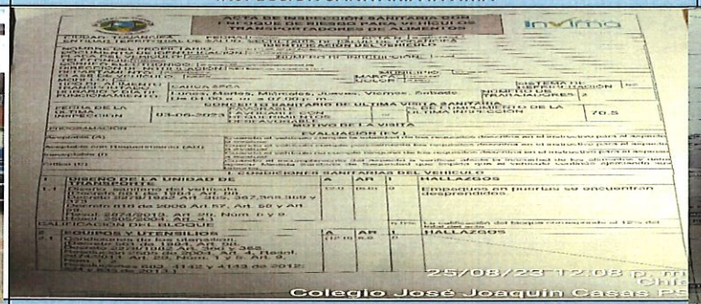

**TIPO DE VEHICULO**



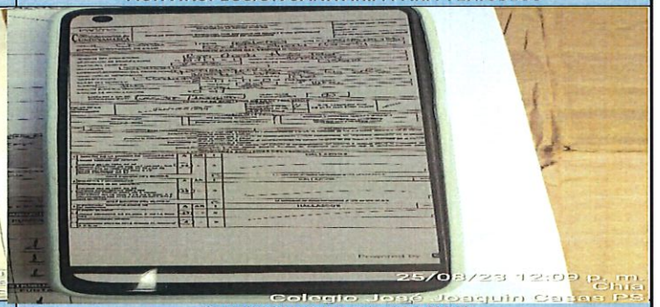

**MATRICULA**




**INSPECCION SANITARIA INVIMA**



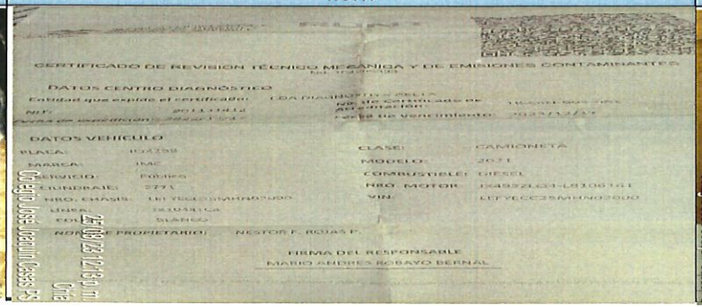

**ACTA INSPECCION SANITARIA PARA VEHICULOS**




**SOAT**




**RUNT**




**CERTIFICADO DE FUMIGACION**



HAVERHILL SISCOL CONSORCIO PAE CHÍA 2023

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | J.J. Casas | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | | Ciudad/ Municipio | CAFA CUND | | |
| | | Área | Urbana | X | Rural | Fecha Visita | 24/ D | 08 M | 23 A |
| Nombre sede | CAFA | No de visita | 1 | | | Hora inicio | 7:45 AM | | |
| Dirección | CAFA | No Contrato CO1.PCCNTR | ~~723-2023~~ 702-2023 | | | Hora de terminación | 1:45 PM | | |
| Operador | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | No. De Beneficiarios focalizados | 1.720 | | | No. De Beneficiarios atendidos | 1.720 | | |
| Reporta casos de atención prioritaria | SI | NO X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | Tipo de la modalidad entregada | RPS: AM-PM X | ALMUERZO | |
| Visita técnica | X | Seguimiento posible caso de ETA | ADSFAS | Visita SPQR | | Horario de entrega | 11:AM | | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | MANIPULADORA DE RANCHO | Nombre del interventor de campo | DIEGO GARCIA | | | | | | |

La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados — SI X — NO

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 087 | PUNTAJE OBTENIDO | 072 | PORCENTAJE | 827 0,000% | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | BASICO (DEFICIENTE) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy bueno | |

| ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | FECHA DE VISITA | N/A |
|---|---|---|
| | CONCEPTO EMITIDO | N/A |
| | PORCENTAJE OBTENIDO | |

| TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO | | | TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM | | |
|---|---|---|---|---|---|
| De 1 a 50 raciones | 1 | Según pliego de condiciones contractual | De 1 a 75 raciones | 1 | Número de manipuladoras en el sitio |
| De 51 a 100 raciones | 2 | | De 76 a 150 raciones | 2 | |
| De 101 a 250 raciones | 3 | | De 151 a 300 raciones | 3 | |
| De 251 a 450 raciones | 4 | | De 301 a 500 raciones | 4 | |
| De 451 a 700 raciones | 5 | | De 501 a 750 raciones | 5 | |
| De 701 a 950 raciones | 6 | | De 751 a 1000 raciones | 6 | |
| De 951 a 1450 raciones | 7 | | De 1001 a 1500 raciones | 7 | |
| De 1451 raciones en adelante | 8 | | | | |
| Número de manipuladoras en el sitio: 6 | | | Número de manipuladoras en el sitio: 6 | | |

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

## I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de | 1 | |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| C | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| E | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 5 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 5 | PORCENTAJE | 100 N.A |
|---|---|---|---|---|---|

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 4 | Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS. | 0 | NO SE EVIDENCIA KARDEX |
| 5 | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C. | 1 | |
| 7 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 8 | Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros | 1 | |
| 9 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes). | 0 | NO SE EVIDENCIA FORMATO REPOSICION FALTANTES. |
| 10 | Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 0 | NO SE EVIDENCIA EN EL ROTULO F.F Y REG. SANITARIO. |
| 11 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 1 | |
| 12 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio | 1 | |
| 13 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada) | 1 | |
| 14 | Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada) | 1 | |
| 15 | La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada ). | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A | PUNTAJE OBTENIDO | N.A | PORCENTAJE | N.A |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | |
|---|---|---|---|
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 16 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos | 1 | |
| 17 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 18 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 19 | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | 1 | |
| 20 | Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. | 1 | |
| 21 | El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos. | 1 | |
| 22 | Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas. | 1 | |
| 23 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra publicado en un lugar visible. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A | PUNTAJE OBTENIDO | N.A | PORCENTAJE | N.A |

| IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | |
|---|---|---|---|
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 24 | se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios | 1 | |
| 26 | la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo | 1 | |
| 27 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 28 | Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad. | 1 | |
| 29 | Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida. | 1 | |
| 30 | Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 31 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 32 | Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/-2°C). | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 8 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 8 | PORCENTAJE | 100 N.A |
|---|---|---|---|---|---|

**V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 33 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 34 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones | 1 | |
| 37 | 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 continua. | 1 | |
| 38 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 0 | SE EVIDENCIA QUE LOS PROFESORES NO INGRESAN CON LA INDUMENTARIA |
| 39 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte. | 1 | |
| 40 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 8 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 7 | PORCENTAJE | 87,5 N.A |
|---|---|---|---|---|---|

**VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 41 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.. | 1 | |
| 42 | El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede. | 1 | |
| 43 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO RECIENTE |
| 44 | Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 45 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 46 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 1 | |
| 47 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 1 | |
| 48 | Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección. | 1 | |
| 49 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas. | 1 | |
| 50 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 51 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |
| 52 | Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable. | 1 | |
| | **ABASTECIMIENTO DE AGUA** | | |
| **ÍTEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 53 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 0 | NO SE EVIDENCIA TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA |
| 54 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección. | 0 | NO SE EVIDENCIA LIMPIEZA DEL TANQUE DEL AGUA |
| 55 | Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentacion de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 56 | El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial | 1 | |
| 57 | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 1 | |
| | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS** | | |
| **ÍTEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 58 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 59 | El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 60 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 61 | 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 | |
| 62 | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 63 | Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado. | NO | NO RECOLECTA ACEITE |

| CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES) | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 64 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento. | 1 | |
| 65 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 66 | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antí insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. | 0 | NO SE EVIDENCIA MALLA ANTIRAMBO |
| 67 | El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE FUMIGACION. |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A 28 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 21 | PORCENTAJE | 75 | N.A | |

| VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO) | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 68 | Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto. | 1 | |
| 69 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remision firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE) | 1 | |
| 70 | Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas). | 1 | |
| 71 | Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final. | 1 | |
| 72 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | NO | NO SE OBSERVA VEHICULOS REFRIGERADO |
| 73 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos. | NO | NO SE OBSERVA VEHICULOS CON REFRIGERACION PARA CARNE |
| 74 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | NO | NO SE OBSERVA VEHICULOS TRANSPORTE PARA ALIMENTOS |
| 75 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada. | NO | NO SE OBSERVA PERSONAL TRANSPORTE |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A 8 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 4 | PORCENTAJE | 50 | N.A | |

| VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 76 | Los equipos para la cocina son los minimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado. | 1 | |
| 77 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado | 1 | |
| 78 | Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo). | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 79 | Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml. | 0 | NO SE EVIDENCIA BASOS DE 100 Y 500 ML |

**TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 4 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 3 | PORCENTAJE | 75 | N.A |
|---|---|---|---|---|---|---|

**IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 80 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE BENEFICIARIOS |
| 81 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios. | 0 | NO SE OBSERVA PLANILLAS DE BENEFICIARIOS |
| 82 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO DE AUSENCIA Y REPETENCIA |
| 83 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 4 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 1 | PORCENTAJE | 25 | N.A |
|---|---|---|---|---|---|---|

**X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 84 | Existe extintor con fecha vigente de carga. | 1 | |
| 85 | Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. | 0 | NO SE ENCONTRO BOTIQUIN CUMPLE CON EL ELEMENTO ESTABLECIDO |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 2 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 1 | PORCENTAJE | 2 | N.A |
|---|---|---|---|---|---|---|

**XI. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 86 | En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 87 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 2 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 2 | PORCENTAJE | 100 | N.A |
|---|---|---|---|---|---|---|

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE | BERGA PRECIA | NOMBRE | Diana Soto |
| CÉDULA | 51720119 | CÉDULA | 35195861 |
| CARGO | INTERVENTOR | CARGO | Manipuladora |
| FIRMA | | FIRMA | |

HAVERHILL BISCOL CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa: J.J CASAS | ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | | Municipio | CHIA |
| Nombre sede: a | | Área Urbana | X | Área Rural | |
| Dirección: CHIA | Fecha Visita: 23/08/2023 | | | Hora de inicio: | 8:20 AM |
| Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023 | | | Hora de terminación: | 10:30 |
| Hora de consumo: 9:00 AM | Hora de entrega publicada: 9:00 AM | | | | |
| Reporta casos de atención prioritaria SI X NO | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | 114 BANANOS DAÑADOS | | | |
| No. De Beneficiarios focalizados 1.799 | No. De Beneficiarios atendidos | 1.799 | | | |
| Visita técnica X | No. de Visita 5 | Seguimiento posible caso de ETA | | Visita SPQR | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita: DIANA SUTA MANIPULADORA | Nombre del interventor de campo: | DIEGO BARRERA. | | | |
| La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: | SI X NO | | | | |

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 54 | PUNTAJE OBTENIDO | 33 | PORCENTAJE % | 61,00% | Calificación Cualitativa: | D. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| RANGOS DE CALIFICACIÓN | Menos de 70% No Aceptable | De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | De 95 a 100% Muy bueno |
|---|---|---|---|---|

| TOTAL DE MANIPULADORAS | | | |
|---|---|---|---|
| De 1 a 35 raciones | 1 CAE | No. de Manipuladoras en el sitio | Observaciones: |
| De 36 a 200 raciones | 1 | | |
| De 201 a 600 raciones | 2 | 6 | |
| De 601 a 1000 raciones | 3 | | |
| De 1001 a 1500 raciones | 4 | | |

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
RI: Ración Industrializada

## I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas. | 1 | |
| B | El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | |
| C | Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras. | 1 | |
| D | La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada. | 1 | |
| E | Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado. | 1 | |
| F | Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo. | 1 | |

| TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 100 |

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 1 | El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado. | 1 | |
| 2 | El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas | 1 | |
| 3 | Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 0 | NO SE EVIDENCIA FORMATO FALTANTES |
| 5 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 0 | NO SE EVIDENCIA REMISION FIRMADA |
| 6 | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes. | 1 | SE EVIDENCIA LA AVENA Y LA LECHE CUMPLE CON LA RESOLUCION |

| TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 66,6 |

## III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 7 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 8 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 9 | Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 10 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | 1 | |
| 11 | En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | 1 | |
| 12 | La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo | 1 | |
| 13 | Los alimentos de la racion industrializada cumplen con las caracteristicas organolépticas propias | 1 | |
| 14 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | 1 | |
| 15 | El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100 |

| IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 16 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 17 | El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas así: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia. | 1 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios) | 0 | NO SE EVIDENCIA MANUAL DE CARGAS. |
| 20 | 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 | |
| 21 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE) | 0 | SE EVIDENCIA HAY 6 MANIPULADORAS PARA 7190 RACIONES TIENE QUE HAVER 9 MANIPULADORAS |

| TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 66,6 |

| V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | |
|---|---|---|---|
| LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 22 | Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado. | 1 | |
| 23 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 24 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 1 | |
| 25 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 0 | NO SE EVIDENCIA REMISION INSUMOS ASEO |
| 26 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 27 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 28 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |
| ABASTECIMIENTO DE AGUA | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 29 | El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente. | 1 | |
| 30 | Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua. | 1 | |
| MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 31 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 32 | 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 y se promueve el reciclaje. | 1 | |
| 33 | 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 acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 34 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 35 | Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas. | 1 | |

**TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

| PUNTAJE ESPERADO | 14 | PUNTAJE OBTENIDO | 13 | PORCENTAJE | 92,8 |
|---|---|---|---|---|---|

**VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 36 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | 0 | SE EVIDENCIA 114 BANANOS DAÑADOS NO HAN ECHO REPOSICION |
| 37 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | 1 | |
| 38 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio. | 1 | |
| 39 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | 0 | NO SE EVIDENCIA REPOSICIONES A TIEMPO |
| 40 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | 1 | |
| 41 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | 1 | |
| 42 | El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas. | No | NO SE OBSERVA TRANSPORTE |
| 43 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | No | NO SE OBSERVA REGISTRO SANITARIO |
| 44 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas. | No | NO SE OBSERVA APROBACION VEHICULO TRANSPORTA ALI |
| 45 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | NA | NO SE OBSERVA VEHICULO |
| 46 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, carnet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada ( equipo de protección de bioseguridad) | No | NO SE OBSERVA PERSONAL TRANSPORTADOR |

**TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE**

| PUNTAJE ESPERADO | 11 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 36,3 |
|---|---|---|---|---|---|

**VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 47 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 0 | NO SE EVIDENCIA FORMATO UAPA |
| 48 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO BENEFICIARIOS |
| 49 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO SUPLENCIA |
| 50 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 50 |
|---|---|---|---|---|---|

**VIII. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 51 | Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 52 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 1 | |

**TOTAL GESTIÓN SOCIAL**

| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

114 BANANOS DAÑADOS, SE EVIDENCIA INCUMPLIMIENTO DEL OPERADOR

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE: | DEIBY GARCIA C. | NOMBRE: | Diana Jota. |
| CEDULA: | 8142099 | CEDULA: | 35195881 |
| CARGO: | INTERVENTOR | CARGO: | Manipuladora |
| FIRMA: | | FIRMA: | |

HAVERHILL | sigol lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RPS ALMUERZO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 3 | ETC | C.V.M.D Primaria | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 23/08/2023 |
| Institución Educativa | J.J CASAS | | | Sede Educativa | N.A | Hora inicio | 7:30 am |
| Dirección | SECTOR VILLA OLIMPICA CHIA CUNDI | | | Operador | U.T BIENESTAR COLECTIVO | Hora de terminación | 7:00 pm |
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 93 | Se presentaron intercambios | SI | NO X |
| | Fecha de última calibración | N.O | Número de menú entregado | 93 | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI X | NO | Presentaron soporte de autorización | SI NO N.A. X |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | | | | | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | | 3 | | X | 7 | | 9 | | | 1 | | 3 | | X | 7 | | 9 | |
| | 2 | | 4 | | 6 | 8 | | 10 | | | 2 | | 4 | | 6 | 8 | | 10 | |

## RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CICLO

| Componente | Nombre del producto o Preparación | PREESCOLAR MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | PRIMARIA 1° - 2° - 3° MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | PRIMARIA 4° Y 5° MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Alimento proteico | CARNE | | | | | | | | | | | | | 42 | 43 | 42 | 42,3 | 40 | C |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) | ARROZ | | | | | | | | | | | | | 91 | 93 | 95 | 93 | 90 | C |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | PAPA CRIOLLA | | | | | | | | | | | | | 97 | 98 | 97 | 97,3 | 95 | C |
| Verdura fría o caliente | ZANAHORIA REMOLACHA | | | | | | | | | | | | | 71 | 74 | 73 | 72,6 | 65 | C |
| Bebida | JUGO. | | | | | | | | | | | | | 252 | 275 | 220 | 229 | 200 | C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | 5 |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | 0 |

CICLO

| Componente | Nombre del producto o Preparación | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Alimento proteico | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura fría o caliente | | | | | | | | | | | | | |
| Bebida | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | | Especifique en cuales preparaciones: CARNE DE RES GUISADA ARROZ PEDRO PAPA CRIOLLA, GUISO ZANAHORIA REMOLACHA Y JUGO |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 5 | PUNTAJE REAL | 5 | PORCENTAJE | 100 % | Nombre del interventor | DIEGO GARCIA C. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

# FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ENTIDAD TERRITORIAL** | DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA | **Institucion educativa** | JOSE JOAQUIN CARO | | | | | |
| **Fecha de la visita** | 23/08/2023 | **Municipio** | CHIA | **Sede educativa** | A | **Tipo de Complemento** | **Jornada Mañana** | **Jornada Tarde** | **Almuerzo** |
| **Operador** | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO | **No Servicios** | 720 | | | | | | X |

**Organolépticas y temperaturas**

| Preparación | Apariencia | | Olor | | Temperatura final de cocción | | | Temperatura distribución inicial | | | Temperatura distribución final | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple |
| ARROZ DE PEDRO | C | | | | 80.5 | C | | 73,5 | C | | 74.6 | C | | C | |
| CARNE RES | C | | | | 84,5 | C | | 82,8 | C | | 73,2 | C | | C | |
| SOPA CRIOLLA COCIDA | C | | | | 70.5 | C | | 78.2 | C | | 75,3 | C | | C | |
| JUGO NATURAL MANZANA | C | | | | 70.8 | C | | 79.3 | C | | 76.2 | C | | C | |
| JUGO DE GUAYABA | C | | | | 70° | C | | 70° | C | | 70° | C | | C | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas: 5

**Porcentaje de cumplimiento**: 100 %

**Observaciones:**

| FIRMA INTERVENTOR DE CAMPO | | FIRMA PERSONAL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **Nombre** | DIEGO GARCIA. | **Nombre** | Diana Suta |
| **Documento** | 84720119 | **Documento** | 35195881 |
| **Cargo** | INTERVENTOR | **Cargo** | Manipuladora |

HAVERHILL SISCAL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

# FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Entidad Territorial** | DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA | **Municipio** | CHIA | **Fecha de la visita** | 23/08/2023 | | |
| **Institución Educativa** | J.J. CASAS | **Sede educativa** | A | **Tipo de Complemento** | **Jornada Mañana** | **Jornada Tarde** | **Almuerzo** |
| **Operador** | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO | **No Servicios** | 720 | | | | X |

**DATOS DEL MENÚ A VERIFICAR**

**Descripción del Menú:** CARNE DE RES GUISADA, ARROZ DE REDRA PARA CREMA GUISADA, GUISO DE HABICHUELA Y SANAPTORIA

**VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA**

| Materia Prima | Marca | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Caracteristicas Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| CARNE RES | GUADALUPE | 17082309 | 29/09/23 | gr | 80% | 44K | 44K | | C | C | C | C |
| ARROZ | SUPERIOR | E609 | 25/07/24 | gr | 84°C | 58,33K | 58,33K. | | C | C | C | C |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

**Verificacion de materia prima - Día siguiente - Fecha:**

| MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | |
|---|---|---|---|
| **Nombre:** | Diana Soto | **Nombre:** | DIEGO GARCIA |
| **Cedula:** | 35198881 | **Cedula:** | 8472079 |
| **Cargo:** | Manipuladora | **Cargo:** | SUPERVISOR |

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO

| | | | |
|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | CUNDINAMARCA | Direccion de la bodega | COLEGIO J. J CASAS |
| Fecha de la visita: | 23/08/2023 | Tipo de Complemento: | RACION PREPARADA EN SITIO — ALMUERZO |
| Operador: | | | |

| Producto | Verificación Res. 5109/2005 | | | | | | | | | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Nombre del alimento | Lista Ingredientes | Lote | Contenido neto | Nombre y direccion de Fabricante | Instrucción de conservacion | Fecha de vencimiento | Instrucción de uso | Registro Sanitario | Condiciones de empaque primario | Declaración de tabla nutricional | Cumple | No Cumple |
| CARNE | CARNE RES | CARNE DE RES | T408 230 13000 | 10K | PLANTA SABRE FRIGO CUNDINAMARCA | MANTER REFRIGERADO | 10/09/2023 | — | — | BUEN ESTADO | — | C | |
| ARROZ | ARROZ SUPERNO | ARROZ BLANCO 2 INC VITAMINA B6 | E6-09 | 500gr | VIVE ARROZ KILOS SOBRE BTA | MANTENERSE LUGAR SECO FRESCO | 25/JULIO 2024 | NO EXCEDER NRS 10 P. | RSA-0003550 2019 | BUEN ESTADO. | 1/4 TAZA 50gr | C | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

Observaciones:

| FIRMA | FIRMA |
|---|---|
| Diana Rua | |
| Nombre: Diana Soto | Nombre: DIEGO ANDRES GARCIA |
| Documento: 35195 881 | Documento: 1127011a |
| Cargo: Manipuladora. | Cargo: INTERVENTOR |
| PERSONAL OPERADOR | PERSONAL INTERVENTORIA |

HAVERHILL SIBCOL lo mejor CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 3 | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 23/03/2023 |
| Institución Educativa | J.J. CASAS IE | | | Sede Educativa | N.A | Hora inicio | 7:40 am |
| Dirección | CHIA | | | Operador | U.T BIENESTAR COLECTIVO | Hora de terminación | 10:00 AM |
| | | | | | | No Contrato | ( 737-2023 ) 702-2023 |

| Balanza | | | Número de menú programado | 73 | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marca | RANGER | | Número de menú entregado | 73 | | | | | | |
| Fecha de última calibración | 20-jun-23 | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI X NO | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. X |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | | | | | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 3 | 5 | 7 | 9 | | 1 | 3 | 5 | 7 | 9 | | | | | | | | | |
| 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | | | | | | | | | |

## RACION INDUSTRIALIZADA

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

**CICLO: PREESCOLAR**

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leche y productos lácteos | LECHE ENTERA | | | | | | |
| Cereal Acompañante | GALLETA AVENA | | | | | | |
| Postre | | | | | | | |
| Fruta | BANANO | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | |

**CICLO: PRIMARIA 1° - 2° - 3°**

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leche y productos lácteos | LECHE ENTERA | 273 | 279 | 279 | 277 | 200 | C |
| Cereal Acompañante | GALLETA AVENA | 52 | 53 | 52 | 52,3 | 50 | C |
| Postre | | | | | | | |
| Fruta | BANANO | 203 | 253 | 765 | 207 | 143 | C |
| | | | | | CUMPLE | | 3 |
| | | | | | NO CUMPLE | | 0 |

**CICLO: PRIMARIA 4° Y 5°**

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leche y productos lácteos | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | |
| Postre | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | |

**CICLO: SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9°**

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leche y productos lácteos | LECHE ENTERA | | | | | | |
| Cereal Acompañante | GALLETA AVENA | | | | | | |
| Postre | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | |

**CICLO: MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°**

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leche y productos lácteos | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | |
| Postre | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | |

| | LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|
| Leche y productos lácteos | 3284 | | 32/OCT/2023 | |
| Cereal Acompañante | 228 | | 31/04/2024 | |
| Postre | | | | |
| Fruta | | | | |
| | CUMPLE | X | CUMPLE | X |
| | NO CUMPLE | | NO CUMPLE | |

OBSERVACIONES: SE EVIDENCIA 174 BANANOS RANJADOS

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | | Especifique en cuales preparaciones: LECHE ENTERA, GALLETA AVENA, BANANA |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 3 | PUNTAJE REAL | 3 | PORCENTAJE | 99,9% | Nombre del interventor | DIEGO GARCIA C. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL BIOCOL CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

**FORMATO VERIFICACION DE ROTULADO RI**

ENTIDAD TERRITORIAL: CUNDINAMARCA

| Fecha de la visita: | 23/08/2023 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Direccion de la bodega | CARRERA 3 # 3 CASAS RI |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Operador: | UT B.C | | X | | Municipio | CHIA |

| Producto | Fecha Fabric. | Verificación Res. 5109/2005 | | | | | | | | | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Nombre del alimento | Lista ingredientes | Lote | Contenido neto | Nombre y dir. de Fabricante | Instruc. de conserv. | Fecha Vencimiento | Instrucción de uso | Registro Sanitario | Condiciones empaque primario | Declaración de tabla Nutricional | Cumple | No Cumple |
| LECHE ENTERA | - | LECHE ENTERA | LECHE ENTERA. ESTABILIZANTE VITAMINA A Y D | 3284 | 200L | CREMA | NO REFRIGERAR-CONSUMIR-TERMO | 32 OCT 2023 | DESPUES DE ABIERTO REFRIGERAR | RSA-0079B/13 2022 | BUEN ESTADO | 7 VASOS 200 ML NUM PORCIONES L | C | |
| GALLETA | - | GALLETA AVENA | HARINA TRIGO (GLUTEN) LECHE INVERTASA MANI. | 278 | 500g | PRONAVED | DESPUES DE ABIERTO CONSUMIR-T | 23/04/2024 | LUGAR FRESCO PROTEGIDO | NSA2083 0006/19 | BUEN ESTADO | NUM DE PORCIONES APROX | C | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

**Observaciones:**

SE EVIDENCIA LA LECHE ENTERA NO TIENE FECHA FABRICACION NI FECHA VENCIMIENTO Y FECHA TECNICA

SE EVIDENCIA QUE LA GALLETA AVENA NO TIENE FECHA FABRICACION SOLO VIDA UTIL 242 DIAS

| FIRMA | FIRMA |
|---|---|
| Nombre: DIEGO GARCIA. | Nombre: Diana Juta |
| Documento: 80772110 | Documento: 35193881 |
| Cargo: INTERVENTOR. | Cargo: Manipuladora. |
| PERSONAL INTERVENTORIA | PERSONAL OPERADOR |

HAVERHILL SISCOL lo mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

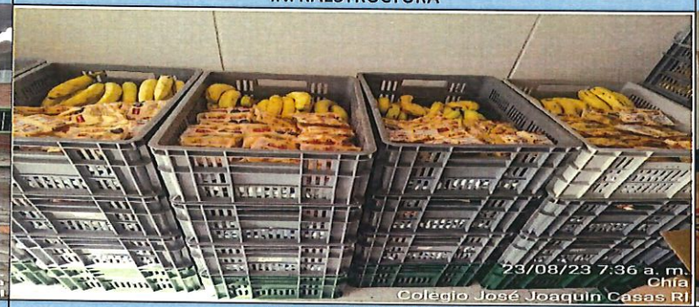
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Colegio Jose Joaquin Casas (mod racion industralizado) | **FECHA DE LA VISITA** | 23/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | | A |

## FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA




## INFRAESTRUCTURA




## ALMACENAMIENTO




## MANIPULADORA DE ALIMENTOS



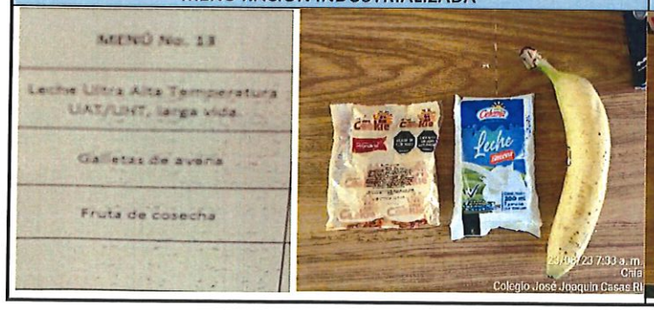

## ENTREGA DE RACIONES




## COMEDOR ESCOLAR



## MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA




## VERIFICACIÓN DE GRAMAJE




## FICHA TÉCNICA



HAVERHILL SIBCOL CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | J.I.C.A.S.A.S | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | Ciudad/ Municipio | CHIA | |
| | | Área | Urbana X | Rural | Fecha Visita | 18 D | 08 M | 2023 A |
| Nombre sede | | No de visita | 1 | | Hora inicio | 11:00 pm |
| Dirección | CHIA CENTRO | No Contrato CO1.PCCNTR | 723-2023 702-7223 | | Hora de terminación | 1:45 pm |
| Operador | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | No. De Beneficiarios focalizados | 720 | | No. De Beneficiarios atendidos | 720 |
| Reporta casos de atención prioritaria | SI | NO X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | Tipo de la modalidad entregada | RPS: AM-PM / ALMUERZO |
| Visita técnica | X | Seguimiento posible caso de ETA | ADSFAS | Visita SPQR | Horario de entrega | 11:00 AM |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | MANIPULADORA DEANA SUTA | Nombre del interventor de campo | DIEGO GARCIA C. | | | |

La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | | PUNTAJE OBTENIDO | 70 | PORCENTAJE | 73,5 | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | B. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy bueno | |

| ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | FECHA DE VISITA | | PORCENTAJE OBTENIDO | |
|---|---|---|---|---|
| | CONCEPTO EMITIDO | | | |

| TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO | | | | TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| De 1 a 50 raciones | 1 | Según pliego de condiciones contractual | Número de manipuladoras en el sitio: 7 | De 1 a 75 raciones | 1 | Número de manipuladoras en el sitio | 7 |
| De 51 a 100 raciones | 2 | | | De 76 a 150 raciones | 2 | | |
| De 101 a 250 raciones | 3 | | | De 151 a 300 raciones | 3 | | |
| De 251 a 450 raciones | 4 | | | De 301 a 500 raciones | 4 | | |
| De 451 a 700 raciones | 5 | | | De 501 a 750 raciones | 5 | | |
| De 701 a 950 raciones | 6 | | | De 751 a 1000 raciones | 6 | | |
| De 951 a 1450 raciones | 7 | | | De 1001 a 1500 raciones | 7 | | |
| De 1451 raciones en adelante | 8 | | | | | | |

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

## I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| C | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| E | Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | (9.2) 5 | PUNTAJE OBTENIDO | (9.2) 5 | PORCENTAJE | 100 |

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 4 | Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS. | 1 | |
| 5 | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C. | 1 | |
| 7 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 8 | Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros | 1 | |
| 9 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes). | 0 | NO SE EVIDENCIA REPOSICION FALTANTES |
| 10 | Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 0 | NO SE EVIDANCIA PRODUTOS CON LA ROTULACION PRIMARIA |
| 11 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 0 | NO SE EVIDENCIA REMESION FIRMADA POR EL RECTOR |
| 12 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio | 1 | |
| 13 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada) | NA | NO APLICA SOLO ES PARA COMIDA CALIENTE |
| 14 | Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada) | NA | NO APLICA SOLO COMIDA CALIENTE |
| 15 | La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada ). | NA | NO APLICA SOLO COMIDA CALIENTE |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO**

| PUNTAJE ESPERADO | 18 | PUNTAJE OBTENIDO | 170 | PORCENTAJE | 94.9 |
|---|---|---|---|---|---|

**III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 16 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos | 1 | |
| 17 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 18 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 19 | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | 1 | |
| 20 | Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. | 1 | |
| 21 | El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos. | 1 | |
| 22 | Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas. | 1 | |
| 23 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra publicado en un lugar visible. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN**

| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

**IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 24 | se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios | 1 | |
| 26 | la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo | 1 | |
| 27 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 28 | Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad. | 1 | |
| 29 | Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida. | 1 | |
| 30 | Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 31 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 32 | Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C). | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

**V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 33 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 34 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones | 1 | |
| 37 | 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 continua. | 1 | |
| 38 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 0 | SE EVIDENCIA QUE EL PERSONAL ASEO NO INGRESA CON LA INDUMENTARIA |
| 39 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte. | 1 | |
| 40 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 7 | PORCENTAJE | 87,5 |
|---|---|---|---|---|---|

**VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 41 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.. | 1 | |
| 42 | El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede. | 1 | |
| 43 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 44 | Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 45 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 46 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 1 | |
| 47 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 0 | NO SE EVIDENCIA REMISION FIRMADA POR EL RECTOR |
| 48 | Se cuenta con las fichas tecnicas de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección. | 0 | NO SE EVIDENCIA FICHA TECNICA BLANQUEADOR |
| 49 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección; y jeringas. | 1 | |
| 50 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 51 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |
| 52 | Todas las áreas se encuentran debidamente identificadas y señalizadas en material sanitario y lavable. | 1 | |
| | ABASTECIMIENTO DE AGUA | | |
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 53 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario y hermético, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 0 | NO SE EVIDENCIA TANQUE ALMACENAMIENTO |
| 54 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTROS DE LIMPIEZA TANQUE |
| 55 | Se llevan registros de calidad del agua empleada en el servicio de alimentacion de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 56 | El agua de suministro que se utiliza es potable, si no lo es, el operador implementa acciones para que el agua de preparación sea adecuada y realiza la gestión ante la entidad territorial | 1 | |
| 57 | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 1 | |
| | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS | | |
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 58 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 59 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 60 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 61 | 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 | |
| 62 | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 63 | Se cumple con el procedimiento de recoleccion en un recipiente rotulado para el aceite vegetal usado. | NO | no se evidencia el procedimiento de recoleccion de aceite usado |

| CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES) | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 64 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los documentos diligenciados establecidos en el plan de saneamiento. | 1 | |
| 65 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 66 | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antí insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. | 0 | NO SE EVIDENCIA MALLA ANTI MOSCO |
| 67 | El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 27 | PUNTAJE OBTENIDO | 21 | PORCENTAJE | 77,7 |

| VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO) | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 68 | Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones fisicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto. | 1 | |
| 69 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación (cumplimiento) y rechazo (faltantes y devoluciones) de la materia prima recibida y existen controles de este proceso. (remision firmada por el rector y/o delegado y/o representante del CAE) | 1 | |
| 70 | Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas). | 1 | |
| 71 | Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final. | 1 | |
| 72 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | NO | no se evidencian vehiculos en sitio |
| 73 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas y portan una bascula para la entrega de los insumos. | NO | no se evidencia vehiculos del operador en sitio |
| 74 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | NO | no se evidencia vehiculos transportador en sitio |
| 75 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada. | NO | no se evidencia personal transportador en sitio |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 50 |

| VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 76 | Los equipos para la cocina son los mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración, estan fabricados con materiales sanitarios y en buen estado. | 1 | |
| 77 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 78 | Existe plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y se llevan los respectivos registros. (Se encuentra el formato de hoja de vida del equipo). | 0 | SE EVIDENCIA NO HAY EVIDENCIA CORRESPONDIENTE. HAY 2 HORNOS PARA |
| 79 | Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de produccion es decir 1 termómetro digital de punzon, 1 balanza digital de 15 kg, 1 vaso medidor de 1000 ml y 2 vasos medidores plasticos de 500 ml. | 0 | NO SE EVIDENCIA BASO DE 100 Y 500ML |

**TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 50 |
|---|---|---|---|---|---|

**IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 80 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 0 | NO SE EVIDENCIA ENTREGA DE COMPLEMENTO |
| 81 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los beneficiarios. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO |
| 82 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO DE SUPLENCIA Y REPITENTES |
| 83 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 4 | |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 27,5 |
|---|---|---|---|---|---|

**X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 84 | Existe extintor con fecha vigente de carga. | 1 | |
| 85 | Existe botiquín tipo A de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.(1 paquete de gasas x 20- 1 unidad de esparadrapo de tela rollo de 4"- 1 paquete de bajalenguas x 20-guantes de latex x 100-1 venda elastica 2x5 yardas-1 venda elastica 3x5 yardas - 1 venda elastica 5x5 yardas- 1 venda de algodon 3x5 yardas- 1 venda de algodon 5x5 yardas- yodopovidona(jabon quirurgico) x120ml- 2 unidades de solucion salina x 250 cc- 1 termometro de mercurio o digital- 1 alcohol antiseptico x 275ml) Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. | 0 | NO SE EVIDENCIA BOTIQUIN COMPLETO. |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A 4 | PUNTAJE OBTENIDO | N.A 1 | PORCENTAJE | 4 N.A |
|---|---|---|---|---|---|

**XI. GESTIÓN SOCIAL**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 86 | En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 87 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL**

| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

EL POLLO QUE LLEGO EL 16 DE AGOSTO DE 2023 DE 13 BULTOS Y NO TIENEN FECHA VENCIMIENTO Y LOTE.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE | ORLIS BARCIA | NOMBRE | DIANA SOTO 0 |
| CÉDULA | 54729119 | CÉDULA | 35195881 |
| CARGO | INTERVENTORA | CARGO | Manipuladora |
| FIRMA | | FIRMA | |

HAVERHILL BIOCOL CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

# FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial | DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA | Municipio | CHIA | Fecha de la visita | 28/03/2023 | | |
| Institución Educativa | J.J [illegible] | Sede educativa | N.A | Tipo de Complemento | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo |
| Operador | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO | No Servicios | 720 | | | | X |

**DATOS DEL MENÚ A VERIFICAR**

| | |
|---|---|
| Descripción del Menú: | ESPAGUETIS CON POLLO SALSA CREMA, PAN DE AJO JUGO DE CEREZA |

**VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA**

| Materia Prima | Marca | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Características Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| POLLO | FERIA | — | — | KL | 79.2°C | 44.16K | 44.16K | | C | C | C | NC |
| PASTA | LA MUÑECA | 25317 | 25/06/24 | KL | | 28.95K | 28.95K | | C | C | C | C |
| PAN | SAN ISIDRO | 1103 | 10/2023 | UN | | 40.04P | 40.04P | | C | C | C | C |

Verificación de materia prima - Día siguiente - Fecha:

| MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | |
|---|---|---|---|
| Diana Suta | | | |
| Nombre: | Diana Suta | Nombre: | DERLY GARCIA C. |
| Cédula: | 35195881 | Cédula: | 52720719 |
| Cargo: | Manipuladora | Cargo: | INTERVENTOR |

HAVERHILL | SISCOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RPS ALMUERZO

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 2 | ETC | CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 28-03/2023 |
| Institución Educativa | I.T. CASAS PS | | | Sede Educativa | 1 | Hora Inicio | 11:15 am |
| Dirección | CHIA CENTRO | | | Operador | U.T. BERNARDAR COLEGIO | Hora de terminación | 12:45 PM |
| Balanza | Marca | RANGER | | | | No Contrato | 720-2023 |
| | Fecha de última calibración | N.O | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Número de menú programado | 10 | | | | | | | | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | | | | | |
| Número de menú entregado | 10 | | | | | | | | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | X | | | |
| El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | 1 | | 3 | | 5 | X | 7 | | 9 | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | 1 | | 3 | | 5 | X | 7 | | 9 |
| | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 | | 2 | | 4 | | 6 | | 8 | | 10 |

## RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

### CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente / Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Alimento proteico / POLLO NUGS | | | | | | | 98 | 97 | 98 | 97,6 | 35 | C | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) / PASTA | | | | | | | 89 | 87 | 88 | 88 | 85 | C | | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal / PAN ASO | | | | | | | 53 | 50 | 52 | 51,6 | 50 | C | | | | | | |
| Verdura fría o caliente / ENSALADA | | | | | | | 61 | 63 | 64 | 62,6 | 60 | C | | | | | | |
| Bebida / JUGO T. | | | | | | | 220 | 224 | 275 | 279,6 | 200 | C | | | | | | |
| | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | 5 | | | | CUMPLE | | |
| | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente / Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Alimento proteico | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | |
| Cereal (arroz ó pasta) | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal | | | | | | | | | | | | |
| Verdura fría o caliente | | | | | | | | | | | | |
| Bebida | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | |
| | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | | Especifique en cuales preparaciones: ESPAGUETTIS CON POLLO \ PAN DE AJO \ ENSALADA JUGO COSECHA. |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 5 | PUNTAJE REAL | 5 | PORCENTAJE | 100% | Nombre del Interventor | DIEGO GARCIA C. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

# FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL | DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA | | | Institución educativa | JOSE JOAQUIN CASAS | | | | |
| Fecha de la visita | 18-08-23 | Municipio | CHIA | Sede educativa | N.A | Tipo de Complemento | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo |
| Operador | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO | No Servicios | 1600 | | | | | | X |

Organolépticas y temperaturas

| Preparación | Apariencia | | Olor | | Temperatura final de cocción | | | Temperatura distribución inicial | | | Temperatura distribución final | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple |
| ESPAGUETIS CON POLLO AHUMADO SALSA CRIOLLA | C | | C | | 76.3 | C | | 60° | C | | 79.2 | C | | C | |
| PAN DE AJO | | | | | | | | | | | | | | | |
| ENSALADA TOMATE, REPOLLO ZANAHORIA TERRINO | C | | C | | 96.8 | C | | 30° | C | | 95.5 | C | | C | |
| JUGO CASERO PIÑA | C | | C | | 74.1 | C | | 60° | C | | 76.3 | C | | C | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas: 3

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

| FIRMA INTERVENTOR DE CAMPO | | FIRMA PERSONAL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| | | | Diana Suta |
| Nombre | DIEGO GARCIA C. | Nombre | Diana Suta. |
| Documento | 8172099 | Documento | 35195881 |
| Cargo | INTERVENTOR | Cargo | Manipuladora. |

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO

| | | | |
|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | CUNDINAMARCA | Direccion de la bodega | COLEGIO J.J CASAS. PS |
| Fecha de la visita: | 23/08/2023 | Tipo de Complemento: | X RACION PREPARADA EN SITIO — ALMUERZO |
| Operador: | UNION TEMPORAL B. COLECTIVO | | |

| Producto | Verificación Res. 5109/2005 | | | | | | | | | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Nombre del alimento | Lista ingredientes | Lote | Contenido neto | Nombre y direccion de fabricante | Instrucción de conservacion | Fecha de vencimiento | Instrucción de uso | Registro Sanitario | Condiciones de empaque primario | Declaración de tabla nutricional | Cumple | No Cumple |
| POLLO | POLLO MARINADO | POLLO GUASA MEZCLA FOSFATOS | - | 782ms | POLLO FESTIVA CLL17#736-78 | CONSERVAR CONGELADO 20°C | - | -LAVADO UTENSILIOS -MANIPULA | RSA 00268OL 2023 | BUENO C. | TAMAÑO PORCION 809-770 P. | C | X |
| PASTA | PASTA NUDOS | SEMOLINA DE TRIGO VITAMINAS | 25 3H | 1000 gr | MOLINOS DEL ATLANTICO VEREDA 6-74 | MANTENERSE LUGAR FRESCO | 25/JUN 2024 | COCCION 1L POR 100gr | RSADO 2463-2020 | BUENO | 1/16 PAQUETE 64gr | C | |
| PAN | PAN TRADICIONAL | HARINA TRIGO F. AGUA, LEVADURA | 11 06 | 550gr | ALMANSTOS SAN TEDRO MOSQUERA | LUGAR SECO Y FRESCO | 7S SEP 2023 | - | RSAE 11/10/14 | BUENO | - | | NC |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

Observaciones:

| FIRMA | FIRMA |
|---|---|
| Nombre: DIANA SUTA. | Nombre: DIEGO GARCIA C. |
| Documento: 35 195 881 | Documento: 81720119 |
| Cargo: Manipuladora | Cargo: INTERVENTOR |
| PERSONAL OPERADOR | PERSONAL INTERVENTORIA |

HAVERHILL

SISCOL la mejor

**CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023**

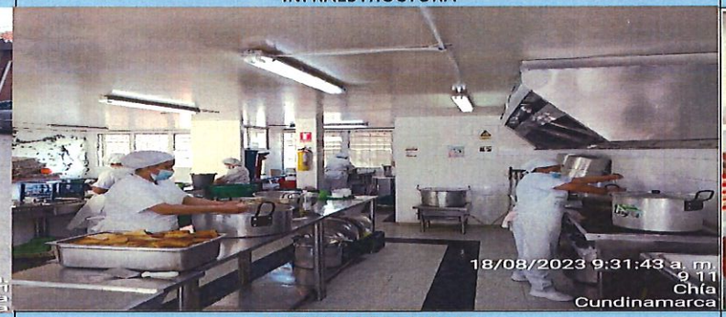
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | COLEGIO JOSÈ JOAQUÌN CASAS | **FECHA DE LA VISITA** | 18/08/2023 |
| **OPERADOR** | U. T. bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | A | |

**FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA**



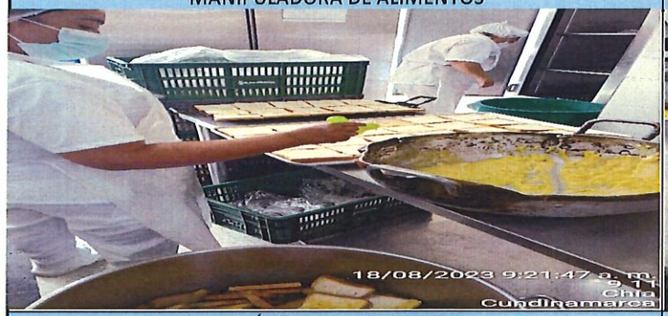

**INFRAESTRUCTURA**




**ALMACENAMIENTO**



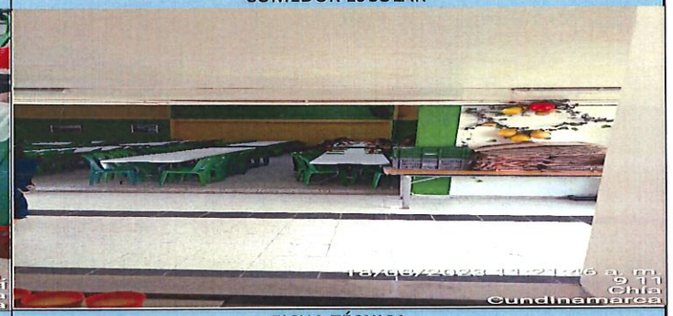

**MANIPULADORA DE ALIMENTOS**




**ENTREGA DE RACIONES**

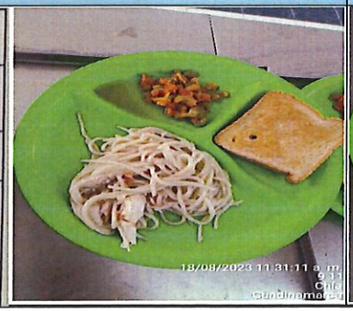



**COMEDOR ESCOLAR**

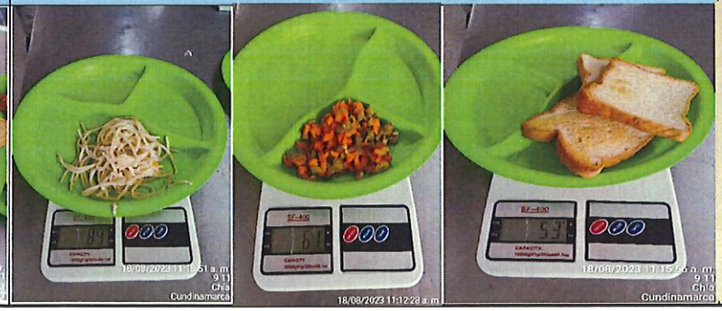



**MENÚ PREPARADO EN SITIO**

| MENÚ No. 10 |
|---|
| ESPAGUETIS CON POLLO EN CUBOS EN SALSA CRIOLLA |
| PAN DE AJO |
| ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y PEPINO COHOMBRO |
| JUGO DE FRUTA DE COSECHA |
| AGUA |




**VERIFICACIÓN DE GRAMAJE**




**FICHA TÉCNICA**



HAVERHILL BISCOL CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
## RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa: J.J CASAS | ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | | Municipio: CHIA | |
| Nombre sede: N. A | | Área Urbana | X | Área Rural | |
| Dirección: CHIA CENTRO | Fecha Visita: 14/08/2023 | | | Hora de inicio: 7:30 Am | |
| Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | No Contrato: CO1.PCCNTR: 737-2023 | | 702-2023 | Hora de terminación: 9:00 Am | |
| Hora de consumo: 9:00 Am | Hora de entrega publicada: 8:00 Am | | | | |
| Reporta casos de atención prioritaria SI____ NO X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | | |
| No. De Beneficiarios focalizados: 1190 | No. De Beneficiarios atendidos: 1190 | | | | |
| Visita técnica: X | No. de Visita: 2 | Seguimiento posible caso de ETA: | | Visita SPQR: | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita: DIANA SUTA MANIPULADORA | Nombre del interventor de campo: DEISY BARRERA | | | | |
| La cantidad de Beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados: SI X NO ____ | | | | | |

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 52 | PUNTAJE OBTENIDO | | PORCENTAJE % | 91 ~~0,000%~~ | Calificación Cualitativa: | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | | De 0 a 69% Inaceptable | | De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy bueno |

| TOTAL DE MANIPULADORAS | | | |
|---|---|---|---|
| De 1 a 35 raciones | 1 CAE | No. de Manipuladoras en el sitio | Observaciones: |
| De 36 a 200 raciones | 1 | | |
| De 201 a 600 raciones | 2 | 7 | |
| De 601 a 1000 raciones | 3 | | |
| De 1001 a 1500 raciones | 4 | | |

CRITERIOS DE EVALUACION: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
RI: Ración industrializada

### I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas. | 1 | |
| B | El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | |
| C | Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras. | 1 | |
| D | La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada. | 1 | |
| E | Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado. | 1 | |
| F | Se cuenta con un área definida y separada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo. | 1 | |

| TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 100 |

### II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 1 | El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas, canastillas, limpias y en buen estado. | 1 | |
| 2 | El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas | 1 | |
| 3 | Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 0 | NO SE EVIDENCIA FORMATO DE R. |
| 5 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 0 | NO SE EVIDENCIA FIRMA RECTO U MANIPULADORA |
| 6 | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y demás normas vigentes. | 1 | |

| TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 66,6 |

### III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
|---|---|---|---|
| 7 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 8 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido bajo las especificaciones tecnicas definidas. (En caso contrario, presentar el soporte de notificacion y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 9 | Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 0 | SE EVIDENCIA QUE LA FRUTA DE PROSERVAN NO CUMPLE CON LOS GRAMAJES |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 10 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | 1 | |
| 11 | En la sede de entrega, el operador promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | 1 | |
| 12 | La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo | 1 | |
| 13 | Los alimentos de la racion industrializada cumplen con las características organolépticas propias | 1 | |
| 14 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | 1 | |
| 15 | El complemento alimentario RI es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 88,8 |

| IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 16 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 1 | |
| 17 | El personal manipulador donde se atiende menos de 36 beneficiarios, utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de 2 dotaciones completas asi: 1 bata, 1 tapabocas de tela, 1 cofia. | 1 | |
| 18 | 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 | |
| 19 | Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) no mayor a un año, manual de cargas y funciones para cada uno de los manipuladores de alimentos. (No aplica en instituciones donde se atiende menos de 36 beneficiarios) | 0 | NO SE EVIDENCIA MANUAL DE CARGAS. |
| 20 | 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 | |
| 21 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 36 Beneficiarios puede existir persona delegada por el CAE) | 1 | |

| TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 7 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE | 85,7 |

| V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | |
|---|---|---|---|
| LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 22 | Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado. | 1 | |
| 23 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección y se llevan los respectivos registros. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTROS RECIENTES |
| 24 | Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados. | 0 | NO SE EVIDENCIA ESUMOS DE ASEO PERSONAL |
| 25 | Se encuentra la remision de insumos de aseo y está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión. | 0 | NO SE EVIDENCIA ESUMOS DE ASEO FIRMADA. |
| 26 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 27 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 28 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De facil limpieza y desinfeccion. | 1 | |
| ABASTECIMIENTO DE AGUA | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 29 | El agua de suministro que se utiliza es potable, y si no lo es, el operador realiza la gestion ante la entidad competente. | 1 | |
| 30 | Se llevan registros de las actividades de verificacion del agua. | 1 | |
| MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS | | | |
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 31 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y liquidos. | 1 | |
| 32 | 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 y se promueve el reciclaje. | 1 | |
| 33 | 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 acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 34 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | L | |
| 35 | Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas. | L | |

| TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 14 | PUNTAJE OBTENIDO | 11 | PORCENTAJE | 78,5 |

| VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | |
|---|---|---|---|
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 36 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | 1 | |
| 37 | Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | 1 | |
| 38 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio. | L | |
| 39 | El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados. | 1 | |
| 40 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | 1 | |
| 41 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | 1 | |
| 42 | El transporte de los alimentos se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños de los empaques y envases, utilizan estibas plásticas y canastillas plásticas. | NO | NO SE OBSERVA TRANSPORTE |
| 43 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. | NO | NO SE OBSERVA TRANSPORTE CON RAD SANITARIO |
| 44 | Los vehículos que prestan el servicio se encuentran aprobados previamente por la interventoría los cuales tienen una capacidad igual o superior a 1.5 Toneladas. | NO | NO SE OBSERVA TRANSPORTE |
| 45 | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. | NO | NO SE OBSERVA VEHICULOS |
| 46 | El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) de acuerdo a lo establecido en la normatividad cuenta con (copia de licencia de conducción, cédula, camet de manipulador, certificado que acredite es apto para manipular alimentos, exámenes de laboratorio: (coprológico, frotis faríngeo, KOH de uñas), capacitación en BPM y ademas portan la dotacion adecuada ( equipo de protección de bioseguridad) | NO | NO SE OBSERVA PERSONA TRANSPORTADOR |

| TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 11 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE | 54 |

| VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 47 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en los formatos correspondientes diseñados para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 0 | NO SE EVIDENCIA REGISTRO DE BENEFICIARIOS |
| 48 | Se observa el diligenciamiento de las planillas de registro y control de los Beneficiarios. | 0 | NO SE EVIDENCIA DILIGENCIAMIENTO PLANILLAS BENEFICIARIOS |
| 49 | Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta. | 0 | NO SE EVIDENCIA PROTOCOLO SUPLENCIAS NI REPITENCIAS |
| 50 | La entrega de los alimentos, se realiza cumpliendo en todo momento las normas de higiene, garantizando la inocuidad de los alimentos. | 1 | |

| TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 50 |

| VIII. GESTIÓN SOCIAL | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora ) |
| 51 | Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR. | 1 | |
| 52 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 1 | |

| TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 50 |

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

EN REMISION SE EVIDENCIA NO COINCIDE CON LO QUE DICE LA MINUTA PUBLICADA.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA | | DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE: | DIEGO GARCIA P. | NOMBRE: | Diana Soto. |
| CEDULA: | 8172019 | CEDULA: | 35 195 201 |
| CARGO: | INTERVENTOR | CARGO: | Manipuladora |
| FIRMA: | | FIRMA: | |

HAVERHILL | BIGGCL | CONSORCIO

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del ciclo N° | 2 | ETC | DEPARTAMENTO CUNDINAMARCA | Ciudad/ Municipio | CHIA | Fecha Visita | 17/08/2023 | Hora inicio | 6:50 am |
| Institución Educativa | J.J CASAS | | | Sede Educativa | VIA | | | Hora de terminación | 9:10 am |
| Dirección | B° VEREDA ONNIPRA CHIA CENTRO | | | Operador | UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO | | | No Contrato | 702-2023 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Balanza | Marca | RANGER | Número de menú programado | 9 | | | | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | | | | | | |
| | Fecha de última calibración | 20-jun-23 | Número de menú entregado | 9 | | | | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | N.A. | X | | | | |
| | | | El Menú entregado corresponde al ciclo | SI | X | NO | | | | | | | | | | | | | |
| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | 1 | | X | 5 | 7 | 9 | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | 1 | | X | 5 | 7 | 9 | | | | |
| | | | 2 | | 4 | 6 | 8 | 10 | | 2 | | 4 | 6 | 8 | 10 | | | | |

RACION INDUSTRIALIZADA

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1° - 2° - 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) |
| Leche y productos lácteos | LECHE V. | | | | | | | 277 | 272 | 279 | 279,3 | 200 | C | | | | | | |
| Cereal Acompañante | GALLETA A. | | | | | | | 54 | 54 | 50 | 52,6 | 50 | C | | | | | | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | FRUTA M. | | | | | | | 107 | 107 | 105 | 106,3 | 113 | NC | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | 2 | | | | CUMPLE | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | |

| CICLO | | SECUNDARIA 6° - 7° - 8° - 9° | | | | | | MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11° | | | | | | LOTE | | FECHA DE VENCIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | MUESTRA 1 Peso / Volumen | MUESTRA 2 Peso / Volumen | MUESTRA 3 Peso / Volumen | Peso promedio | Peso esperado | Concepto (Cumple - No Cumple) | | | | |
| Leche y productos lácteos | LECHE V | | | | | | | | | | | | | 3259 | | 06/05/23 | |
| Cereal Acompañante | GALLETA A. | | | | | | | | | | | | | 215 | | 30/03/24 | |
| Postre | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | CUMPLE | C | CUMPLE | C |
| | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | NO CUMPLE | | NO CUMPLE | |
| | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | | | | |

OBSERVACIONES:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | NA | | Especifique en cuales preparaciones: LECHE DE AVENA, GALLETA, FRUTA - MANDARINA. |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | NA | X | |

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 3 | PUNTAJE REAL | 2 | PORCENTAJE | 66,6 | Nombre del interventor | DIEGO GARCIA C. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Firma del interventor | |

Nota: Recomendaciones a tener en cuenta para el seguimiento y control de gramaje: Es necesario tener en cuenta el cumplimiento de la norma ISO del laboratorio correspondiente a la calibración de los equipos

HAVERHILL SISCOL lo mejor

**CONSORCIO**
**INTERPAE CHIA 2023**

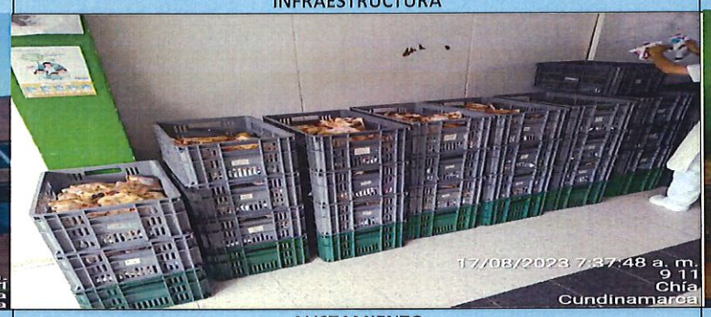
# REGISTRO FOTOGRÁFICO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | Chia | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | Colegio J J Casas (mod. Racion industralizado) | **FECHA DE LA VISITA** | 17/08/2023 |
| **OPERADOR** | Union temporal bienestar colectivo | | **SEDE EDUCATIVA** | | A |

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA




INFRAESTRUCTURA




ALMACENAMIENTO



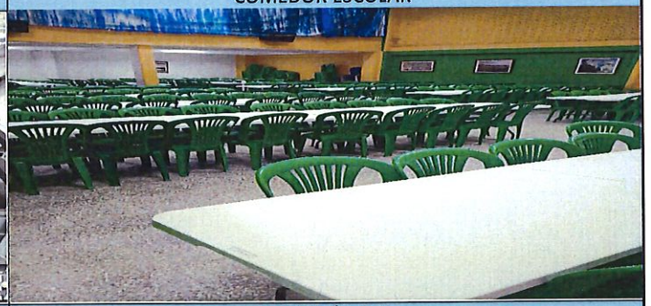

MANIPULADORA DE ALIMENTOS




ALISTAMIENTO




COMEDOR ESCOLAR



MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| MENÚ No. 9 |
|---|
| Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT, larga vida Sabor Vainilla |
| Galletas de avena |
| Fruta de cosecha |




VERIFICACIÓN DE GRAMAJE




FICHA TÉCNICA



CONSORCIO INTERPAE CHÍA 2023

# FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
## RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | JOSE JOAQUIN CASAS | ETC | DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA | | Ciudad/ Municipio | CHIA | | | |
| | | Área | Urbana X | Rural | Fecha Visita | 16 D | 08 M | 2023 A | |
| Nombre sede | A | No de visita | 4 | | Hora inicio | 11:2m | | | |
| Dirección | CHIA CENTRO | No Contrato CO1.PCCNTR | 702-2023 (723-2023) | | Hora de terminación | 1:45 PM | | | |
| Operador | UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO | No. De Beneficiarios focalizados | 720 | | No. De Beneficiarios atendidos | 720 | | | |
| Reporta casos de atención prioritaria | SI X NO | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | NO SE EVIDENCIA PRODUCTOS ASEO COCINA Y PERSONAL | | Tipo de la modalidad entregada | RPS: AM-PM X; ALMUERZO | | | |
| Visita técnica | X | Seguimiento posible caso de ETA | ADSFAS | Visita SPQR | Horario de entrega | 11:00 AM | | | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | MANIPULADORAS DIANA SUTA | Nombre del interventor de campo | DIEGO BARCA. | | | | | | |

La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los focalizados — SI X NO

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 87 | PUNTAJE OBTENIDO | 87 | PORCENTAJE | 85 | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | |
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy bueno | |
| ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | FECHA DE VISITA | | | | | | |
| | CONCEPTO EMITIDO | | | | PORCENTAJE OBTENIDO | | |

| TOTAL DE MANIPULADORAS RPS ALMUERZO | | | Número de manipuladoras en el sitio | TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM | | Número de manipuladoras en el sitio |
|---|---|---|---|---|---|---|
| De 1 a 50 raciones | 1 | Según pliego de condiciones contractual | 7 | De 1 a 75 raciones | 1 | 7 |
| De 51 a 100 raciones | 2 | | | De 76 a 150 raciones | 2 | |
| De 101 a 250 raciones | 3 | | | De 151 a 300 raciones | 3 | |
| De 251 a 450 raciones | 4 | | | De 301 a 500 raciones | 4 | |
| De 451 a 700 raciones | 5 | | | De 501 a 750 raciones | 5 | |
| De 701 a 950 raciones | 6 | | | De 751 a 1000 raciones | 6 | |
| De 951 a 1450 raciones | 7 | | | De 1001 a 1500 raciones | 7 | |
| De 1451 raciones en adelante | 8 | | | | | |

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

## I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | 1 | |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | 1 | |
| C | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | 1 | |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento | 1 | |
| E | Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). | 0 | NO SE EVIDENCIA DOTACION ASEO |

| TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 5 | PORCENTAJE | 125 |

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 4 | Se lleva un control de primeros en vencer y primeros en salir, Kardex con el fin de garantizar la adecuada rotación de los productos-PEPS. | 1 | |
| 5 | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas no mayores a 4°C. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | El almacenamiento de los alimentos congelados se realiza a temperaturas no mayores a -18°C. | 1 | |
| 7 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 8 | Se realiza control de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación y se llevan registros | 1 | |
| 9 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. (Se reportan si se encuentran reposiciones y/o faltantes). | 0 | NO SE EVIDENCIA FORMATO DE FALTANTES EN EL COMEDOR |
| 10 | Los productos que se encuentran empacados, rotulados y etiquetados con el empaque primario cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 0 | SE EVIDENCIA QUE LOS PRODUCTOS NO CUENTAN CON LA ROTULACION COMPLETA |
| 11 | La remisión de entrega de los alimentos está firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE y la manipuladora de alimentos previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. | 1 | |
| 12 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (igual o superior a 72°C).Para la racion Preparada en sitio | 1 | |
| 13 | Se garantiza la temperatura interna de coccion de los alimentos carnicos (70°C).(Solo aplica para comida caliente transportada) | NA | No Aplica ya que no se cuenta con modalidad Racion transportada |
| 14 | Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada) | NA | No Aplica ya que no se cuenta con modalidad transportada |
| 15 | La temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente se encuentran mayor a 60°C.(Solo aplica para comida caliente transportada ). | NA | No se Aplica con modalidad Racion transportada |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO**

| PUNTAJE ESPERADO | 15 | PUNTAJE OBTENIDO | 10 | PORCENTAJE | 66.6 |
|---|---|---|---|---|---|

**III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 16 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos | 1 | |
| 17 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 18 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 19 | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene y conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | 1 | |
| 20 | Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador. | 1 | |
| 21 | El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos. | 1 | |
| 22 | Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) debidamente rotuladas. | 1 | |
| 23 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar y se encuentra publicado en un lugar visible. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN**

| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

**IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 24 | se cuenta con la totalidad de materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 25 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios | 1 | |
| 26 | la aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada y el nivel de desperdicio en la etapa de descomide es bajo | 1 | |
| 27 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC | 1 | |
| 28 | Se tiene estandarizada la porción servida, según el grado de escolaridad. | 1 | |
| 29 | Se cuentan con los utensilios estandarizados para la porcion servida. | 1 | |
| 30 | Existe cumplimiento del menú del día, de acuerdo con el ciclo de menú y minuta patrón establecida. (En caso contrario, presentar el soporte de notificación y autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 31 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones para cada grado de escolaridad. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 32 | Se cumple con las temperaturas de la ración servida (alimentos calientes mayor a 60°C y alimentos frios 4°C+/- 2°C). | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100 |
|---|---|---|---|---|---|

**V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 33 | Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 34 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia la entrega mediante soporte de las 2 o 3 dotaciones segun sea el caso, cada una compuesta por: 2 gorros, 5 tapabocas, 1 blusa, 1 pantalon y 1 par de zapatos antideslizantes. | 0 | SE EVIDENCIA NO LES ENTREGAN DOTACION COMPLETA HAY UNA MANIPULADORA SIN DELANTAL. |
| 35 | 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 | |
| 36 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) manual de cargas y funciones | 0 | NO SE EVIDENCIA MANUAL DE CARGAR Y TIRAN QUE MOVER OTRAS PERSONAS |
| 37 | 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 continua. | 1 | |
| 38 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 0 | SE EVIDENCIA PROFESORES SE NO DOTACION ADECUADA |
| 39 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. Si se presenta alguna modificacion se encuentra el oficio soporte. | 1 | |
| 40 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 37,5 |
|---|---|---|---|---|---|

**VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 41 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.. | 1 | |
| 42 | El comedor escolar cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas es el aprobado y se encuentra en la carpeta de la sede. | 0 | NO SE EVIDENCIA PLAN DE SANEAMIENTO COMEDOR. |
| 43 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios, entre otros y se llevan los respectivos registros. | 1 | |
| 44 | Los insumos e implementos de aseo (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, cepillos, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 0 | -JABON LOSA<br>-ESPONJAS BRILLO<br>-HIPOCLORITO<br>-GUANTES CAUCHO<br>-BOLSAS BLANCA AZUL, NEGRA<br>-BOTAS |