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 registro establecido para el control de plagas

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	57%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	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 es evidenciado el transporte de alimentos
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No es evidenciado el transporte de alimentos
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 es evidenciado el transporte de alimentos
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No es evidenciado el transporte de alimentos
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 es evidenciado el transporte de alimentos

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	55%

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.	1	
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia el formato suplencias respectivo en carpeta.
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	3	PORCENTAJE	75%

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.	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: Jose Blanco	NOMBRE: Yeris Carolina Pedroza Ballesteros
CEDULA: 7920926	CEDULA: 1044210566
CARGO: Tecnico	CARGO: Economa
FIRMA:	FIRMA: Yeris Pedroza

HAVERHILL SIGCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Semana del ciclo N°	5	ETC	Almarca	Ciudad/ Municipio	Chia.	Fecha Visita	31-08-23
Institución Educativa	Bojaca - Mercedes de Calahorra.			Sede Educativa	Mercedes de Calahorra	Hora inicio	6:00 am
Dirección	Vereda Bojaca			Operador	UT Bienestar Colectivo	Hora de terminación	8:30 am
						No Contrato	702 - 2023.

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	115	Se presentaron Intercambios	SI		NO	X
	Fecha de última calibración	No evidencia	Número de menú entregado	115.					
			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	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

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	Avena.						
Cereal Acompañante	Ponque sabor naranja						
Postre							
Fruta	Mandarina						
					CUMPLE		
					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)
Leche y productos lácteos	202	200	205	202	200	C
Cereal Acompañante	50	50	50	50	50	C
Postre						
Fruta	125	151	145	140	143	C
				CUMPLE		C
				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)
Leche y productos lácteos							
Cereal Acompañante							
Postre							
Fruta							
					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)
Leche y productos lácteos						
Cereal Acompañante						
Postre						
Fruta						
				CUMPLE		
				NO CUMPLE		

	LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
Leche y productos lácteos	L 3151		28-09-23	
Cereal Acompañante	T 2508.		13-09-23	
Postre				
Fruta	CUMPLE	C	CUMPLE	C
	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	3.	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE	100%	Nombre del interventor	Jose Blanco.
						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

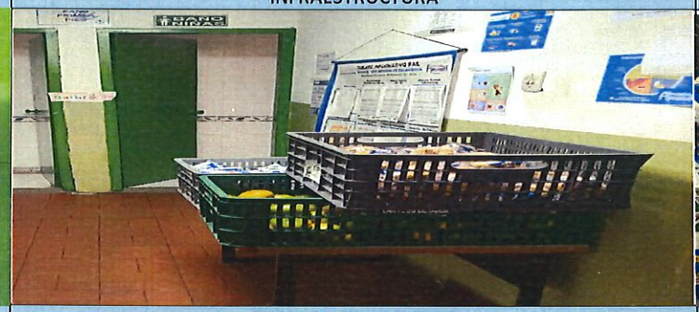
CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	BOJACA - MERCECES DE CALAHORRA	**FECHA DE LA VISITA**	31-08-23
OPERADOR	UT BIENENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	MERCEDES DE CALAHORRA	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA

INFRAESTRUCTURA



ALMACENAMIENTO

MANIPULADORA DE ALIMENTOS

ENTREGA DE RACIONES

AREA DE PRODUCTO NO CONFORME

MENÚ PREPARADO EN SITIO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

HAVERHILL SISCOL CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Institución educativa:	Boyacá	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio	Chía
Nombre sede:	Mercedes de Calahorra		Área Urbana	Área Rural	X
Dirección:	Vereda Bojacá	Fecha Visita:	28-08-23	Hora de inicio:	6:30 am
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No Contrato CO1.PCCNTR: 737-2023		Hora de terminación:	8:30 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		NA	
No. De Beneficiarios focalizados	115	No. De Beneficiarios atendidos	115		
Visita técnica: X	No. de Visita: 09	Seguimiento posible caso de ETA	NA	Visita SPQR	NA
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Eleonora Esperanza Villamil		Nombre del interventor de campo:	José Blanco		
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 %	0,000%	Calificación Cualitativa:	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69,9% 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	1	
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.	0	No se evidencia el espacio 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.	0	El espacio de entrega de los alimentos no está diseñado para la entrega por ser muy reducido.
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.	0	No hay área para productos de insumo de aseo

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 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 hay comedor en la Institución
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	La remisión no se evidencia firmada por el rector.
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%

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.	0	No se evidencian practicas adecuadas de habitos alimentarios
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	89%

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.	NA	No aplica el caso por que se atienden más de 36 beneficiarios, la dotación se utiliza segun la normatividad
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	5	PORCENTAJE	83%

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.	0	No se evidencia registro de limpieza y desinfección
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	No cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla
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 la remisión de insumos firmado por el Rector. o rep. del PAE.
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.	0	No se evidencia publicacion de, productos utilizados en la desinfección
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 para almacenamiento de insumos protegido
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.	0	No se evidenciaon letreros de la BPM en los instalaciones

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.	0	No se evidencia registro de verificación de agua

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.	0	No se evidencia registro de manejo de residuos, solidos ni liquidos
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 recipiente con dotación de color, ni bolsas para residuos solidos
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se aplica la separación de residuos solidos, papel, plasticos y empaques

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.	0	No se evidencia registro establecido para el control de plagas

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	21%

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	No es evidenciado el transporte de alimentos
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No es evidenciado el transporte de alimentos
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 es evidenciado el transporte de alimentos
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No es evidenciado el transporte de los alimentos
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 es evidenciado el transporte de alimentos

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	55%

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.	1	
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia el formato de suplencia repitencia en la carpeta
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	3	PORCENTAJE	75%

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.	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:	Jose Homero Blanco R	NOMBRE:	Rosario Esperanza Villamil
CEDULA:	79209283	CEDULA:	35.353.696
CARGO:	Técnico en alimentos	CARGO:	Economa.
FIRMA:		FIRMA:	Rosario Villamil

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°		ETC		Ciudad/ Municipio		Fecha Visita	28-08-23
Hora inicio	6:00 am						
Institución Educativa	Bojaca - Mercedes de Calahorra	Sede Educativa	Mercedes de Calahorra	Hora de terminación			
Dirección	Vereda Bojaca	Operador	Ur Bienestar Colectivo	No Contrato	702-2023		

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	115			Se presentaron intercambios	SI		NO	X								
	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	115			Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X						
			El Menú entregado corresponde al ciclo	SI		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	

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	Leche fresa	212	212	210	211	200	C												
Cereal Acompañante	Galletas	58	58	58	58	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°							
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														3152	29-09-23
Cereal Acompañante														228	13-04-24
Postre														17923	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	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
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	Jose Homero Blanco R.
						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**	BOJACA - MERCEDES DE CALAHORRA	**FECHA DE LA VISITA**	28-08-23
OPERADOR	UT. BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	MERCEDES DE CALAHORRA	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA

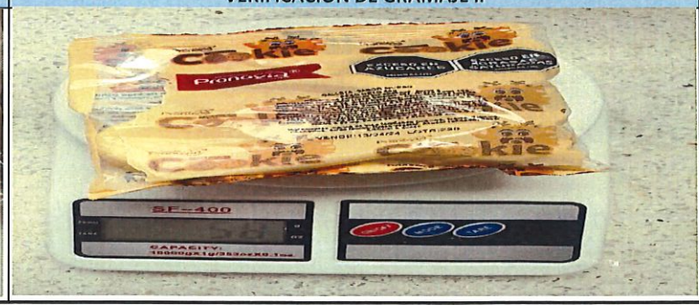
INFRAESTRUCTURA

ROTULADO

VERIFICACION GRAMAJE I

MENÚ PREPARADO EN SITIO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE II



FICHA TÉCNICA

HAVERHILL SISCOL CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Institución educativa:	Boyacá.		**ETC:** DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA			**Municipio**	Chía.
Nombre sede:	Mercedes de Calahorra.			**Área Urbana**		**Área Rural**	X
Dirección:	Vereda Boyacá		**Fecha Visita:**	25-08-23		**Hora de inicio:**	6.30 am
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO			**No Contrato** CO1.PCCNTR: 737-2023			**Hora de terminación:**	8:30 a.m.
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	115.		**No. De Beneficiarios atendidos**	115.			
Visita técnica	X	**No. de Visita**	03	**Seguimiento posible caso de ETA**	MA	**Visita SPQR**	MA
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	Esperanza Villamil Carrera		**Nombre del interventor de campo:**	Jose Blanco R.			

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 %	0,000%	Calificación Cualitativa:	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69,9% 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	1	
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.	0	No se evidencia el espacio 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.	0	El espacio de entrega de los alimentos no esta dispuesto para la entrega por ser muy reducido.
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.	0	No hay área para productos de insumo de aseo

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 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 hay comedor en la Institución
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	La remisión no se evidencia firmada por el rector ni encargado del PAE.
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%

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.	0	No se evidencian practicas adecuadas de habitos alimentarios
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 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.	NA.	no aplica el caso ya que se atienden más de 36 beneficiarios, la dotación se utiliza segun la normatividad
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	5	PORCENTAJE	83%

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.	0	No se evidencia registro de limpieza y desinfección
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	No cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla
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 la remisión de insumos firmada x el Rector. o rep del PAE.
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.	0	No se evidencia Publicación de productos utilizados en desinfección
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 para almacenamiento de insumos protegido
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.	0	No se evidencian letreros de BPM. en los instalaciones.

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.	0	No se evidencia registro de verificación de agua.

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.	0	No se evidencia registros manejo de residuos solidos ni liquidos.
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 distinción de colores, bolsas para residuos solidos
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se aplica la separación de residuos solidos, papel, plasticos y empaques

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.	0	No se evidencia registro establecido para el control de plagas

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	21%

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 es evidenciado el transporte de alimentos
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No es evidenciado el transporte de alimentos
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 es evidenciado el transpork de alimentos
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No es evidenciado el transporte de alimentos
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 es evidenciado el transporte de alimentos

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	55%

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.	1	
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia el formato de suplencia respectivo en la carpeta
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	3	PORCENTAJE	75%

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:	Jose Blanco Rodriguez	NOMBRE:	Ramona Esperanza Villamil
CEDULA:	79209283	CEDULA:	35 393 696
CARGO:	Técnico en alimentos	CARGO:	Ecónoma
FIRMA:		FIRMA:	Ramona Villamil.

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	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chia	Fecha Visita	25-08-23
Institución Educativa	Boyaca - Mercedes de Calahorra			Sede Educativa	Mercedes de Calahorra	Hora inicio	6:30 am
Dirección	Vereda Boyaca.			Operador	UT. Bienestar Colectivo	Hora de terminación	8:30 am
						No Contrato	702 - 2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	115						Se presentaron intercambios	SI		NO	X					
	Fecha de última calibración	NO Evidenciado	Número de menú entregado	115						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	Avena.	218	215	211.		100	C												
Cereal Acompañante	Ponque chocolate.	54	51	53		40.	C												
Postre																			
Fruta	Mandarina	124	120	127.		143	C												
					CUMPLE		C				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														3151		28-09-23	
Cereal Acompañante														150823		08-09-23	
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	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE	100%	Nombre del interventor	Jose Homero Blanco R.
						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

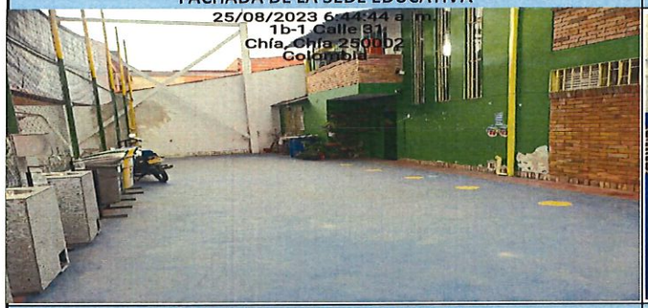
HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

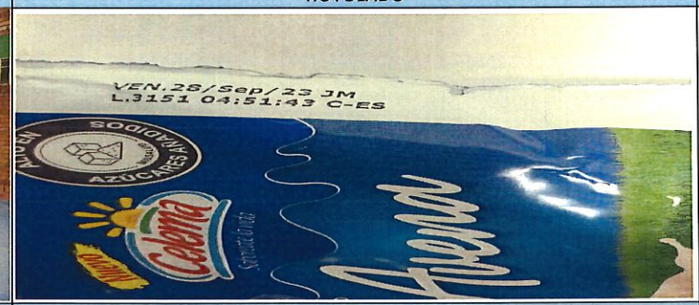
REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	BOJACA - MERCEDES DE CALAHORRA	**FECHA DE LA VISITA**	25-08-23
OPERADOR	UT. BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	MERCEDES DE CALAHORRA	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA

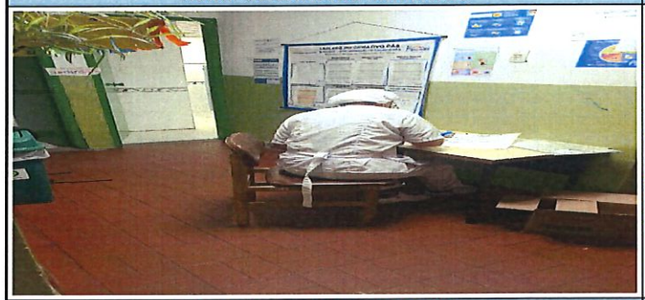


ROTULADO



ALMACENAMIENTO

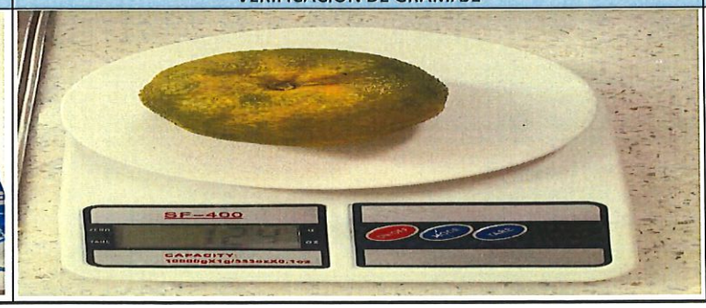
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



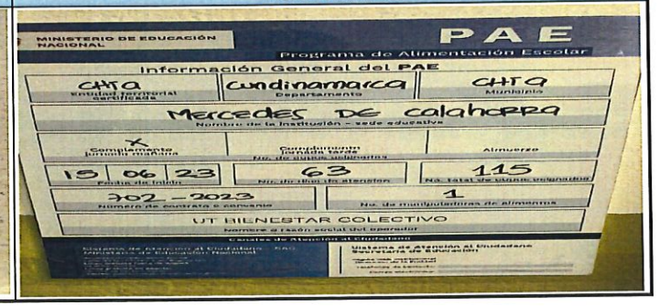
ROTULADO II

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°	4	ETC		Ciudad/ Municipio	Chia	Fecha Visita	22-08-23
Institución Educativa	Boyaca - Mercedes de Calahorra			Sede Educativa	Mercedes de Calahorra	Hora inicio	6:00 am
Dirección	Vereda Boyaca			Operador	UT Bienestar Colectivo	Hora de terminación	9:30 am
						No Contrato	702 - 2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	115	Se presentaron intercambios	SI		NO	X
	Fecha de última calibración	No evidenciado	Número de menú entregado	115					
			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 X | 5 | 7 | 9 / 2 | 4 | 6 | 8 | 10

Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 | 3 ✓ | 5 | 7 | 9 / 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 achocolatado						
Cereal Acompañante	Pan de Queso						
Postre	Panelita de leche						
Fruta							
					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 achocolatado	211	207	213.	210	200	C.
Cereal Acompañante	Pan de Queso	55	60	57.	57	50	C.
Postre	Panelita de leche	20	20	20.	20	15.	C
Fruta							
					CUMPLE		3
					NO CUMPLE		

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		

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		

Componente	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO
Leche y productos lácteos	L 3188	04-11-23
Cereal Acompañante	LP 1808	8109-23
Postre	179.23	15-12-23
Fruta		
CUMPLE	C	CUMPLE C
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		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE	100%	Nombre del interventor	Jose Homero Blanco Rodriguez
						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

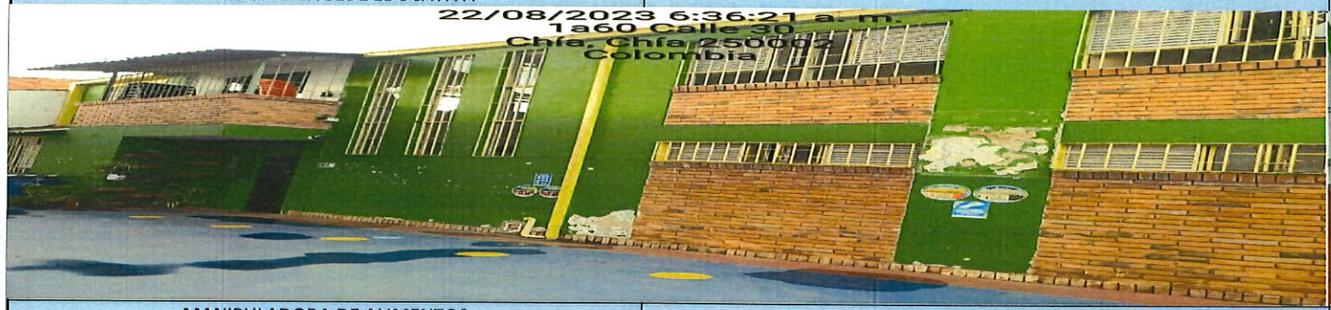
HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO

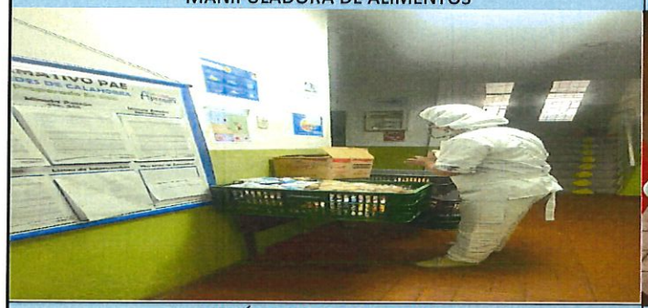
MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	BOJACA - MERCEDES DE CALAHORRA	**FECHA DE LA VISITA**	22-08-23
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	MERCEDES DE CALAHORRA	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



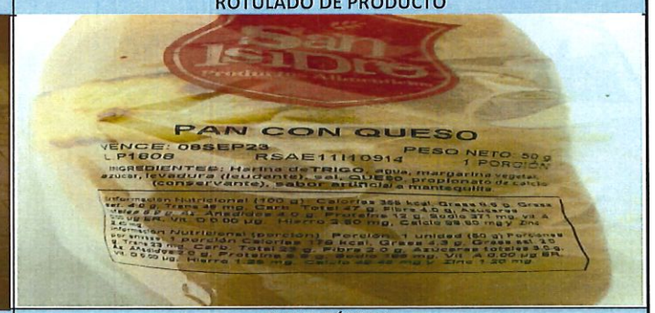
ALMACENAMIENTO

MANIPULADORA DE ALIMENTOS



ALISTAMIENTO DE RACIONES

ROTULADO DE PRODUCTO

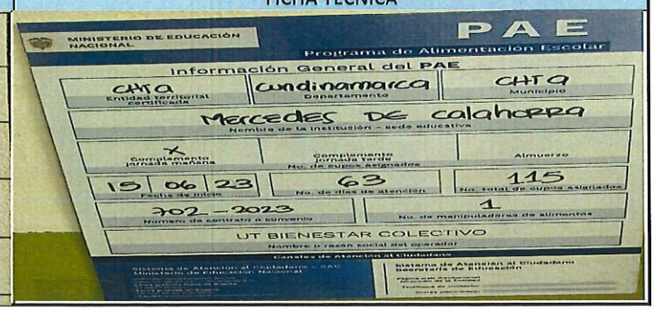


MENÚ PREPARADO EN SITIO

MENU A VERIFICAR

MENÚ No. 12
Leche Ultra Alta Temperatura UAT/UHT, larga vida Sabor Chocolate
Pan de queso
Rollito de leche

FICHA TÉCNICA



HAVERHILL SISCOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Institución educativa: Boyaca Mercedes de calahorra	**ETC:** DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		**Municipio** Chia		
Nombre sede: Mercedes de calahorra		**Área Urbana**		**Área Rural** X	
Dirección: Vereda Boyaca	**Fecha Visita:** 16-08-23		**Hora de inicio:** 6:00AM		
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	**No Contrato CO1.PCCNTR:** 737-2023		**Hora de terminación:** 8:30am		
Hora de consumo: 9:00AM	**Hora de entrega publicada:** 9:00AM				
Reporta casos de atención prioritaria SI X NO	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria** Economa no porta dotacion				
No. De Beneficiarios focalizados 115		**No. De Beneficiarios atendidos** 115			
Visita técnica X	**No. de Visita** 01	**Seguimiento posible caso de ETA** NA		**Visita SPQR** NA	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Economa Esperanza Villamil	**Nombre del interventor de campo:** Jose Homero Blanco				
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 %**	0,000%	**Calificación Cualitativa:**	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69,9% 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	1	
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: Racion 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 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.	0	El espacio de entrega de los alimentos no esta diseñado para la entrega. Por ser muy reducidos
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.	0	No hay area para Productos de insumo de aseo

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 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 hay comedor en la institucion
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	La remision no se evidencia firmado por el rector ni encargado de PAE
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 no cumple con el rotulado exigido por la norma

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	50%

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.	0	No se evidencia practicas adecuadas de habitos alimentarios
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 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	La cocinera no fue notificada de dotación para la entrega del RI
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 el caso por que se atienden más de 36 beneficiarios, la dotación se utiliza segun la normatividad
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	0	La cocinera no utiliza su dotacion
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.	0	No se evidencian certificados de practicas de manufactura, higiene ni manipulacion de alimentos
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	2	PORCENTAJE	33%

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.	0	No se evidencia registro de limpieza y desinfeccion
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	No cuenta con los insumo de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla
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 la remision de insumos firmada por el rector o representante de PAE
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.	0	No se evidencia Publicacion de Productos utilizados de limpieza y desinfeccion
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 para almacenamiento de insumo protegido
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.	0	No se evidencian letreros de BPM en las instalaciones

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.	0	No se evidencia registro de verificacion de agua

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.	0	No se evidencia registro de manejo de residuos solidos, ni liquidos
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 evidencian recipientes con distincion de color, ni bolsas para residuos solidos
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se aplica la separacion de residuos solidos, papel, plastico y empaques

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.	0	No se evidencia registro establecidos para el control de plagas

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	1A	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	21%

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 es evidenciado el transporte de alimentos
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No es evidenciado el transporte de alimentos
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 es evidenciado el transporte de alimentos
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No es evidenciado el transporte de alimentos
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 es evidenciado el transporte de alimentos

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	55%

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.	1	
49	Se encuentra el protocolo de supiencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia el formato de supenca respectivo en carpeta
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	3	PORCENTAJE	75%

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 al soporte de comite de alimentación 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: Jose Homero Blanco	NOMBRE: Rosario Esperanza Villamil
CEDULA: 79 704 883	CEDULA: 35 333 696
CARGO: Tecnico en alimentos	CARGO: ecanoma
FIRMA:	FIRMA: Rosario Villamil

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°	3.	ETC	Cundinamarca.	Ciudad/ Municipio	Chia	Fecha Visita	16-08-23
Institución Educativa	Bojaca Mercedes de calahorra			Sede Educativa	Mercedes de calahorra	Hora inicio	6:00AM
						Hora de terminación	8:30 am
Dirección	Vereda Bojaca			Operador	UT bienestar colectivo	No Contrato	702 - 2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	115					Se presentaron intercambios	SI		NO	X						
	Fecha de última calibración	No registrado	Número de menú entregado	115					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	Avena	200	222	218	213,3	200	C												
Cereal Acompañante	Mantecada	54	52	55	54,6	40	C												
Postre	Panelita de leche	20	20	21	20,3	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														3145		22-09-23	
Cereal Acompañante														179		16-12-23	
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	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
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	Jose Herrero Blanco
						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

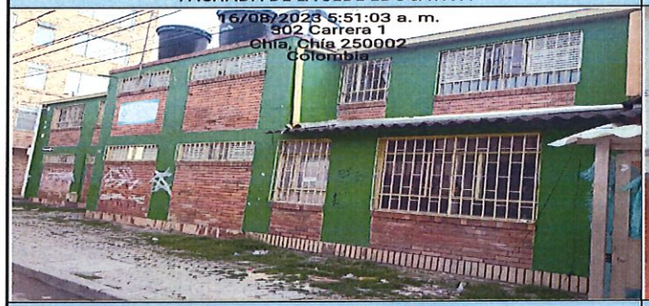
HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

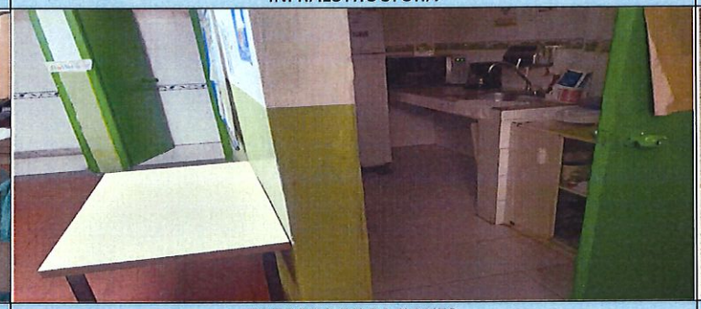
REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	BOJACA	**FECHA DE LA VISITA**	16-08-23
OPERADOR	U.T BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	MERCEDES DE CALAHORRA	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



INFRAESTRUCTURA



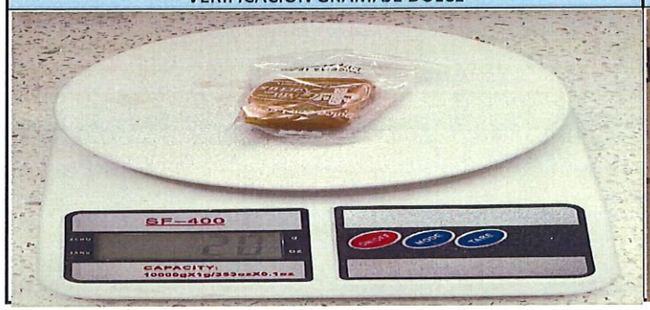
VERIFICACIÒN GRAMAJE LÀCTEO

MANIPULADORA DE ALIMENTOS

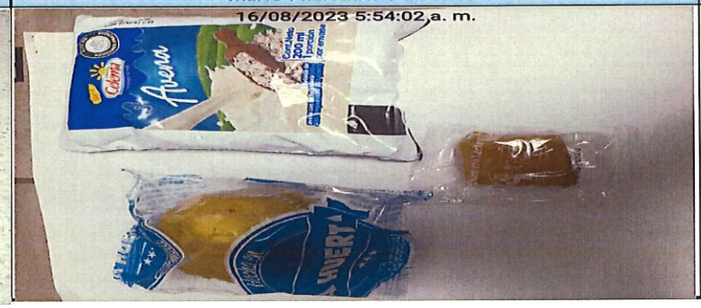
ENTREGA DE RACIONES

VERIFICACIÒN GRAMAJE DERIVADO DEL CEREAL

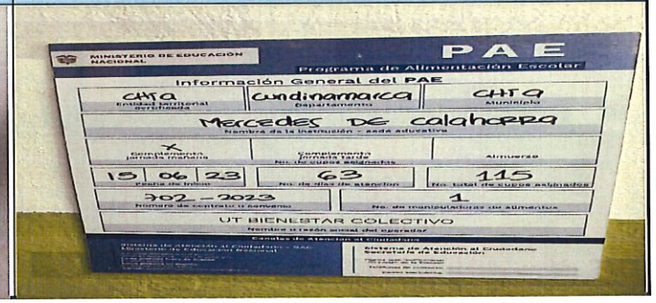
VERIFICACIÒN GRAMAJE DULCE



MENÚ PREPARADO EN SITIO



FICHA TÉCNICA



HAVERHILL | BIDCOL | CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN MODALIDAD RPS

Entidad Territorial:	Fuza el cerro - Cimarra	Fecha de la visita:	01-09-23
Dirección Bodega:	Vereda Yerba Buena	Operador:	Director Colectivo
Semana de Suministro:	1	Semana del ciclo:	1
Menú No:	20	COD CCNTR:	102-2023

*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/Proveedor	VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA: NOTIFICACIÓN, PERMISO O REGISTRO SANITARIO	Lote	Fecha	PESO/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 blanco	Flor huila	00102412020	080823	10-24	1 kl	1 kl	C
GRASAS: ACEITE, MARGARINA, MANTEQUILLA, CREMA DE LECHE.	aceite.	Bon life	00023322019	72396	30-05-24	500 cm.	500 cm	C
AZÚCARES: PANELA, AZÚCARES, CHOCOLATE, BOCADILLO.	azucar.	La Paila	00086062020	170823	17-08-25	1 kl	1 kl	C
LEGUMINOSAS: FRIJOL, LENTEJA, GARBANZOS, ARVEJA.	lentejas	La Despensa	00119872022	8357497	25-07-24	500 gr.	500 gr.	C
ESPECIES Y CONDIMENTOS: SAL, PAPRIKA, LAUREL, PIMIENTA, TOMILLO, OREGANO, CANELA, POLVO DE HORNEAR.	sal	Refisal	17401994	3072512511	NA.	1 kg	1 kl	C
ALIMENTOS DE PANADERIA: PAN, GALLETAS, MIGA DE PAN.								

Grupo de alimentos	Producto	Marca/Proveedor	NOTIFICACIÓN, PERMISO O REGISTRO SANITARIO	Lote	Fecha	PESO VERIFICADO *	FECHA DE BENEFICIO	Temperatura (cadena de frío) para el producto	CUMPLIMIENTO C/NC
ALIMENTO PROTEICO: CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO.	Carne cerdo	Frigorifico Guadalupe	NT [illegible]	020823 Ser.	01-09-23	2 kl		-4°	C
QUESO									

Observaciones Interventoría:

Observaciones de quien recibe la visita:

REPRESENTANTE DEL OPERADOR		REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORÍA	
Nombre:	Milena Maria Mendoza	Nombre:	Jose Blanco
Documento:	52.951.564	Documento:	79.109.233
Cargo:	Ecnomo	Cargo:	Interventor

HAVERHILL BISCOL 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**	01-09-23		
Institución Educativa	Fusca El Cerro	**Sede educativa**	El Cerro	**Tipo de Complemento**	**Jornada Mañana**	**Jornada Tarde**	**Almuerzo**
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO	**No Servicios**	332.				X

DATOS DEL MENU A VERIFICAR

Descripción del Menú:	Cerdo en bistec, lentejas con zanahoria, arroz blanco, tajadas de madura ensalada de tomate, lechuga y zanahoria y jugo de fresa.

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	
Carne Cerda	Frigorifico Guadalupe	0208230131	01-09-23	Kl	-4°	21 K	21 Kl		C	C	C	C
lentejas.	La Despensa	R 357047	25-07-24	Kl	17°	3 K	3 Kl		C	C	C	C
arroz	Flor Huila	080823	10-24	Kl	17°	9 K	9 Kl		C	C	C	C
tajadas	Ut. Bienestar C	NA	NA	Kg	17°.	18.6 K.	18.6 Kg		C	C	C	C
tomate	Ut. Bienestar C	NA	NA	Kl	15°	6.7 Kg	6.7 Kg		C	C	C	C
lechuga	Ut. Bienestar C	NA	NA	Kl	15°	3.8 Kg	3.8 Kg		C	C	C	C
zanahoria.	Ut. Bienestar C	NA	NA	Kl	17°.	5.5 Kg	5.5 Kg		C	C	C	C
fresa	Ut. Bienestar C	NA	NA	Kl	17°.	13 Kg	13 Kg		C	C	C	C
Leche	Bon life	22396	30-05-24	Lt	15°	3 Lt	3 Lt.		C	C	C	C
azucar.	Rio Paila	170823	17-09-25	Kl	17°.	1.7 Kg	1.7 Kg.		C	C	C	C
leche en polvo	the Pantano.	030523	03-05-24	Kl	15°	2.8 Kg	2.8 Kg		C	C	C	C
Sal.	refocal.	3072512511	NA.	Kl	17°.	1 Kg	1 Kg		C	C	C	C

Verificación de materia prima - Día siguiente - Fecha:

MANIPULADOR DE ALIMENTOS		RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA	
Milena Maria Mendoza		Jose Blanco	
Nombre:	Milena Maria Mendoza	**Nombre:**	Jose Homero Blanco R.
Cédula:	52954564	**Cédula:**	79.209.283
Cargo:	Ecónoma	**Cargo:**	Interventor

HAVERHILL SISCOL la 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	Fusca El Cerro
Fecha de la visita	01-09-23	Municipio	Chia
Sede educativa	El Cerro		
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO	No Servicios	332

Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
			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
Carne Bistec	C		C		89.9	C		70	C		70	C		C	
lenteja con zanahoria	C		C		86.6	C		80	C		80	C		C	
arroz blanco	C		C		79.6	C		75	C		70	C		C	
tajadas maduro	C		C		80	C		68	C		65	C		C	
Ensalada fumik, lechuga y zanahoria	C		C		13.3	C		13.3	C		13.3	C		C	
Jugo de fresa	C		C		3.3	C		3.3	C		3.3	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	
	Jose Blanco		Milena María Mendoza.
Nombre	Jose Blanco	Nombre	Milena María Mendoza
Documento	79 209 283	Documento	52954564
Cargo	Interventor	Cargo	Economa

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°	1	ETC	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chia	Fecha Visita	01-09-23
Hora inicio	7:30 am						
Institución Educativa	Fusca El Cerro			Sede Educativa	El Cerro		
Hora de terminación	10:30 am						
Dirección	Vereda Yerbabuena			Operador	UT. Bienestar Colectivo		
No Contrato	702 - 2023						

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	340	Se presentaron intercambios	SI		NO	X										
	Fecha de última calibración	No evidenciado	Número de menú entregado	340	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						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	Cerdo Bistec													54	53	51	52	40	C
Leguminosa	lentejas en ranchera													61	63	60	61	50	C
Cereal (arroz ó pasta)	arroz blanco													104	110	107	107	90	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	tajadas maduro													83	87	80	83	80	C
Verdura fría o caliente	Ensalada tomate, lechuga													61	63	66	63	65	NC
Bebida	Jugo fresa													212	210	209	209	200	C
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		5
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE		1

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	6	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE	83%	Nombre del interventor	Jose Blanco R.
						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

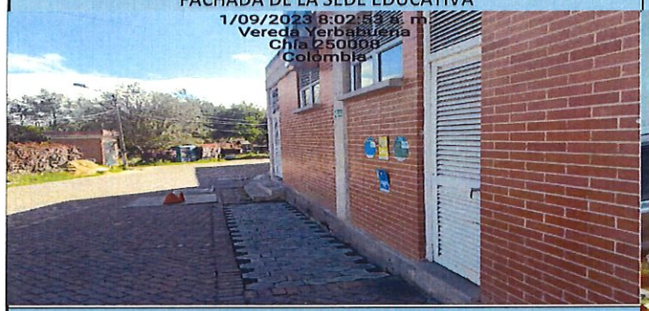
SISCOL la mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO

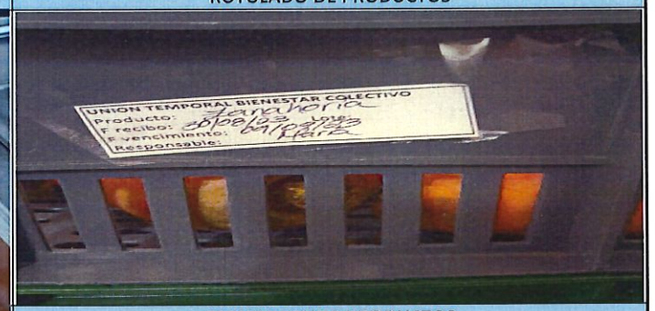
MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FUSCA EL CERRO	**FECHA DE LA VISITA**	O1-09-23
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	EL CERRO	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA

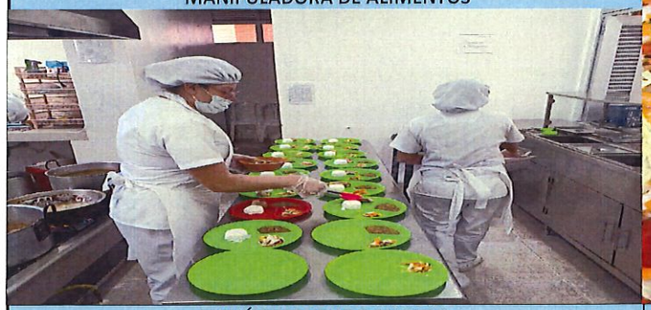


VERRIFICACIÒN DE TEMPERATURA

ROTULADO DE PRODUCTOS



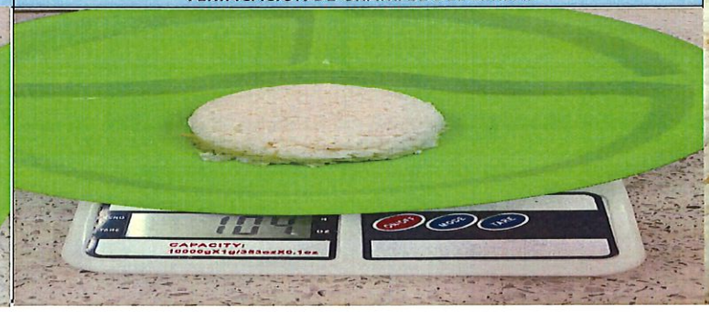
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



TEMPERATURA PRODUCTOS

MENÚ PREPARADO EN SITIO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE DEL CEREAL



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	Fusca	**ETC**	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		**Ciudad/ Municipio**	Chia		
		Área	**Urbana**		**Rural** X	**Fecha Visita**	29 D	08 M	23 A
Nombre sede	El. Cerro	**No de visita**	6			**Hora inicio**	7:30 am		
Dirección	Vereda y carbuyero	**No Contrato** CO1.PCCNTR	702-2023			**Hora de terminación**	10:30 am.		
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	**No. De Beneficiarios focalizados**	332			**No. De Beneficiarios atendidos**	332		
Reporta casos de atención prioritaria	**SI**		**NO** X	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**	NA	**Tipo de la modalidad entregada**	RPS AM-PM	X 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	Milena María Mendiarres	**Nombre del interventor de campo**	Jose Blanco						

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**		**PORCENTAJE**		**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	
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**						
	CONCEPTO EMITIDO			**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			De 301 a 500 raciones	4	
De 451 a 700 raciones	5		3	De 501 a 750 raciones	5	3
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).	0	No se evidencia formato de reposición de entrega y 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	No se evidenca remisión de alimentos firmados por el rector. o delegado del CAE
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)	N/A	no aplica porque no se transporta comida caliente
14	Los recipientes empleados para el servido de los alimentos se encuentra por compartimientos. (Solo aplica para comida caliente transportada)	N.A	no aplica porque no se transporta 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 porque no se transporta comida caliente

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	66%

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	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.	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 Representante del CAE
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.	NO	No observado el tanque de almacenamiento de Agua
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NO	No observado el tanque de almacenamiento de 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.	NA	No aplica porque en la institución no se fabrica hielo

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	81%
	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).	NO	No es observado el transporte de alimentos
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 es observado el transporte de alimentos
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No es observado el transporte de alimentos
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 es observado el transporte de alimentos
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No es observado el transpot de 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 es observado el transpote de alimentos
	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.	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.	0	Botinquin incompleto.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A 2	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 1	PORCENTAJE	N.A 50%

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 soport de comite de alimentacion del CAE

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	Jose Blanco	NOMBRE	Milena Maria Manyoma
CÉDULA	1920928	CÉDULA	57054560
CARGO	Tecnico	CARGO	Economa
FIRMA		FIRMA	

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°	5	ETC	Almirco	Ciudad/ Municipio	chia	Fecha Visita	29-08-23	Hora inicio	7:30am
Institución Educativa	Fusca El Cerro			Sede Educativa	El Cerro			Hora de terminación	10.30am
Dirección	Vereda Yerbabuena.			Operador	UT Bienestar Colectivo			No Contrato	702 - 2023

Balanza																				
Marca	RANGER	Número de menú programado	352						Se presentaron intercambios	SI		NO	X							
Fecha de última calibración	No evidenciado	Número de menú entregado	352						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	X	7		9		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 — Carne desmechada													105	107	101	104	40	C
Leguminosa																		
Cereal (arroz ó pasta) — Arroz con perejil													112	109	107	109	90	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal — Mazorca acaramelada													90	95	91	92	85	C
Verdura fría o caliente — Ensalada													70	73	79	74	65	C
Bebida — Jugo													202	207	205	204	200	C
				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												
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	Jose Homero Blanco
						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

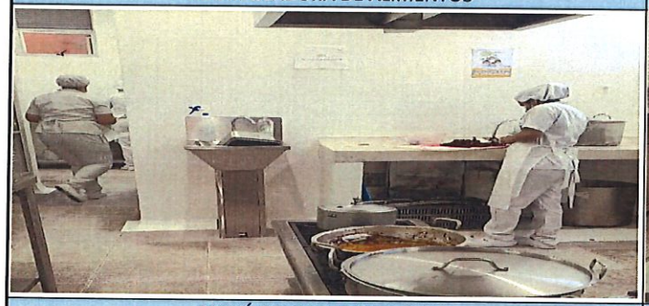
MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FUSCA EL CERRO	**FECHA DE LA VISITA**	29-08-23
OPERADOR	UT. BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	EL CERRO	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA

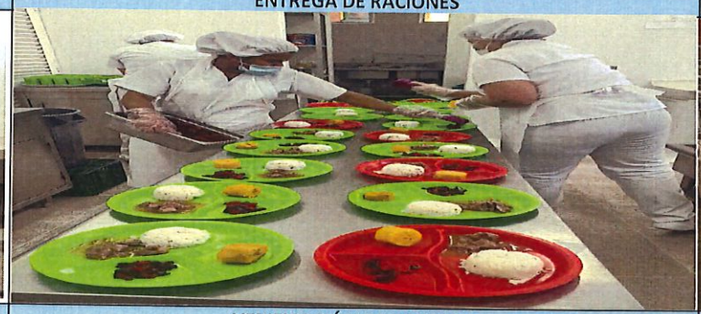
CONTROL DE TEMPERATURA

ALMACENAMIENTO

MANIPULADORA DE ALIMENTOS



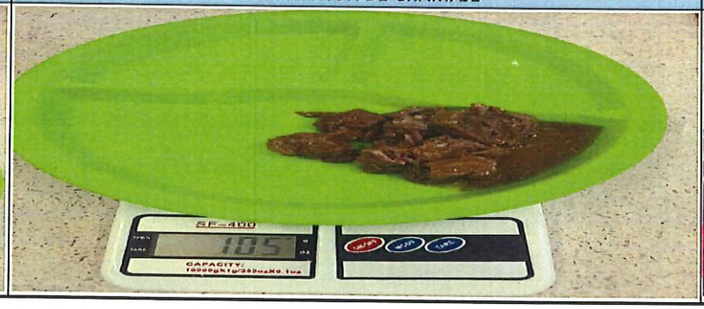
ENTREGA DE RACIONES



COMEDOR ESCOLAR

MENÚ PREPARADO EN SITIO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE



CONTROL DE TEMPERATURA

HAVERHILL SISCOL la 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**	Fusca El Cerro			
Fecha de la visita	24-08-23	**Municipio**	Chia	**Sede educativa**	El. Cerro	**Tipo de Complemento**	**Jornada Mañana**	**Jornada Tarde** / **Almuerzo**
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO			**No Servicios**	337		P.S.	— / am

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 en Salsa Roja	C		C		83°C	C		75°C	C		77°C	C		C	
Blanquillos Guisados	C		C		85°C	C		78°C	C		75°C	C		C	
Arroz Blanco	C		C		80°C	C		70°C	C		68°C	C		C	
Tajadas de platano	C		C		77°C	C		75°C	C		72°C	C		C	
Ensalada Campesina T. L.	C		C		13°C	C		13°C	C		13°C	C		C	
Jugo de tomate de arbol	C		C		10°C	C		10°C	C		10°C	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	
			María R.H.A.
Nombre	Jose Blanco	**Nombre**	María Robles
Documento	74209783	**Documento**	1142500
Cargo	Tecnico Alimentos	**Cargo**	Manipuladora

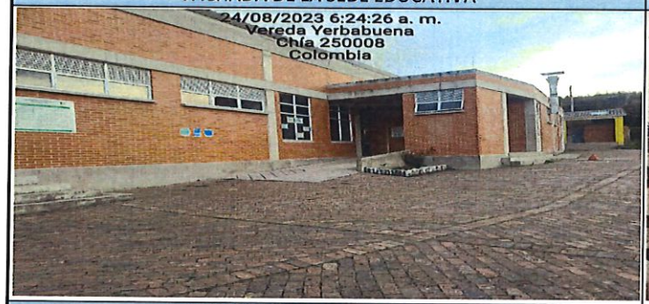
HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

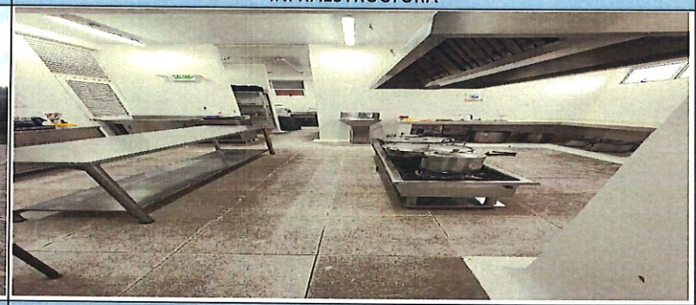
REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FUSCA EL CERRO	**FECHA DE LA VISITA**	24-08-23
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**		EL CERRO

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA

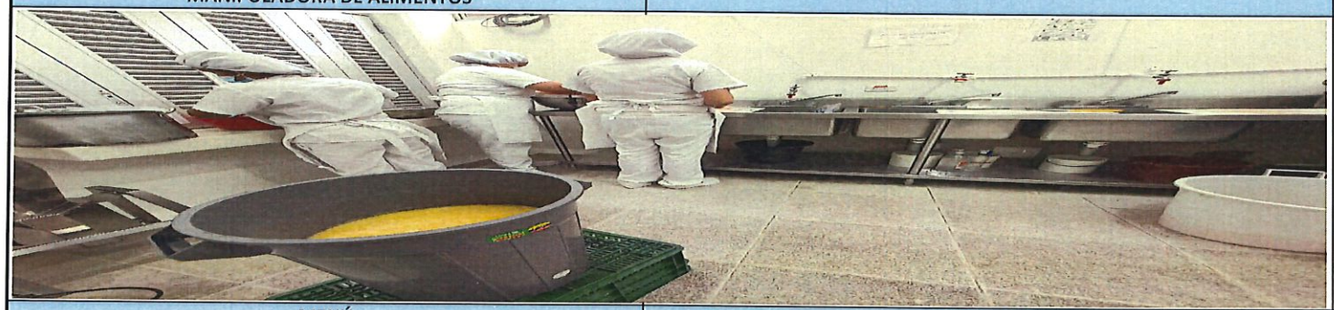


INFRAESTRUCTURA

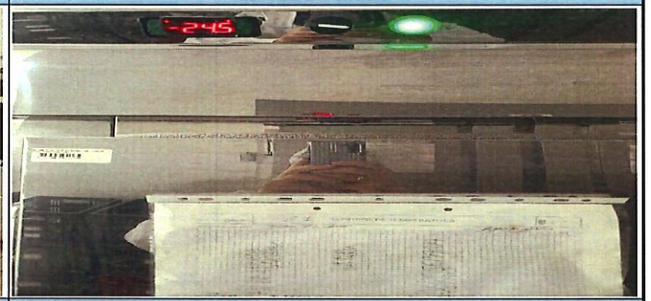


ALMACENAMIENTO

MANIPULADORA DE ALIMENTOS



COMEDOR ESCOLAR



MENÚ

MENÚ No. 14
POLLO EN SALSA ROJA
BLANQUILLOS GUISADOS
ARROZ BLANCO
TAJADAS DE PLÁTANO
ENSALADA CAMPESINA (TOMATE, LECHUGA)
VINAGRETA - ENSALADA
JUGO DE FRUTA DE COSECHA
AGUA

ROTULADO

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**	18-08-23		
Institución Educativa	Fusca El Cerro	**Sede educativa**	El Cerro	**Tipo de Complemento**	**Jornada Mañana**	**Jornada Tarde**	**Almuerzo**
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO	**No Servicios**	332		X		

DATOS DEL MENÚ A VERIFICAR

Descripción del Menú: Pasta con Pollo, ensalada Criolla, Pan, Jugo de Tomate de arbol

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	
Pollo Rechuga	Pollo Fiesta	2023161	03-02-24	Kg	-5°C	21 Kl	21 Kl		C	C	C	C
Pasta	La Imperable	4744141640	21-11-23	Lb	15°C	23 Lb	23 Kl		C	C	C	C
tomate	Bienestar C	30510	26-08-23	Kg	15°C	9 Kl	9 Kl		C	C	C	C
Lechuga	Bienestar C		26-08-23	Kg	4°C	3.5 Kl	3.5 Kl		C	C	C	C
Queso	San Andres	18290623	29-06-24	ml	17°C	900 ml	900 ml		C	C	C	C
Sal	refisal	305103031	N.A.	Kg	17°C	1 Lb	1 Lb		C	C	C	C
margarina	La Preferida	09327023	22-12-24	Lb	17°C	1 Lb	1 Lb		C	C	C	C
tomate de arbol	Bienestar C		26-08-23	Lb	17°C	21 Kl	21 Kl		C	C	C	C
Pan fyado	Tradicional	04.08	04-09-23	gm	17°C	900 gr 10 pqtes.	10 pqtes.		C	C	C	C

Verificación de materia prima - Día siguiente - Fecha: 19.08.23

MANIPULADOR DE ALIMENTOS		RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
Milena Monroy			
Nombre:	Milena Maria Monroy	**Nombre:**	José Homero Blanco R.
Cédula:	52954564	**Cédula:**	79209283
Cargo:	Economá	**Cargo:**	Interventor.

HAVERHILL | SISCOL 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	Cundinamarca.	Ciudad/ Municipio	Chia	Fecha Visita	10-08-23
Institución Educativa	Fusca El Cerro			Sede Educativa	El Cerro	Hora inicio	7:30am
						Hora de terminación	9:30am
Dirección	Vereda Yerbabuena			Operador	UT. Bienestar Colectivo	No Contrato	702-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	332		Se presentaron intercambios	SI		NO	X	
	Fecha de última calibración	NO.	Número de menú entregado	332		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	X	7		9		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	Cubos de Pollo													78	73	71	74	50	C
Leguminosa																			
Cereal (arroz ó pasta)	Pasta													112	115	107	111	105	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Pan.													41	47	43	43	50	NC
Verdura fría o caliente	Ensalada Criolla													91	93	89	91	65	C
Bebida	Jugo fortalecido.													210	212	207	209	200	C
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		4
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE		1

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	+/-	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	5	PUNTAJE REAL	4	PORCENTAJE	80%	Nombre del interventor	Jose Blanco R.
						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

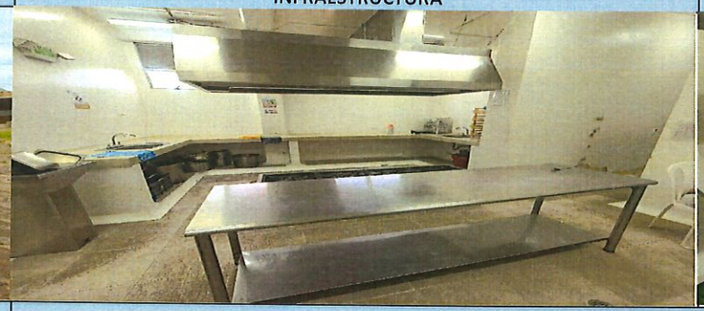
CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FUSCA EL CERRO	**FECHA DE LA VISITA**	18-08-23
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	EL CERRO	

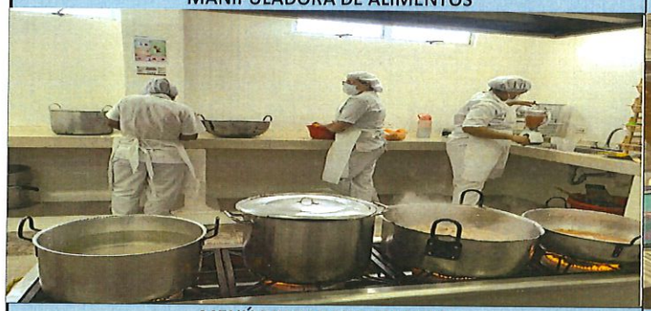
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA

INFRAESTRUCTURA

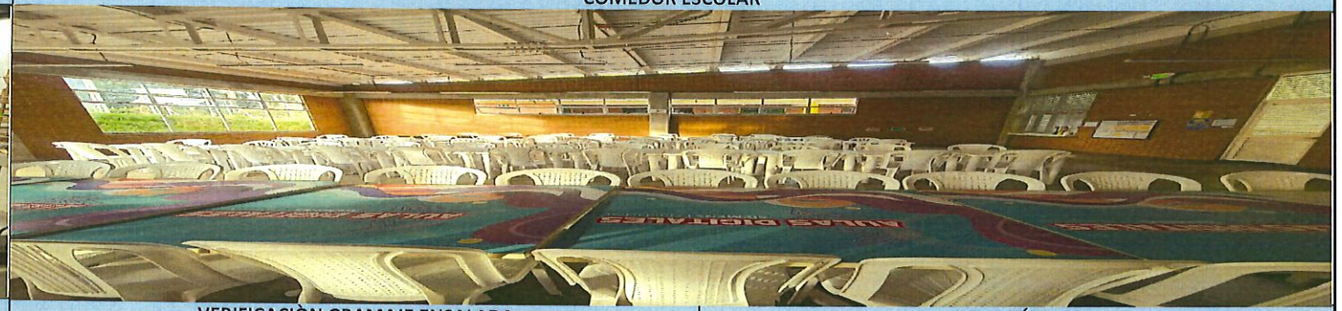


ALMACENAMIENTO

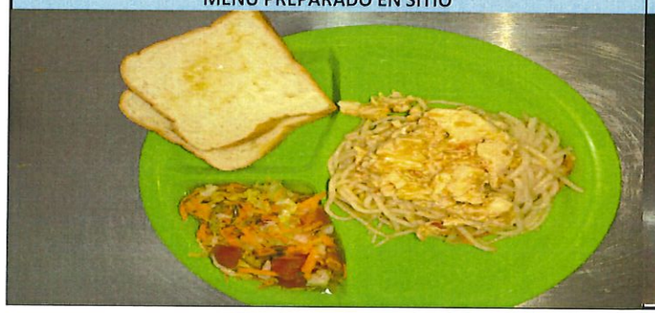
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



COMEDOR ESCOLAR

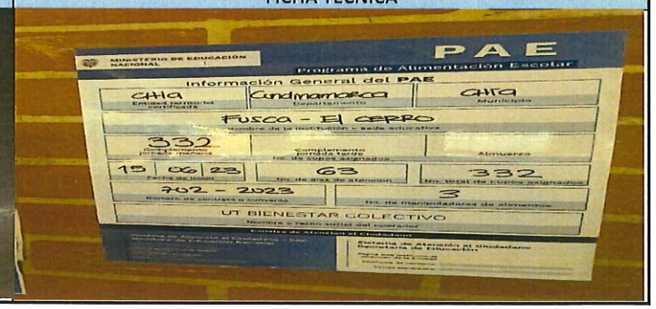


MENÚ PREPARADO EN SITIO



VERIFICACIÓN GRAMAJE ENSALADA

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	Fusca el Cerro	**ETC**	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA			**Ciudad/ Municipio**	chia		
		Área	**Urbana**		**Rural**	X	**Fecha Visita**	14 D	06 M	23 A
Nombre sede	El Cerro	**No de visita**	01				**Hora inicio**	7:30 AM		
Dirección	Vereda Yerbabuena	**No Contrato CO1.PCCNTR**	702-2023				**Hora de terminación**	10.30 am.		
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	**No. De Beneficiarios focalizados**	332				**No. De Beneficiarios atendidos**	332		

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	**RPS** 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	Milena Maria Mendoza Economa		**Nombre del interventor de campo**		Jose Horacio Blanco				

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**		**PORCENTAJE**		**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	
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**						
	CONCEPTO EMITIDO			**PORCENTAJE OBTENIDO**			

TOTAL DE MANIPÚLADORAS 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		2	De 501 a 750 raciones	5	2.
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).	0	No se evidencia formato de reposición entrega y 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	No se evidencia remisión de alimentos firmada por el rector o el delegado
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 por que no se transporta 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 por que no se transporta 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 por que no se transporta comida caliente

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	66%

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	0	No se evidencia practicas adecuadas de habitos alimentarios
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	8	PORCENTAJE	88%

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.	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 representante del CAE
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.	NO	No observado el tanque de almacenamiento de agua
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NO	No observado el tanque de almacenamiento de 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.	NA	No se fabrica hielo

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.	0	No se evidencia recipiente para el uso de aceite vegetal 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.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada.	0	No se evidencia certificado de fumigación

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	27.	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE	77%

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)	0	No se evidencia remisión de faltantes y rechazo
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 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 observado la capacidad y la portación de bascula
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	8	PUNTAJE OBTENIDO	6.	PORCENTAJE	75%

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 de mantenimiento y 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.	1	

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.	1	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia el Protocolo de suplencia y repitencia
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	3	PORCENTAJE	75%

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	Botiquin Incompleto

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	N.A 2	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 1	PORCENTAJE	N.A 50%

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 de comite de alimentación CAE

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	Jose Horacio Blanco	NOMBRE	Milena Maria Mendoza
CÉDULA	79209283	CÉDULA	52931561
CARGO	Tecnico en Alimentos	CARGO	Ecónoma
FIRMA		FIRMA	María RHA.

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°	3	ETC	C/marca	Ciudad/ Municipio	Chia	Fecha Visita	14-08-23
Hora inicio	7:30AM						
Institución Educativa	Fusca el Cerro			Sede Educativa	El Cerro	Hora de terminación	10:30 am
Dirección	Vereda Yerbabuena			Operador	Unión temporal bienestar colectivo	No Contrato	702 - 2023.

Balanza																				
Marca	RANGER	Número de menú programado	332	Se presentaron intercambios	SI		NO	X												
Fecha de última calibración	No evidenciado.	Número de menú entregado	332	Presentaron soporte de autorización	SI		NO		N.A.	X										
		El Menú entregado corresponde al ciclo	SI		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	Carne de res sofrito													40	42	45	42,3	40	C
Leguminosa	Lentejas guisadas													70	77	68	71,6	50	C
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz blanco													98	90	89	92,3	90	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Tajadas de platano													90	91	87	89,3	85	C
Verdura fría o caliente	Ensalada													101	90	95	95,3	65	C
Bebida	Jugo en agua													215	212	210	212,3	200	C
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		6
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE		

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						CUMPLE			
					NO CUMPLE						NO CUMPLE			

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	Jose Herrera Blanco
						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 SIGCOL

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	Cmarca	Ciudad/ Municipio	chia	Fecha Visita	04-09-23
Hora Inicio	10:00am						
Institución Educativa	Fusca Principal	Sede Educativa	Fusca Principal	Hora de terminación	11:30am		
Dirección	Vereda Fusca.	Operador	UT Bienestar Colectivo.	No Contrato	702 2023		

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	140			Se presentaron intercambios	SI		NO	X								
	Fecha de última calibración	NO evidenciado	Número de menú entregado	140.			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	200	205	202	202	200	C							L3151	29-09-23
Cereal Acompañante	miffi vainilla.	50	50	50	50	50	C							L280823	16-09-23
Postre	Bocadillo	20	20	20	20	20.	C							L238-23	15-02-24
Fruta														CUMPLE C	CUMPLE C
					CUMPLE		3				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	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE	100%	Nombre del interventor	Jose Blanco R
						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	Fuxa Principal - Cmarca			**Fecha de la visita**	04-09-23
Dirección Bodega	Vereda Fuxa.			**Operador**	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO
Semana de Suministro	1	**Semana del ciclo** 1	**Menú No.** 1	**CO1.PCCNTR**	702.2023

VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

COMPONENTE	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	PREESCOLAR			PRIMARIA 1° A 3°			PRIMARIA 4° Y 5°			SECUNDARIA 6°, 7°, 8° Y 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.	28-09-23										200	205	202			
muffi vainilla	230823	16-09-23										50	50	50			
Bocadillo	238-23	15-02-24.										20	20	20			

Observaciones Interventoría:

Observaciones de quien recibe la visita:	REPRESENTANTE DEL OPERADOR	REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA
	Maria Cielo Bedoya.	
	Nombre: Maria Cielo Bedoya	Nombre: Jose Blanco R.
	Documento: 1193168558.	Documento: 79209383
	Cargo: Economo.	Cargo: Interventor.

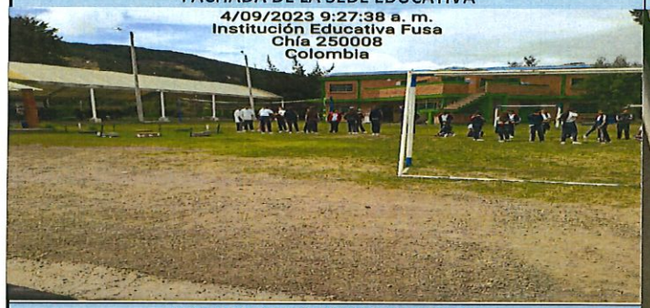
HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO

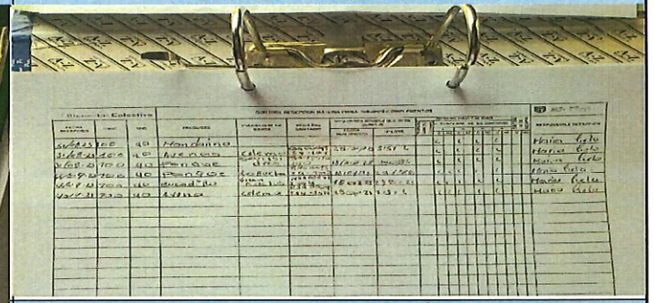
MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FUSCA PRINCIPAL	**FECHA DE LA VISITA**	04-09-23
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	FUSCA PRINCIPAL	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA

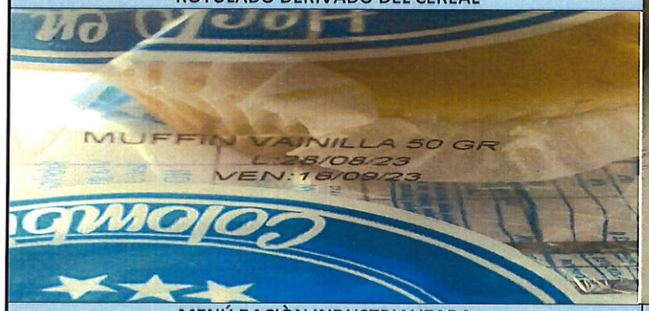


AREA DE ENTREGA DE PRODCUTOS

CONTROL DE MATERIA PRIMA



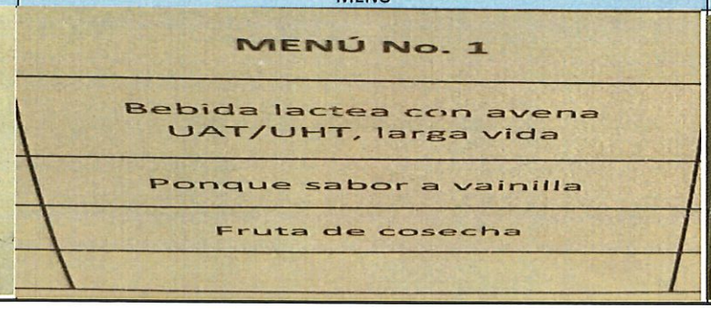
ROTULADO DERIVADO DEL CEREAL



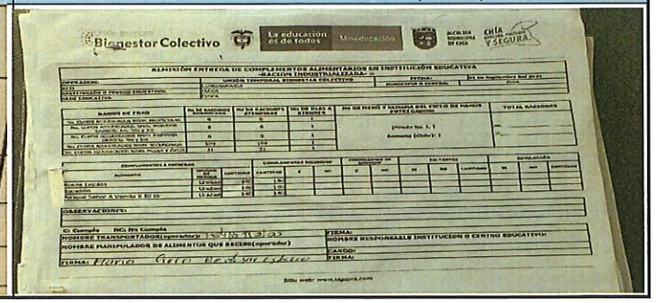
ROTULADO DE PRODUCTO LÀCTEO

MENÚ RACIÒN INDUSTRIALIZADA

MENÙ



REMISIÒN DE PRODUCTOS (MENU)



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°	4	ETC	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chía	Fecha Visita	24-08-23
Institución Educativa	Fusca Peinapal			Sede Educativa	Fusca Principal	Hora inicio	10:00 am
Dirección	Vereda Fusca			Operador	UT Bienestar Colectivo	Hora de terminación	11:30 am
						No Contrato	702 - 2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	128	Se presentaron intercambios	SI		NO	X										
	Fecha de última calibración	No evaluado	Número de menú entregado	128	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

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 de fresa						
Cereal Acompañante	Parque de leche.						
Postre	Boradillo de guayaba						
Fruta							
					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)
212	210	207	209	200	C
54	59	63	58	70	NC
24	22	20	22	15	C
			CUMPLE		2
			NO CUMPLE		1

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		

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)
			CUMPLE		
			NO CUMPLE		

LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
3152		29-09-23	
140823		02-09-23	
179-23		15-12-23	
CUMPLE	X	CUMPLE	X
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	3	PUNTAJE REAL	2	PORCENTAJE	66 %	Nombre del interventor	Jose Romero Blanco R.
						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

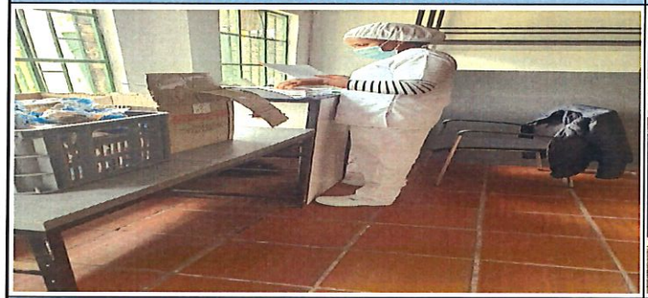
MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FUSCA PRINCIPAL	**FECHA DE LA VISITA**	24-08-23
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	FUSCA PRINCIPAL	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA

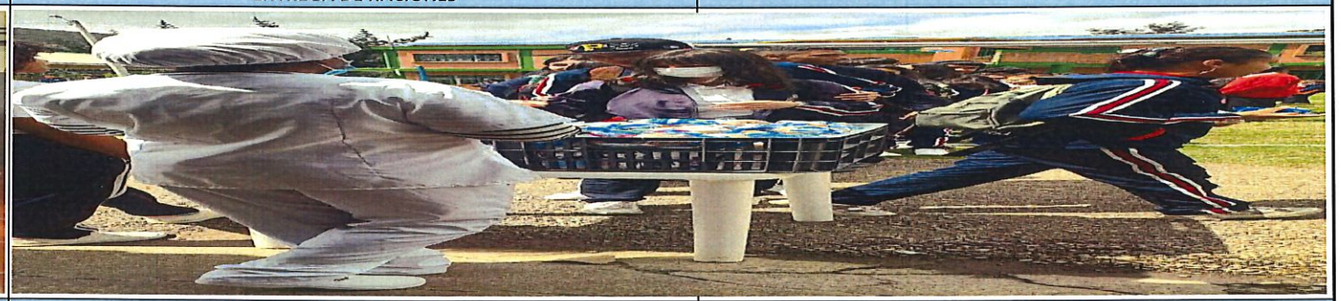
ROTULADO

ALMACENAMIENTO

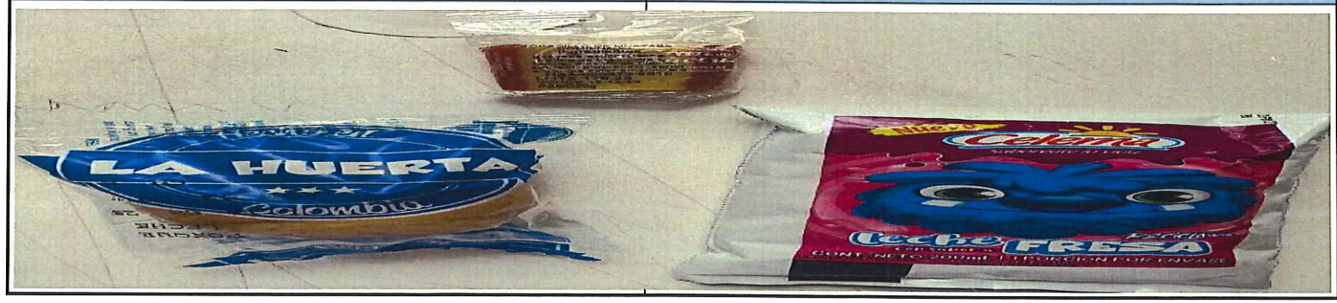
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



ENTREGA DE RACIONES



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°	3	ETC	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chia	Fecha Visita	18-08-23
Institución Educativa	Tusca Principal.			Sede Educativa	Tusca Principal.	Hora Inicio	10:00am
Dirección	Vereda Tusca.			Operador	UT Bienestar Colectivo	Hora de terminación	12:00pm
						No Contrato	702-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	128	Se presentaron intercambios	SI		NO	X				
	Fecha de última calibración	NO Evidenciada	Número de menú entregado	128	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

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	Yogurth						
Cereal Acompañante	Parque Vainilla						
Postre							
Fruta	Manzana.						
					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							
Cereal Acompañante							
Postre							
Fruta							
					CUMPLE / NO CUMPLE		

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		212	210	207	209	200	C
Cereal Acompañante		72	69	75	72	70	C
Postre							
Fruta		130	140	135	135	141	NC
					CUMPLE / NO CUMPLE		C.

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	
Leche y productos lácteos	F2143.		01-09-23	
Cereal Acompañante	090823.		28-08-23.	
Postre	—		—	
Fruta	CUMPLE / NO CUMPLE	C	CUMPLE / NO CUMPLE	C.

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	3.	PUNTAJE REAL	2	PORCENTAJE	66.%	Nombre del interventor	Jose Homero Blanco Rodriguez
						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

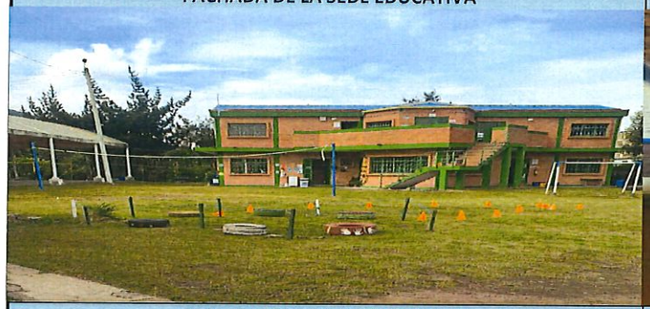
HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

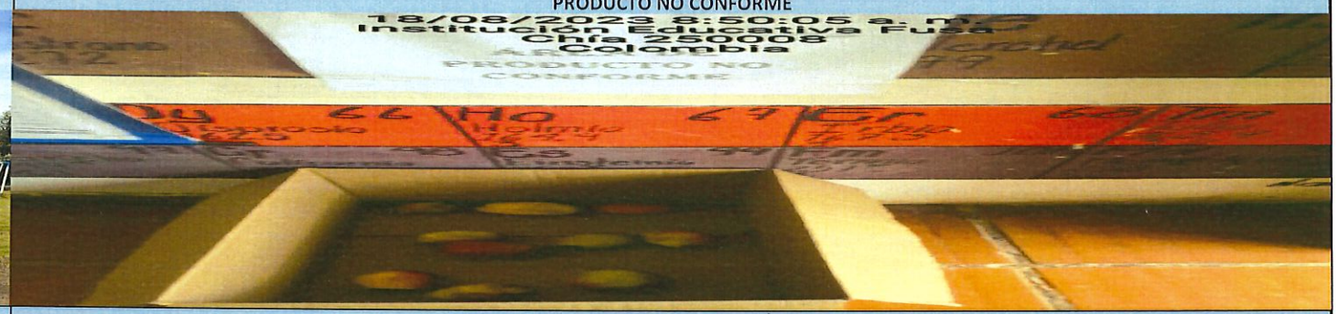
REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FUSCA PRINCIPAL	**FECHA DE LA VISITA**	**18-08-23**
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA FUSCA**	FUSCA	

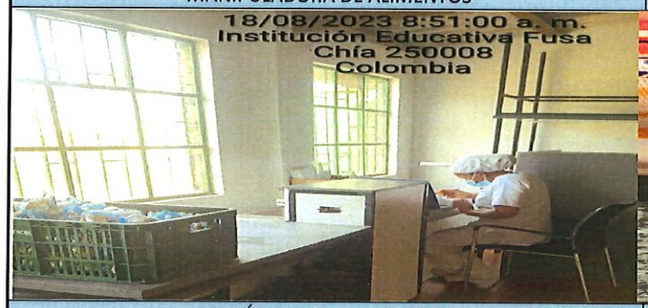
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



PRODUCTO NO CONFORME



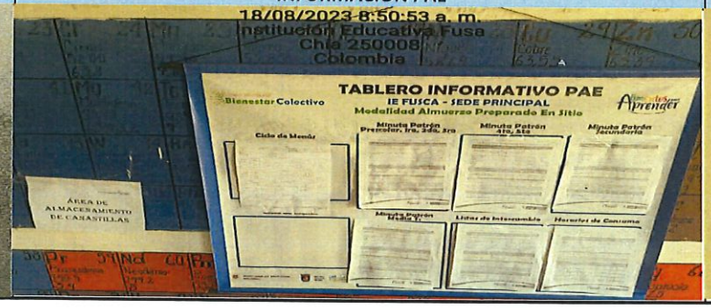
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



ROTULADO DE PRODUCTO LÀCTEO

MENÚ PREPARADO EN SITIO

INFORMACION PAE



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°	3.	ETC	Cundinamarca.	Ciudad/ Municipio	Chia	Fecha Visita	15-08-23
Institución Educativa	Fusca Principal			Sede Educativa	Fusca Principal	Hora inicio	10:00AM
Dirección	Vereda Fusca			Operador	Union temporal bienestar colectivo	Hora de terminación	11:30am
						No Contrato	702 - 2023.

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	128		Se presentaron intercambios	SI		NO	X			
	Fecha de última calibración	NO Evidenciado	Número de menú entregado	128		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**

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 dulce						
Postre	—						
Fruta	Mandarina						
					CUMPLE		
					NO CUMPLE		

CICLO — **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		

CICLO — **PRIMARIA 4° Y 5°**

MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso promedio	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
210	215	218	214,3	200	C
52	55	53	53,3	50	C
121	130	125	125,3	171	NC
			CUMPLE		2
			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		

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)
			CUMPLE		
			NO CUMPLE		

LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO	
3184		31-10-23.	
215		30-03-24	
—		—	
CUMPLE	C	CUMPLE	C
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	13	PUNTAJE REAL	2	PORCENTAJE	66%	Nombre del interventor	Jose Herrera Blanco
						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

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

Institución educativa:	Bogara Principal	ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio	Chia
Nombre sede:	Bogara	Área Urbana		Área Rural	X
Dirección:	Vereda Bogara	Fecha Visita:	31-08-23	Hora de inicio:	10:30am
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No Contrato CO1.PCCNTR:	702-2023	Hora de terminación:	11:30 Am
Hora de consumo:	11:00 Am	Hora de entrega publicada:	11:00 Am		
Reporta casos de atención prioritaria SI____ NO X		Identifique la causal del caso de atención prioritaria		MA	
No. De Beneficiarios focalizados	935	No. De Beneficiarios atendidos		935	
Visita técnica: X	No. de Visita: 3	Seguimiento posible caso de ETA		Visita SPQR	
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	Yeris Carolina Pedraza ECP Apoyo	Nombre del interventor de campo:	José Blanco.		

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		< 69 % 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	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.	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	6	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.	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	La remision no se evidencia firmado por el Rector. ni encargado del Pae.

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 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 MENÚS - 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.	NA.	No aplica porque se atienden mas de 36 beneficiarios y utilizan dotación completa
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	5	PORCENTAJE	83%

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 la remisión de insumos firmada por el Rector o representante del 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.	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.	0	No se evidencia registro de verificación de cloro

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.	0	No se evidencia registro de manejo de residuos solidos liquidos.
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.	0	No se evidencia registro establecido para el control de plagas

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	71%

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 el transporte de alimentos
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No se evidencia el transporte de alimentos
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 evidencia el transporte de alimentos
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No se evidencia el transporte de alimentos

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 evidencia el transporte de alimentos.

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	55%

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.	1	
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia formatos de suplencia de respectivo en carpeta
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	3	PORCENTAJE	75%

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

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	José Homero Blanco R	NOMBRE:	Yeris Carolina Pedroza
CEDULA:	79209253	CEDULA:	1044210566
CARGO:	Técnico en Alimentos	CARGO:	Ecónoma
FIRMA:		FIRMA:	

HAVERHILL SIGCOL

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Semana del ciclo N°	5	ETC	cimarca	Ciudad/ Municipio	Chia	Fecha Visita	31-08-23
Hora inicio	10:30 am						
Institución Educativa	Bojaca Principal	Sede Educativa	Bojaca	Hora de terminación	11:30 am		
Dirección	Vereda Bojaca	Operador	Un Bienestar Colectivo	No Contrato	737-2023		

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	435					Se presentaron intercambios	SI		NO	X							
			Número de menú entregado	435																
	Fecha de última calibración	No evidenciado	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	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	Avena													205	201	203	203	200	C
Cereal Acompañante	Ponque Naranja													45	45	45	45	45	C
Postre																			
Fruta	mandarina													140	141	130	137	125	C
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		3
					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														L 3151		28-04-23	
Cereal Acompañante														T 2508		13-09-23	
Postre																	
Fruta														CUMPLE	X	CUMPLE	X
					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	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE	100%	Nombre del Interventor	Jose Homero Blanco
						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

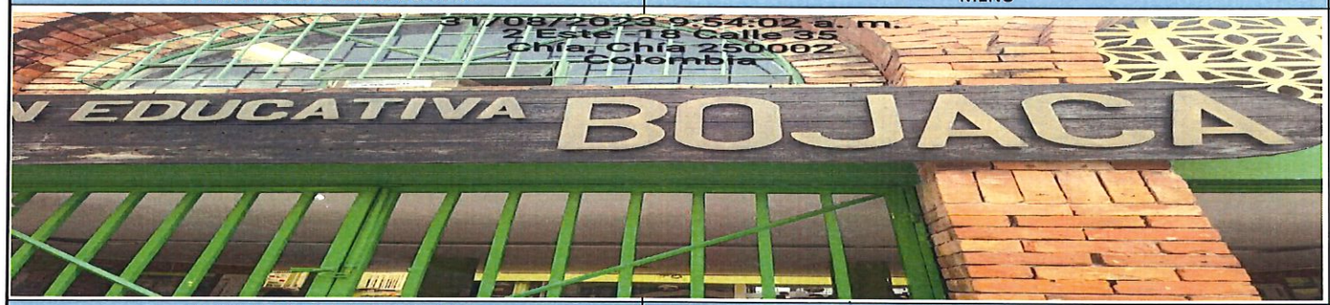
HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	BOJACA PRINCIPAL	**FECHA DE LA VISITA**	31-08-23
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	BOJACA PRINCIPAL	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



MENÚ

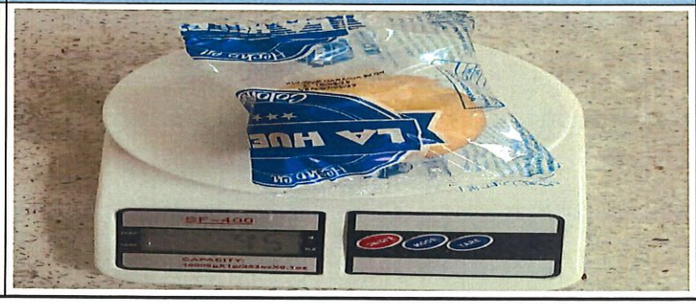
ROTULADO DEL PRODUCTO

MANIPULADORA DE ALIMENTOS

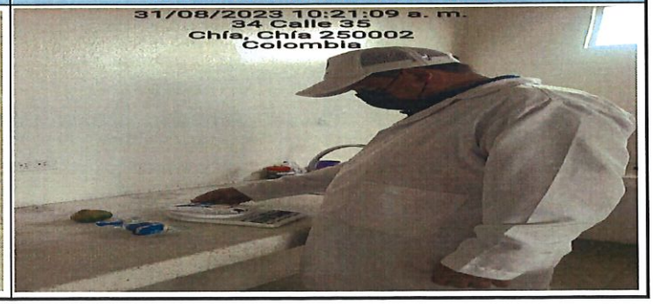
ENTREGA DE RACIONES

MENÚ PREPARADO EN SITIO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE



PROCESO DE VERIFICACION DE GRAMAJE



HAVERHILL BISCOL — CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Institución educativa: Bojaca Principal		**ETC:** DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		**Municipio** Chia	
Nombre sede: Bojaca.		**Área Urbana**		**Área Rural**	X
Dirección: Vereda Bojaca		**Fecha Visita:** 28-08-23		**Hora de inicio:** 10:30 am	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		**No Contrato CO1.PCCNT!** 702-2023		**Hora de terminación:** 11:30 am	
Hora de consumo: 10:30 am		**Hora de entrega publicada:** 10:30 am			
Reporta casos de atención prioritaria SI____ NO X		**Identifique la causal del caso de atención prioritaria** MA			
No. De Beneficiarios focalizados	935	**No. De Beneficiarios atendidos**	935.		
Visita técnica X	**No. de Visita** 2	**Seguimiento posible caso de ETA**		**Visita SPQR**	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Esperanza Villamil Garzon		**Nombre del interventor de campo:** Jose Homero Blanco			
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 %	0,000%	Calificación Cualitativa:	
RANGOS DE CALIFICACIÓN		< 69,9% 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	1	
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	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	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	El comedor se encuentra fuera de servicio
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	la remisión no se evidencia firmada por el rector ni encargado del PAE.
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%

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.	0	No se evidencian practicas adecuadas de habitos alimentarios
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%

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.	NA.	No aplica porque en la I.E.D se atienden mas de 36 beneficiarios y utilizan dotación completa
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	5	PORCENTAJE	83%.

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.	0	No se evidencia registro de limpieza y desinfección.
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	No cuenta con los insumos de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla
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 la remisión de insumos firmada por el rector o representante del PAE
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.	0	No se evidencia Publicación de Productos Utilizados de limpieza y desinfección
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 evidencian sitio para almacenamiento de insumo protegido
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.	0	No se evidencia registro de verificación de agua

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.	0	No se evidencia registro de manejo de residuos solidos ni liquidos
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 reapientes con distinción de color, ni bolsas para residuos solidos.
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.	0	No se evidencia registro establecido para el control de plagas

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	35%.

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	No se evidenca el transporte de alimentos
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No se evidenca el transporte de alimentos
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 evidenca el transporte de alimentos
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No se evidenca el transporte de alimentos
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 evidencia el transporte de alimentos.

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	55%

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.	1	
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia formatos de suplencia de respectivo en carpeta
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	3	PORCENTAJE	75%

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

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

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA		DATOS RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE:	Jose Blanco Rodriguez	NOMBRE:	Rosario Esperanza Villamil
CEDULA:	79209283	CEDULA:	35333696
CARGO:	Técnico en alimentos	CARGO:	economa
FIRMA:		FIRMA:	Rosario Villamil.

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°	5	ETC	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chia	Fecha Visita	28-08-23	Hora inicio	10:30 am
Institución Educativa	Bojaca Principal			Sede Educativa	Bojaca			Hora de terminación	11:30 am
Dirección	Vereda Bojaca			Operador	Ut. Bienestar Colectivo			No Contrato	702-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	935				Se presentaron intercambios	SI		NO	X							
	Fecha de última calibración	No evidencio	Número de menú entregado	935.															
			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	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 fresa													212	210	212	211	200	C
Cereal Acompañante	Galletas													58	58	58	58	70	NC
Postre	Bocadillo													20	20	20	20	15	C.
Fruta																			
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		2
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						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														3152		29-09-23	
Cereal Acompañante														228		13-04-23	
Postre														17923		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	Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	2	PORCENTAJE	66 %	Nombre del Interventor	José Homero Blanco R.
						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

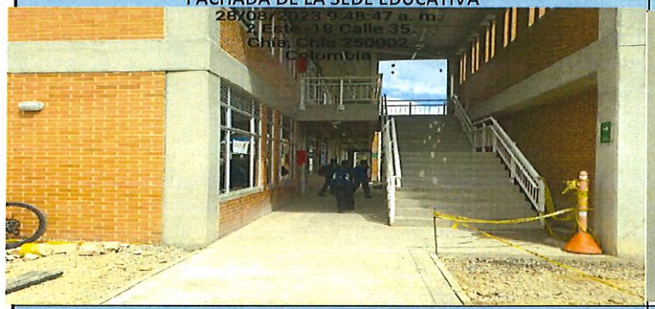
HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

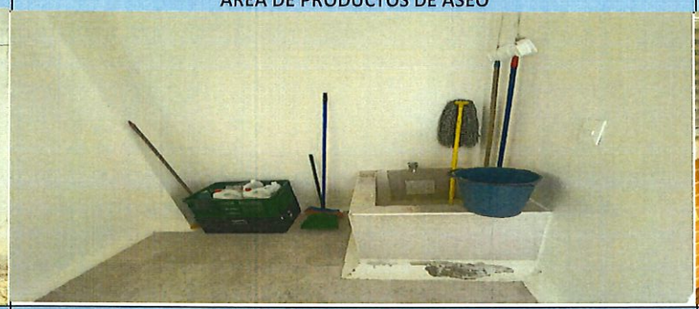
REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	BOJACA PRINCIPAL	**FECHA DE LA VISITA**	28-08-2023
OPERADOR	UT. BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	BOJACA	

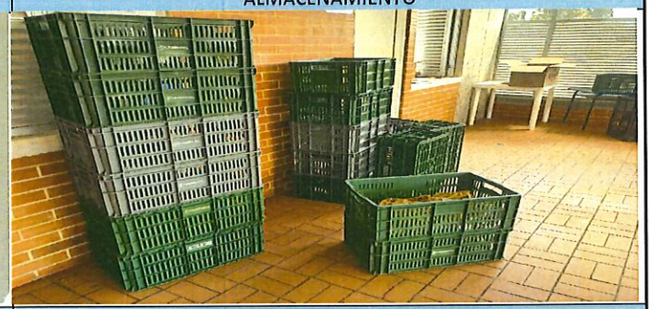
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



AREA DE PRODUCTOS DE ASEO



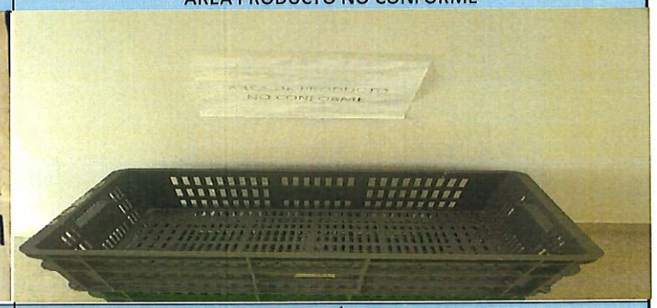
ALMACENAMIENTO



AREA DE RECICLAJE

TABLERO INFORMATIVO DEL PAE

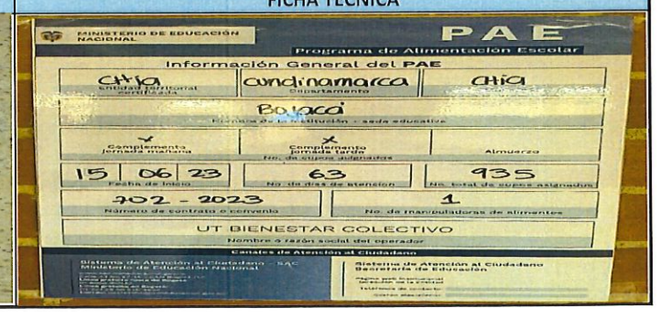
ÀREA PRODUCTO NO CONFORME



MENÚ PREPARADO EN SITIO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PRODUCTO LÀCTEO

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°	4	ETC	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chia.	Fecha Visita	24-08-23	Hora inicio	9:30
Institución Educativa	Boyaca Principal			Sede Educativa	Boyaca			Hora de terminación	11:30
Dirección	Vereda Boyaca.			Operador	UT. Bienestar Colectivo			No Contrato	102-2023

Balanza																				
Marca	RANGER	Número de menú programado	435	Se presentaron intercambios	SI		NO	X												
Fecha de última calibración	No Evidencia	Número de menú entregado	435	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	Leche de fresa													212	209	211	210	200	C
Cereal Acompañante	Ponque de Leche													56	59	63	59	70	NC
Postre	Bocadillo de Guayaba.													24	24	24	24	15	C
Fruta																			
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		2
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						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														3152		29-09-23	
Cereal Acompañante														140823		02-09-23	
Postre														179-23		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	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	2	PORCENTAJE	66 %	Nombre del interventor	José Homero Blanco Rodriguez
						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

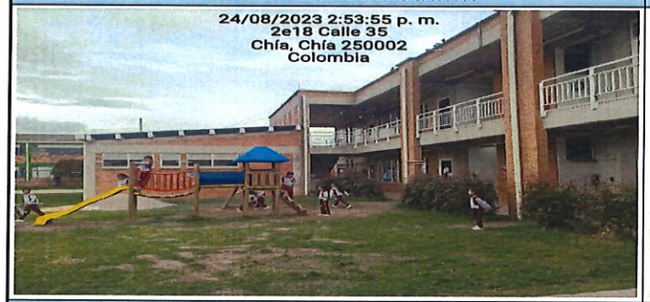
HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	BOJACA PRINCIPAL	**FECHA DE LA VISITA**	24-08-23
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	BOJACA	

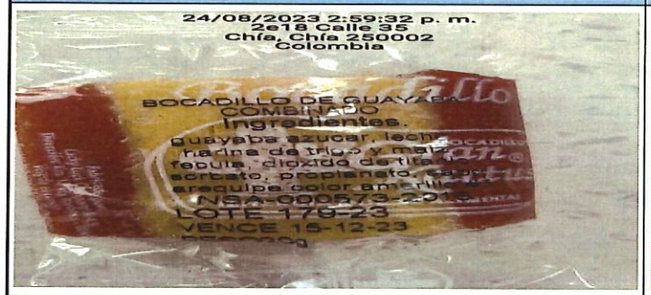
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



INFRAESTRUCTURA

ALMACENAMIENTO

ROTULADO DE ALMENTOS



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°	4	ETC	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chia.	Fecha Visita	22-08-23
Institución Educativa	Bojaca Principal			Sede Educativa	Bojaca.	Hora inicio	11:30
Dirección	Vereda Bojaca.			Operador	UT Bienestar Colectivo	Hora de terminación	12:30
						No Contrato	702 - 2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	935.			Se presentaron intercambios	SI		NO	X								
	Fecha de última calibración	No Evendido	Número de menú entregado	935.															
			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	2	3	4	X	5	6	7	8	9	10	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	Leche achocolatada													211	214	209	211	200	C
Cereal Acompañante	Pondo Queso													56	65	61	60	70	NC
Postre	Pralitu de leche.													20	20	20	20	15	C
Fruta																			
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		2
					NO CUMPLE						NO CUMPLE						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														L3188		04-11-23	
Cereal Acompañante														LP1908		08-09-23	
Postre														179.23		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	X	NA		Especifique en cuales preparaciones:
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI		NO		NA	X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3.	PUNTAJE REAL	2	PORCENTAJE	·66%.	Nombre del Interventor	Jose Homero Blanco Rodriguez
						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

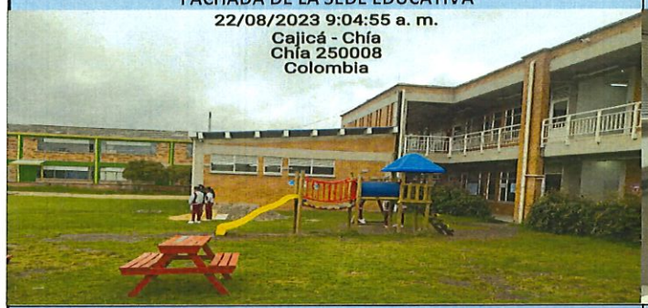
HAVERHILL SISCOL la mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

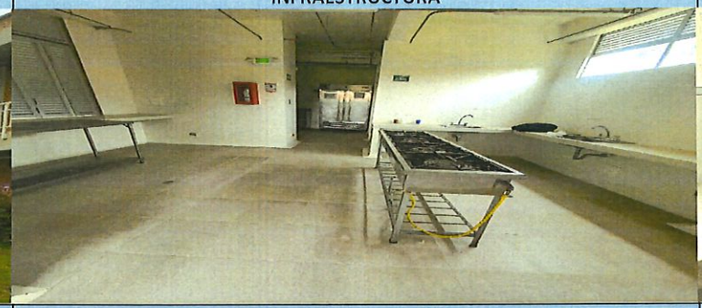
REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	BOJACA PRINCIPAL	**FECHA DE LA VISITA**	22-08-23
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	BOJACA PRINCIPAL	

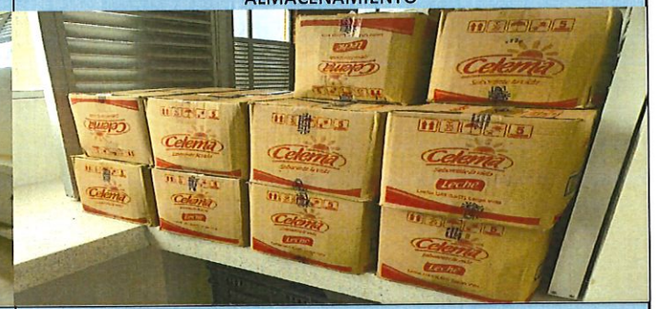
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA



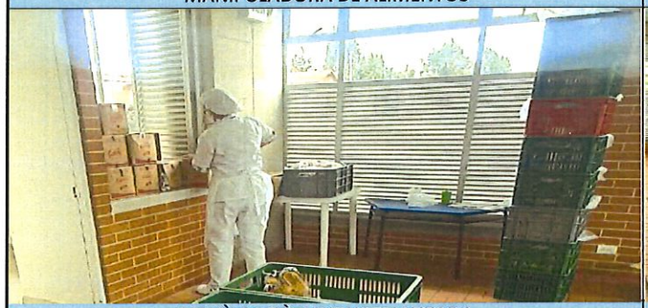
INFRAESTRUCTURA



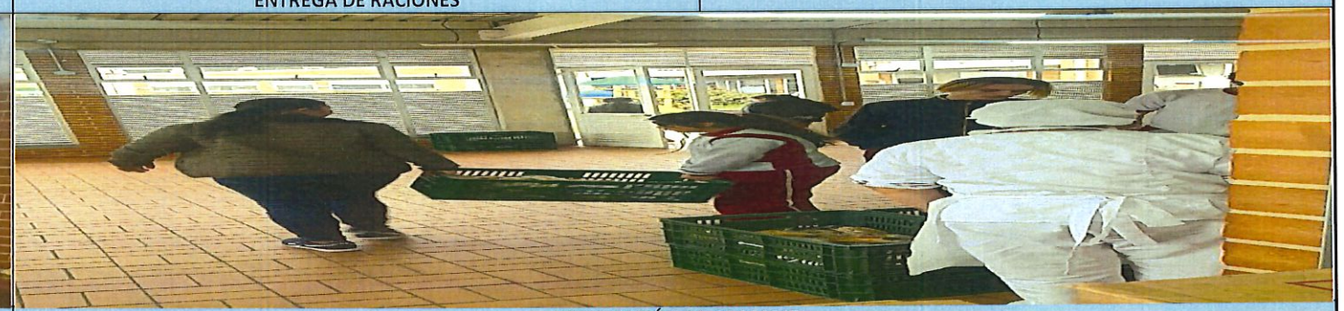
ALMACENAMIENTO



MANIPULADORA DE ALIMENTOS



ENTREGA DE RACIONES



MENÙ RACIÒN INDUSTRIALIZADA

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

HAVERHILL BIBCOL CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

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

Institución educativa: Bojaca Principal		ETC: DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Municipio Chia	
Nombre sede: Bojaca		Área Urbana		Área Rural	X
Dirección: Vereda Bojaca		Fecha Visita: 14-06-23		Hora de inicio: 11:00 AM	
Operador: UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO		No Contrato CO1.PCCNTI 702-2023		Hora de terminación: 12:20	
Hora de consumo: 11.00 AM		Hora de entrega publicada: 11:00 AM			
Reporta casos de atención prioritaria SI____ NO X		Identifique la causal del caso de atención prioritaria		ND	
No. De Beneficiarios focalizados 935		No. De Beneficiarios atendidos	935		
Visita técnica X	No. de Visita 01	Seguimiento posible caso de ETA	ND	Visita SPQR	ND
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Esperanza Villamil - Gestora		Nombre del interventor de campo: Jose Horacio Blanco			
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 %	0,000%	Calificación Cualitativa:	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 69% 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	1	
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: Racion 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 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.	0	El espacio de entrega de los alimentos no está diseñado para la entrega. Por ser muy reducidos
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.	0	No se evidencia área separada de alimentos y de insumos de aseo

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 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 uso del Comedor
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	La remisión no se evidencia firmado por el rector ni encargado del PAE
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 no cumple con el rotulado exigido por la norma

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	50%

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.	0	No se evidencian practicas adecuadas de habitos alimentarios
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%

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	La manipulador no posee dotación para la entrega del RI
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 porque se atienden mas de 36 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	0	La manipulador no utiliza su dotación
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.	0	No se evidencian certificados de practicas de manufactura, higiene ni manipulación de alimentos
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	2	PORCENTAJE	33%

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.	0	No se evidencia registro de limpieza y desinfección
24	Se cuenta con los insumos de aseo y desinfeccion de acuerdo a la tabla establecida y los cupos asignados.	0	No cuenta con los insumo de aseo y desinfección de acuerdo a la tabla
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 la remision de insumos firmado por el rector o representante del 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.	0	No se evidencia publicación de productos utilizados de limpieza y desinfección
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 evidencian sitio para almacenamiento de insumo protegido
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.	0	No se evidencian letreros de BPM en las instalaciones

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.	0	No se evidencia registro de verificación de agua

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.	0	No se evidencia registro de manejo de residuos solidos ni liquidos
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 distinción de color, ni bolsas para residuos solidos
33	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se aplica la separación de residuos solidos, papel, plastico y empaques

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.	0	No se evidencia registro establecido para el control de plagas

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	20 %

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	No se evidencia el transporte alimentos
43	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No es evidenciado el transporte de alimentos
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 es evidenciado el transporte de alimentos
45	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No es evidenciado el transporte de alimentos
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 es evidenciado el transporte de alimentos

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	55%

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.	1	
49	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia formatos de suplencia de respectivo en carpeta
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	3	PORCENTAJE	75%

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 el soporte de comite de alimentación 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: Jose Blanco Rodriguez	NOMBRE: Rosalia Esperanza Villamil
CEDULA: 79209283	CEDULA: 35333696
CARGO: Tecnico en alimentos	CARGO: Ecónoma
FIRMA:	FIRMA: Maria Cielo Bedoya Estacio

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°	3	ETC	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chia	Fecha Visita	17-08-23	Hora inicio	11:30
Institución Educativa	Bojaca			Sede Educativa	Bojaca Principal			Hora de terminación	12:30
Dirección	Vereda Bojaca			Operador	U.T Bienestar Colectivo			No Contrato	702-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	935				Se presentaron intercambios	SI		NO	X								
	Fecha de última calibración	No se evidencia	Número de menú entregado	935				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 Colanilla													215	210	220	215,3	200	C
Cereal Acompañante	Galleta de Avena													55	52	58	55,3	70	NC
Postre																			
Fruta	Mandarina													121	120	130	123,3	141	NC
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		1
					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														3152		29-09-23	
Cereal Acompañante														216		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	3	PUNTAJE REAL	1	PORCENTAJE	33%	Nombre del Interventor	Jose Herrera Blanco
						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

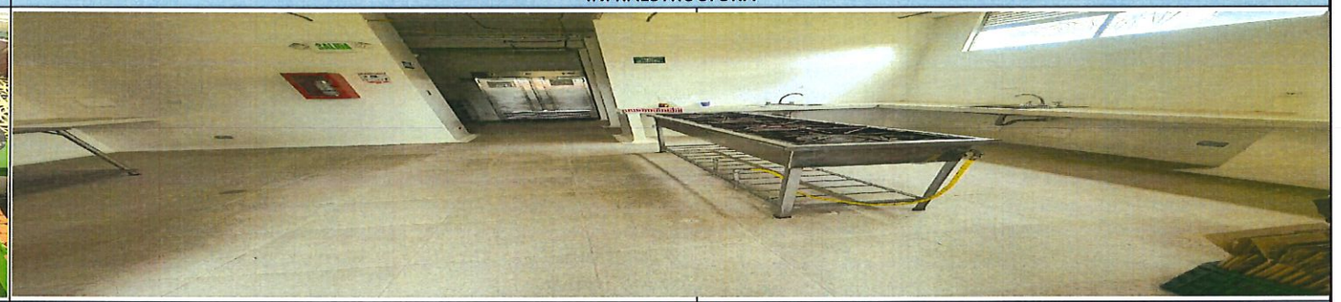
CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO

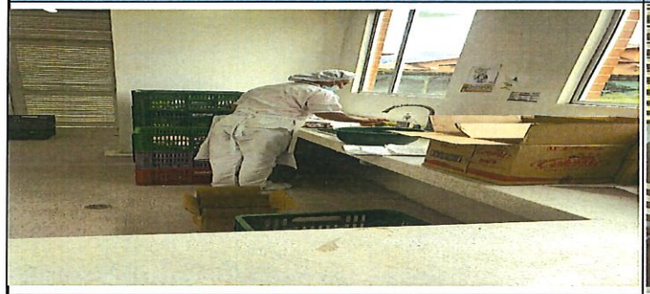
MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	BOJACA PRINCIPAL	**FECHA DE LA VISITA**	17-08-23
OPERADOR	UT. BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	BOJACA	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA

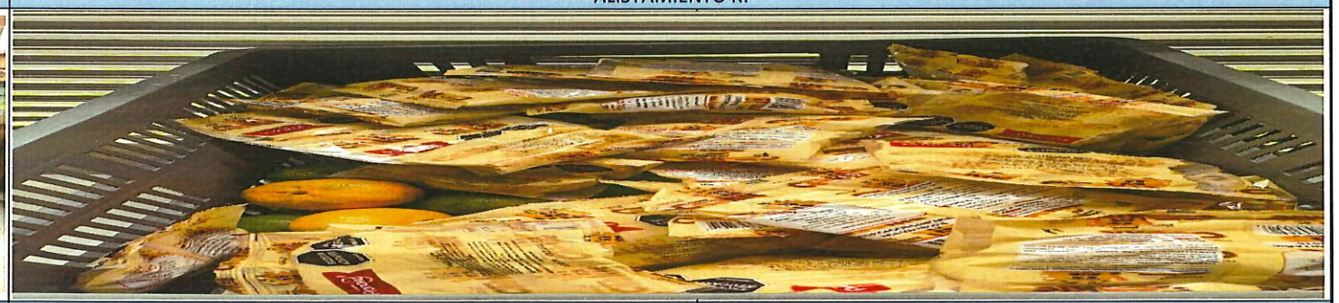
INFRAESTRUCTURA



MANIPULADORA DE ALIMENTOS

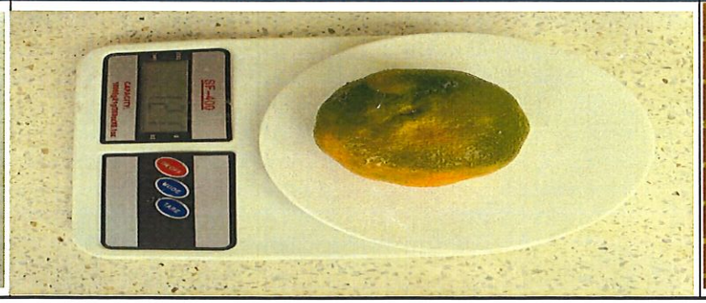


ALISTAMIENTO RI



MENÚ PREPARADO EN SITIO

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	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chia	Fecha Visita	04-09-23
Institución Educativa	Fusa 10 Caro			Sede Educativa	La Caro	Hora Inicio	7:00 am
Dirección	Vereda Fusca			Operador	UT Bienestar Colectivo	Hora de terminación	9:30 am
						No Contrato	702-2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	110					Se presentaron intercambios	SI		NO	X						
	Fecha de última calibración	No evidenciado	Número de menú entregado	110					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	Atún Contratado							42	43	40	41	40	C						
Leguminosa																			
Cereal (arroz ó pasta)	arroz blanco							71	73	69	71	70	C						
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	papa Criolla							75	71	78	74	70	C						
Verdura fría o caliente	Ver. Salteada							55	51	61	55	60	NC						
Bebida	Jugo							208	210	211	209	200	C						
					CUMPLE						CUMPLE		4				CUMPLE		
					NO CUMPLE						NO CUMPLE		1				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	4	PORCENTAJE	80%	Nombre del interventor	Jose Blanco R.
						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

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**	Fonca la Coro				
Fecha de la visita	04-09-23	**Municipio**	Chia.	**Sede educativa**	La Coro	**Tipo de Complemento**	**Jornada Mañana**	**Jornada Tarde**	**Almuerzo**
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO	**No Servicios**		110					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
Carne cerdo asada	C		C		80°	C		75°	C		70°	C		C	
Arroz blanco	C		C		75.6	C		72°	C		70°	C		C	
papa criolla dorada	C		C		85	C		80°	C		80°	C		C	
Ventanas salteada	C		C		78	C		75°	C		70°	C		C	
Jugo tomate arbol	C		C		35°	C		3.5°	C		3.5°	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	
	Jose Blanco		Miriam Bolivar.
Nombre	Jose Blanco	**Nombre**	Miriam Bolivar.
Documento	79 209 283	**Documento**	23925508.
Cargo	Interventor	**Cargo**	Ecónoma

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**	04-09-23		
Institución Educativa	Fusca la Caro	**Sede educativa**	la Caro	**Tipo de Complemento**	**Jornada Mañana**	**Jornada Tarde**	**Almuerzo**
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLETIVO	**No Servicios**	110				X

DATOS DEL MENÚ A VERIFICAR

Descripción del Menú: Carne de cerdo asada, arroz blanco, papa criolla dorada, ensalada surtida (pimentón, zanahoria, calabaza, habichuela), jugo de tomate árbol.

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 Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Carne Cerdo	Frigorífico Guadalupe	3008230300	30-09-23	kl	-4°	6 kl	6 kl	—	C	C	C	C
arroz blanco	Fluhuila	110823	30-10-24	kl	17°	10.77 kl	10.77 kl		C	C	C	C
papa criolla	Ut Bienestar	NA	NA	kl	15°	7.07 kg	7.07 kl	—	C	C	C	C
pimenton	Ut Bienestar	NA	NA	kl	15°	6 kg	6 kl	—	C	C	C	C
zanahoria	Ut Bienestar	NA	NA	kl	15°	7.92 kg	7.92 kg	—	C	C	C	C
Calabaza	Ut Bienestar	NA	NA	kl	15°	6 kg	6 kg	—	C	C	C	C
habichuela	Ut Bienestar	NA	NA	kl	15°	7 kg	7 kg	—	C	C	C	C
tomate de arbol	Ut Bienestar	NA	NA	kl	15°	3.01 kl	3.01 kl	—	C	C	C	C
aceite	Bon Life	22396	30-05-24	kl	17°	3.64 kl	3.64 kg	—	C	C	C	C

Verificación de materia prima - Día siguiente - Fecha:

MANIPULADOR DE ALIMENTOS		RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
Miriam Bolivar.			
Nombre:	Miriam Bolivar.	**Nombre:**	Jose Blanco.
Cédula:	23925508	**Cédula:**	79209283
Cargo:	Cocinera	**Cargo:**	Interventor

HAVERHILL BIOCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA EN MODALIDAD RPS

Entidad Territorial	Bogotá D.C. - Secretaría de Educación			Fecha de la visita	04-09-23
Dirección Bodega	Vereda Fusca - Chía			Operador	U.T. Bienestar Colectivo
Semana de Suministro	1	Semana del ciclo	1	Menú No.	1	COTPCONTR	702-2023

*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/Proveedor	VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA 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 blanco	Flor Huila	00010024-2020	110823	20-10-24	1 KL	1 KL	C
GRASAS: ACEITE, MARGARINA, MANTEQUILLA, CREMA DE LECHE.	Aceite	Bon Lite	000 2332-2019	22326	30-05-24	1 Lt	1 Lt	C
AZÚCARES: PANELA, AZÚCARES, CHOCOLATE, BOCADILLO.	azucar.	La Paila	0008606	170823	24/07/24	1 KL	1 KL	C
LEGUMINOSAS: FRIJOL, LENTEJA, GARBANZOS, ARVEJA.								
ESPECIES Y CONDIMENTOS: SAL, PAPRIKA, LAUREL, PIMIENTA, TOMILLO, OREGANO, CANELA, POLVO DE HORNEAR.	sal.	Refisal	17401994	307725 2511	NA	1 KL	1 KL	C
ALIMENTOS DE PANADERIA: PAN, GALLETAS, MIGA DE PAN.								

Grupo de alimentos	Producto	Marca/Proveedor	NOTIFICACIÓN, PERMISO O REGISTRO SANITARIO	Lote	Fecha	PESO VERIFICADO *	FECHA DE BENEFICIO	Temperatura (aplica para productos cárnicos)	CUMPLIMIENTO C/NC
ALIMENTO PROTEICO: CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO.	Carne cerda	Frigorifico Guadalupe		3508C30 3508	30/8/23	2 KL	24-08-23	- 4°	C
QUESO									

Observación Interventoría:
Especies y condimentos: sal, paprika, laurel, pimienta, tomillo, oregano, canela, polvo de hornear: En fecha NA porque no tiene fecha de vencimiento, la sal.

Observaciones de quien recibe la visita:

REPRESENTANTE DEL OPERADOR		REPRESENTANTE DE LA INTERVENTORIA	
Nombre:	Miriam Bolivar	Nombre:	Jose Blanco
Documento:	23925508	Documento:	1612002823
Cargo:	Ecónoma	Cargo:	Interventor

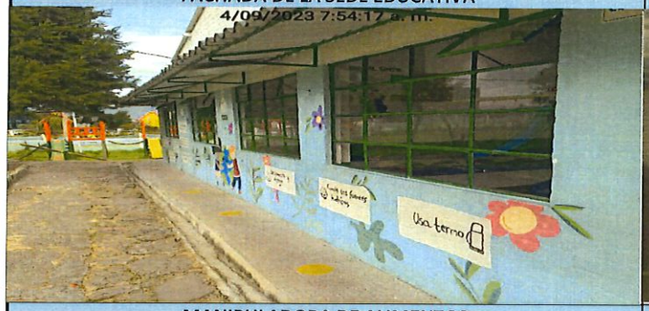
HAVERHILL SISCOL lo mejor

CONSORCIO INTERPAE CHIA 2023

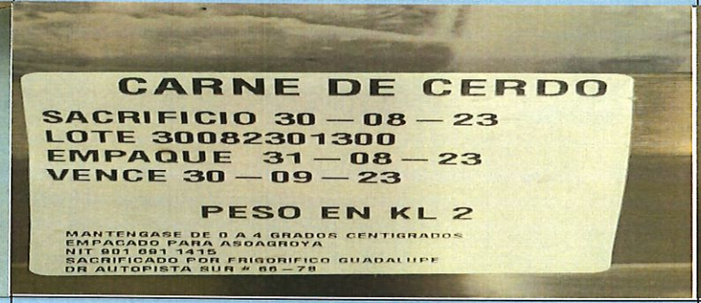
REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	FUSCA LA CARO	**FECHA DE LA VISITA**	04-09-23
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	LA CARO	

FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA

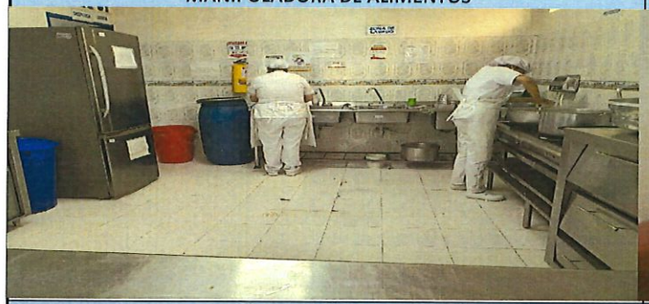


ROTULADO CARNE DE CERDO

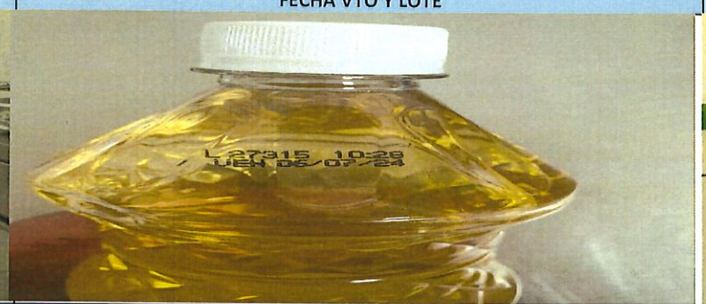


ROTULADO LECHE EN POLVO

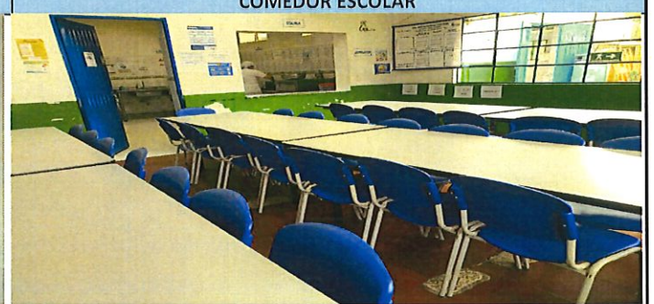
MANIPULADORA DE ALIMENTOS



FECHA VTO Y LOTE



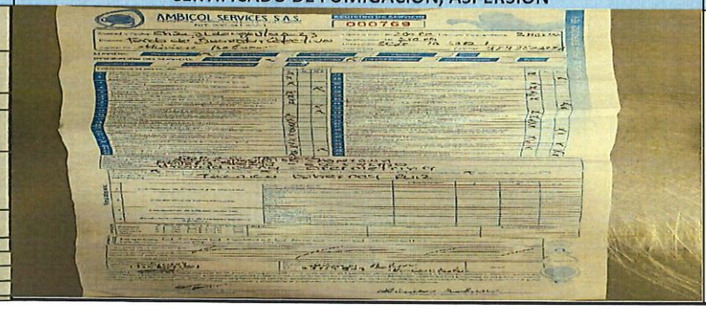
COMEDOR ESCOLAR



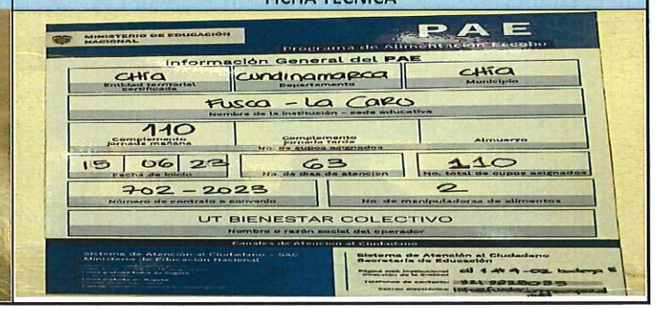
MENÚ PREPARADO EN SITIO

MENÚ No. 1
CARNE DE CERDO ASADA
ARROZ BLANCO
PAPA CRIOLLA DORADA
VERDURAS SALTEADAS (PIMENTON, ZANAHORIA, CALABAZA, HABICHUELA)
JUGO DE FRUTA DE COSECHA CON LECHE AGUA

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN, ASPERSION



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	Escuela Cara	ETC	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		Ciudad/ Municipio	Chia	
		Área	Urbana	Rural X	Fecha Visita	30 D	08 M	23 A
Nombre sede	La Cara	No de visita	3		Hora inicio	7 am	
Dirección	Vereda Yebabuena	No Contrato CO1.PCCNTR	702-2023		Hora de terminación	9:30 am	
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	No. De Beneficiarios focalizados	108		No. De Beneficiarios atendidos	108	
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	NA.		Tipo de la modalidad entregada	RPS / AM-PM / X 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	Economa Miriam Bolivar	Nombre del interventor de campo	Jose Blanco				

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		PORCENTAJE		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				TOTAL DE MANIPULADORAS RPS AM/PM		
De 1 a 50 raciones	1	Según pliego de condiciones contractual	Número de manipuladoras en el sitio: 2	De 1 a 75 raciones	1	Número de manipuladoras en el sitio: 2
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.	0	en el area del comedor se evidencia una ventana Rota, Vidrio
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	0	los Servicios Sanitarios no son exclusivos para el personal manipulador de alimentos
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	3	PORCENTAJE	60%

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 formato de repoción de entregas y faltants.
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	NO se evidencia remision de alimentos firmado por el rector o delegado del CAE.
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 porque no se transporta 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 porque no se transporta 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 porque no se transporta comida caliente.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	66%

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	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.	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 Delegado del CAE
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.	NO	No se observo el tanque de almacenamiento de agua
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NO	No se observo el tanque de almacenamiento de 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 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.	0	No se evidencian recipiente para el uso 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.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada.	0	No se evidencia certificado de fumigacion por la Empresa

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	27	PUNTAJE OBTENIDO	22	PORCENTAJE	81%

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 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)	0	No se evidencia remisión de faltanto y rechazos firmados por el Rector.
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.	NO	No se observa la capacidad y Patración de bascula.
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	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	75%

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 de mantenimiento preventivo y correctivo de los 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.	1	

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.	1	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia el control de suplencia y repitencias y el formato de la carpeta
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	3	PORCENTAJE	75%

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	El Botinquin incompleto

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50%

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 evidenca soporte de comite de alimentacion CAE

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	Jose Blanco	NOMBRE	Virginia Monroy 0
CÉDULA	74.09.283	CÉDULA	1067717425
CARGO	Tecnico	CARGO	Economa
FIRMA		FIRMA	Virginia M.

HAVERHILL BIESCOL

CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

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

Semana del ciclo N°	5.	ETC	Almarco	Ciudad/ Municipio	chia	Fecha Visita	30-08-23
Institución Educativa	Fusca Col Caro			Sede Educativa	La Caro	Hora inicio	7:00am
						Hora de terminación	9:30am
Dirección	Vereda Fusca			Operador	UT. Bienestar Colectivo.	No Contrato	737-2023.

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	110.			Se presentaron intercambios	SI		NO	X								
	Fecha de última calibración	No evidenciado	Número de menú entregado	110			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	X	7		9		1		3		5	X	7		9	
2		4		6		8		10		2		4		6	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	Huevo Revuelto													65	69	67.	67	50	C
Leguminosa	Garbanzos													57	59	55.	57	50	C
Cereal (arroz ó pasta)	Arroz.													105	107	101	104	90	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Arepa.													79	75	80	78	75	C
Verdura fría o caliente	Ensalada.													70	74	71	71	65	C
Bebida	Jugo.													206	212	208.	208.	200	C
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		6.
					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													
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	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE	100%	Nombre del interventor	Jose Homero Blanco R.
						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**	FUSCA LA CARO	**FECHA DE LA VISITA**	30-08-23
OPERADOR	UT BIENESTAR COLECTIVO		**SEDE EDUCATIVA**	LA CARO	

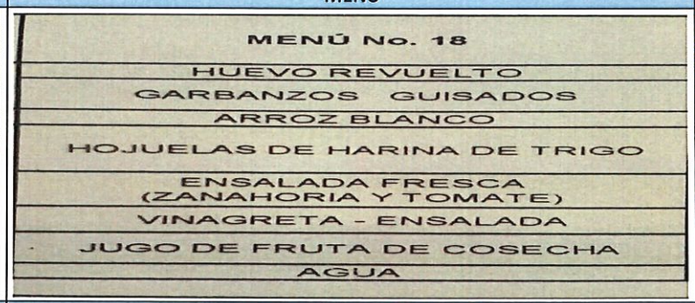
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA

INFRAESTRUCTURA

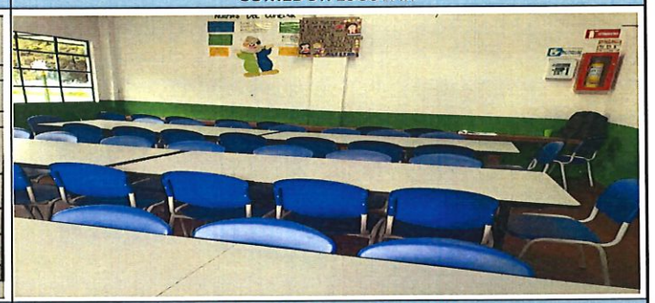
BPM

MANIPULADORA DE ALIMENTOS

MENU

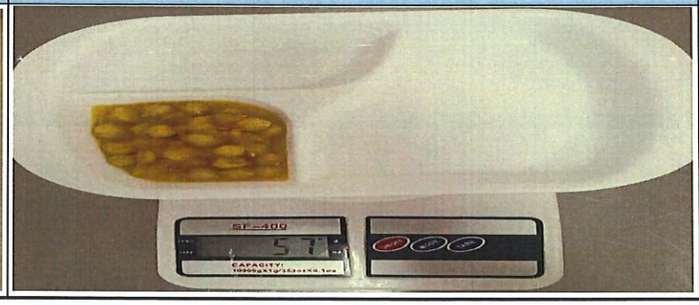


COMEDOR ESCOLAR



MENÚ PREPARADO EN SITIO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJE



CONTROL DE TEMPERATURA

HAVERHILL EIBCOL 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	Fusca la Coro	**ETC**	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		**Ciudad/ Municipio**	Chia			
		Área	**Urbana**		**Rural** X	**Fecha Visita**	25 D	08 M	23 A
Nombre sede	La Coro.	**No de visita**	2.			**Hora inicio**	7:00 am		
Dirección	Vereda Yerbabuena.	**No Contrato CO1.PCCNTR**	702-2023			**Hora de terminación**	9:30 am		
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	**No. De Beneficiarios focalizados**	110.			**No. De Beneficiarios atendidos**	110		
Reporta casos de atención prioritaria	**SI**	**NO** X	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**	NA		**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	Miriam Bolivar - Economa	**Nombre del interventor de campo**	José Homero Blanco.						

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**		**PORCENTAJE**		**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			**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
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		9	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: 2.

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 formato de recepción de entrega y 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	No se evidencia remisión de alimento firmada por el rector o el delegado del PAE.
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 porque no se transporta 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 porque no se transporta 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 porque no se transporta comida caliente.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	66%

III. CONDICIONES DE PREPARACION			
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	0	No se evidencian practicas adecuadas de habitos alimentarios en los restaurantes
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	8	PORCENTAJE	88%

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).	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

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 firma del Rector. o delegado del PAE.
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	
ITEM	**ABASTECIMIENTO DE AGUA** **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.	NO	No es observado el tanque de almacenamiento de agua
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NO	No es observado el tanque de almacenamiento de 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.	NA.	No aplica porque no se fabrica hielo.
ITEM	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS** **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)		
ITEM	**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 fumigación por la empresa
	TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	24	**PUNTAJE OBTENIDO**	22 **PORCENTAJE** 91%
	VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM	**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 el transporte de los alimentos
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 evidencia el transporte de los alimentos
72	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente.	NO	No se evidencia el transpoite de los alimentos
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 el transporte de los alimentos
74	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos.	NO	No se evidencia el transpoite de los 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 el transporte de los alimentos
	TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO	8	**PUNTAJE OBTENIDO**	2 **PORCENTAJE** 25%
	VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM	**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 de mantenimiento preventivo y correctivo de los 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.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75%

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.	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.	0	No se evidencia el control de suplencias y repitencias y el formato en la carpeta
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	3	PORCENTAJE	75%

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	En Botiquin. se encuentra incompleto.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50%

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.	0	No se evidencia soporte de comite CAE de alimentacion

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	Jose Homero Blanco R.	NOMBRE	Miriam Bolivar
CÉDULA	79209283	CÉDULA	23925508
CARGO	Tecnico alimentos	CARGO	Economa
FIRMA		FIRMA	Miriam Bolivar.

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	Cundinamarca	Ciudad/ Municipio	Chia.	Fecha Visita	25-08-23
Institución Educativa	Fusca la Caro			Sede Educativa	la Caro	Hora Inicio	7:00 a.m
Dirección	Vereda Fusca.			Operador	UT. Bienestar Colectivo.	Hora de terminación	1:30 p.m.
						No Contrato	702--2023

Balanza	Marca	RANGER	Número de menú programado	110		Se presentaron intercambios	SI		NO	X									
	Fecha de última calibración	NO Entregaron	Número de menú entregado	110		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	Carne Cerdo													79	81	75	78	40	C
Leguminosa																			
Cereal (arroz ó pasta)	arroz blanco.													116	112	110	112	90	C
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	papa													101	105	103	103	95	C
Verdura fría o caliente	Ensalada													71	75	71	72	65	C
Bebida	Jugo													244	221	235	233	200	C
					CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE		5
					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													
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	Jose Hamazo Blanco Q.
						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

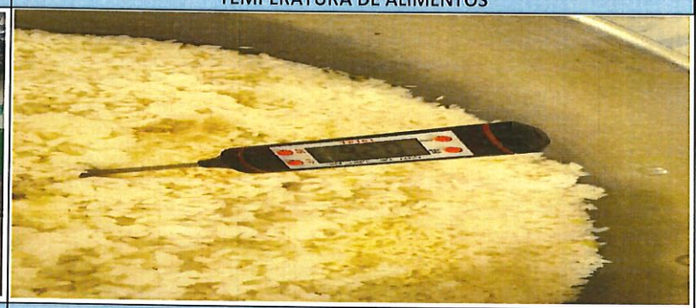
CONSORCIO
INTERPAE CHIA 2023

REGISTRO FOTOGRÁFICO

MUNICIPIO	CHIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FUSCA LA CARO	FECHA DE LA VISITA	25-08-23
OPERADOR	UT. BIENESTAR COLECTIVO		SEDE EDUCATIVA		LA CARO

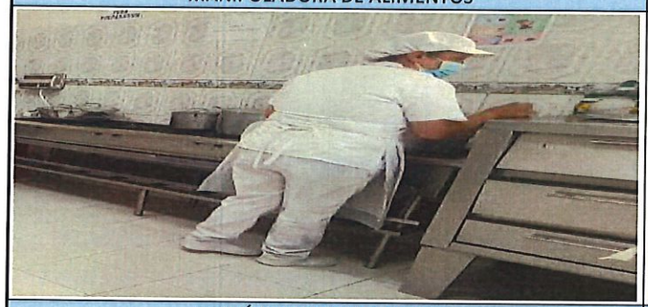
FACHADA DE LA SEDE EDUCATIVA

TEMPERATURA DE ALIMENTOS

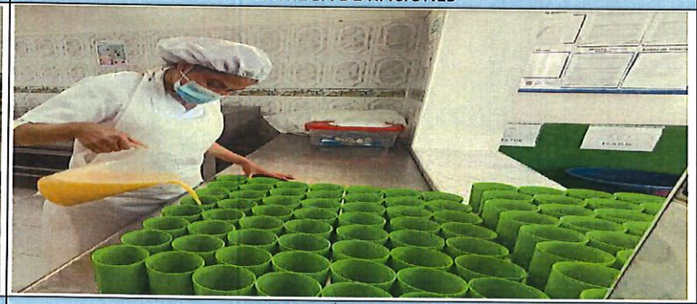


ALMACENAMIENTO

MANIPULADORA DE ALIMENTOS

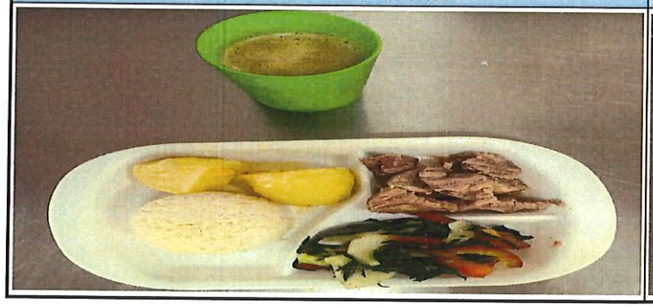


ENTREGA DE RACIONES

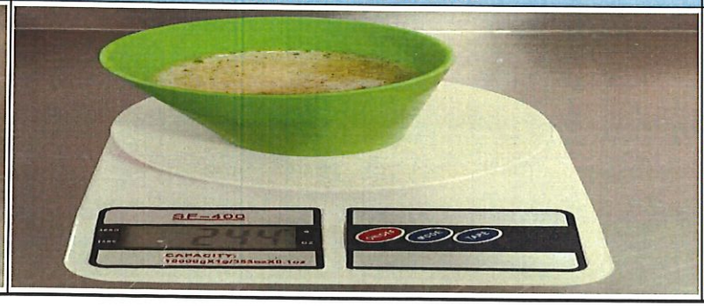


COMEDOR ESCOLAR

MENÚ PREPARADO EN SITIO



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE



TEMPERATURA VERDURA

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	Fusca La Caro	**ETC**	DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA		**Ciudad/ Municipio**	Chia			
		Área	**Urbana**		**Rural**	X	**Fecha Visita**	15 D	08 M	23 A
Nombre sede	La Caro	**No de visita**	1				**Hora inicio**	9:30AM		
Dirección	Vereda Yerbabuena	**No Contrato CO1.PCCNTR**	702-2023				**Hora de terminación**	11:30 am		
Operador	UNION TEMPORAL BIENESTAR COLECTIVO	**No. De Beneficiarios focalizados**	110				**No. De Beneficiarios atendidos**	110		
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**	9:30AM		
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Hiliam Bolivar Economa	**Nombre del interventor de campo**	jose Homero Blanco							

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	0	**PUNTAJE OBTENIDO**	0	**PORCENTAJE**	0,000%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	**DEFICIENTE**
RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 49 % 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	3	De 301 a 500 raciones	4	3
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.	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 recepción de entrega y Fallantes
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	No se evidencio remisión de alimentos firmada por el rector o el delegado de PAE
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 porque no se transporta 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 Porque no se transporta 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. Porque no se transporta comida caliente

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

PUNTAJE ESPERADO	N.A 15	PUNTAJE OBTENIDO	10 N.A	PORCENTAJE	66% 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	N.A 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	0	No se evidencian practicas adecuadas de habitos alimentarios en los restaurantes
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 8	PORCENTAJE	88%	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	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	N.A 8	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 8	PORCENTAJE	100%	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.	0	No se evidencia firma del rector o delegado de PAE
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.	NO	No es observado el tanque de almacenamiento de agua
54	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección.	NO	No es observado el tanque de almacenamiento de 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.	NA	No se fabrica hielo en la institución
	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 líquidos.	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.	0	No se evidencian recipientes para el uso de aceite vegetal 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.	1	
67	El comedor escolar cuenta con la certificacion inicial de fumigacion por la empresa aprobada.	0	No se evidencia certificado de fumigación por la empresa

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO							
PUNTAJE ESPERADO	N.A 27.	PUNTAJE OBTENIDO	21	N.A	PORCENTAJE	77%	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)	0	No se evidencia remisión de faltantes y rechazos firmado por el rector
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.	NO	No se observa la capacidad y portación bascula
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	N.A 8	PUNTAJE OBTENIDO	6	N.A	PORCENTAJE	N.A	75%

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 de mantenimiento Preventivo y correctivo de los 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.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	4 N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 3	PORCENTAJE	N.A 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.	1	
82	Se encuentra el protocolo de suplencias y/o repitencias y el formato respectivo en la carpeta.	0	No se evidencia el control de suplencia y repitencias y el formato en la carpeta
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 3	PORCENTAJE	N.A 75%

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	En el botiquin no se encuentran en el bol lo exigido en la normatividad vigente

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	N.A 2	PUNTAJE OBTENIDO	1 N.A	PORCENTAJE	N.A 50%

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 de comite de alimentacion CAE

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	N.A 2	PUNTAJE OBTENIDO	N.A 1	PORCENTAJE	N.A 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	Jose Blanco R	NOMBRE	Miriam Bolivar
CÉDULA	79709183	CÉDULA	31336028 II — 23925505
CARGO	Tecnico en alimentos	CARGO	Cocinera
FIRMA		FIRMA	Miriam Bolivar