

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	TOTAL EQUIPOS	0	No Cumple
X. SALUD OCUPACIONAL					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		PORCENTAJE %
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1		Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1		Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO					PORCENTAJE %
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		PORCENTAJE %
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1		Cumple.
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1		Cumple.
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1		Cumple.
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO					PORCENTAJE %
CONCLUSIONES Y/O OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Atendido por: <u>Sonien Rodriguez</u>					
Realizada por: <u>Allyn Ramirez</u>					
			Cargo:	OPERARIA COORDINADOR	
			Cargo:	TECNICO DE CAMPO	

10	PS ED	Las lámparas o iluminación encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeterías) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen tetrapos en buen estado accesivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO				
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba la acción tomada o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No Cumple
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO				
III. CONDICIONES DE PREPARACION				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba la acción tomada o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortícolas y hortalizas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servicio 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.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION				

PUNTAJE ESPERADO	IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			PORCENTAJE %
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción realizada o acción de mejora)	
26	PS RI ED En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple	
27	PS ED Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.			
28	PS RI ED Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple	
29	PS RI ED Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO			PORCENTAJE %	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción realizada o acción de mejora)	
33	PS RI ED El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple	
34	PS RI ED 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	Cumple	
35	PS RI ED Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple	
36	PS RI ED 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	Cumple	
37	PS RI ED El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple	
38	PS RI ED Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple	
39	PS RI ED 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	1	Cumple	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO			PORCENTAJE %	
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción realizada o acción de mejora)	
38	PS RI ED Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
39	PS RI ED Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple	
40	PS RI ED Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple	
41	PS RI ED Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción realizada o acción de mejora)	
42	PS RI ED Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	NO Cumple	
43	PS ED Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades			
44	PS El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			

45	PS RI ED	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.		0	no cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo visto, escuchado o sentido de alguna forma)	
46	PS RI ED	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	Cumple	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple.	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo visto, escuchado o sentido de alguna forma)	
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple.	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO					
VIL. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo visto, escuchado o sentido de alguna forma)	
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc., y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)			
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)			
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)			
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.			
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.			
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que asilen el producto de toda posibilidad de contaminación			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO					
VIL. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo visto, escuchado o sentido de alguna forma)	
57	PS RI ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.			
58	PS RI ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección			
59	PS RI ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple	

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple
TOTAL EQUIPO				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	cumple.
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
CONCLUSIONES OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISTA				
Atendido por: <i>[Firma]</i>				
Realizada por: <i>Lohana García</i>				
CARGO OPERARIO COORDINADOR				
CARGO TÉCNICO DE CAMPO				



MinEducación



ALCALDIA DE
ACACIAS



FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACION INDUSTRIALIZADA (R.I.)

Institución educativa		ACACIAS - META		ETC :		Ciudad/ Municipio		ACACIAS	
Dirección:		UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023		Fecha Visita: 08/11/2023		Hora inicio:			
Operator:		901738126-6		NIT:		No Contrato / Convenio		771/2023	
Reporta casos de atención prioritaria				Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
N° titulares de derecho atendidos				N° de visita		1ra Visita		2da Visita	
Nombre y cargo de quien atiende la visita				Nombre y cargo de quien realiza la visita		INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		3ra Visita	
Visita técnica				Visita verificación de ETA		Visita SPOR			
PUNTAJE ESPERADO				Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
				CONCEPTO / FINAL		PUNTAJE			
				LA META: VERIFICAR ADECUACIÓN		FECHA DE VISITA			
				TOTAL DE MANIPULACIONES		COMENTARIO			
				De 1 a 75 raciones		Resolución 1622 del 2 de octubre de 2015		1	
				De 76 a 150 raciones				2	
				De 151 a 300 raciones				3	
				De 301 a 500 raciones				4	
				De 501 a 750 raciones				5	
				De 751 a 1000 raciones				6	
				De 1001 a 1500 raciones				7	
				CRITERIOS DE EVALUACIÓN: VERIFICAR SI SE CUMPLE EL NO. DE RACIONES					
				PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Establecimiento					
				I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
				ASPECTO A EVALUAR					
ITEM		PS RI ED		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describe la acción consultiva o acción de mejora)			
1		PS ED		1		El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.			
2		PS		1		El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.			
3		PS RI ED		1		La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.		Cumple	
4		PS RI ED		1		Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		Cumple	
5		PS RI		1		El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.		Cumple	
6		PS		1		Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		Cumple	
7		PS ED				Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.			
8		PS RI ED		1		El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		Cumple	
9		PS RI ED		1		Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.		Cumple	

10	PS ED	Las lámparas o iluminación ... encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	7	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	7	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	7	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y pañuelos) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	7	Cumple
16	PS RI ED	Existen teleros en buen estado adhesivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	7	Cumple
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO				
III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba lo visto durante la visita de campo)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canevas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	7	Cumple.
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	7	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	7	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no cumple.
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	7	Cumple.
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO				
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba lo visto durante la visita de campo)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI ED	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7	Cumple
26	PS ED	El servicio 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.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C, y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				

PUNTAJE ESPERADO		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		PORCENTAJE %	
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	
26		PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
27		PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1	
28		PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
29		PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO					
ITEM		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		PORCENTAJE %	
		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	
33		PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
34		PS RI ED	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	
35		PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36		PS RI ED	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	
37		PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38		PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
39		PS RI ED	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	1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO					
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		PORCENTAJE %	
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	
38		PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
39		PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
40		PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
41		PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
PUNTAJE ESPERADO					
		ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	
42		PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	
43		PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44		PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		

45	PS RI ED	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.		0	no cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ASPECTO A EVALUAR					
46	PS RI ED	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	cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		1	cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.		1	cumple
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)					
ASPECTO A EVALUAR					
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.		1	cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.		1	cumple
TOTAL CONDICIONES DE SANITAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO					PORCENTAJE %
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ASPECTO A EVALUAR					
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)			
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)			
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)			
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.			
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.			
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO					
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ASPECTO A EVALUAR					
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.			
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección			
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)		0.	no cumple

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	NO Cumple.
TOTAL EQUIPOS				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple.
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: <i>[Firma]</i>				
Realizada por: <i>Leidy Casanova</i>				
CARGO: OPERARIA COORDINADOR				
CARGO: TÉCNICO DE CAMPO				

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.			
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1		Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antipolvo de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1		Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1		Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y pañuelos) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		Cumple
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO					
B. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM			PUNTAJE	POSIÇÃO %	OBSERVAÇÕES (Exatidão e acordo com o plano)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canevas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fungación, si es el caso.	1		Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárex y rotación de productos - PEPs.	1		Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0		no cumple
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros			
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1		Cumple.
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO					
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM			PUNTAJE	POSIÇÃO %	OBSERVAÇÕES (Exatidão e acordo com o plano)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.			
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.			
25	PS RI	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		Cumple.
26	PS ED	El servicio 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.			
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación			
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					

PUNTAJE ESPERADO	IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			PORCENTAJE %
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica		1
27	PS RI ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.		Cumple
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).		1
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.		1
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		Cumple
PUNTAJE ESPERADO	V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			PORCENTAJE %
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.		1
34	PS RI ED	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
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		1
36	PS RI ED	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
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).		1
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)		1
39	PS RI ED	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		1
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		Cumple
PUNTAJE ESPERADO	VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			PORCENTAJE %
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		1
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).		1
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.		1
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.		1
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		Cumple
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			PUNTAJE
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.		0.
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		no cumple.
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		

45	PS RI ED	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.	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	0	no cumple
ASPECTO A EVALUAR					
46	PS RI ED	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	cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		1	cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.		1	cumple
CONTROL DE PLAGAS (ARI, ROPHOS, MOEDORES, AVES)					
ASPECTO A EVALUAR					
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.		1	cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.		1	cumple
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO					
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ASPECTO A EVALUAR					
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima, refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)			
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)			
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)			
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.			
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.			
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que asilen el producto de toda posibilidad de contaminación			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO					
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ASPECTO A EVALUAR					
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.			
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección			
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)		0	no cumple

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple
TOTAL EQUIPOS				
ASPECTO A EVALUAR				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Presencia la acción (acciones o acciones de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
ASPECTO A EVALUAR				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Presencia la acción (acciones o acciones de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: Yenny Wilche.				
Realizada por: Feidy Covanova				
CARGO: OPERARIA COORDINADOR				
CARGO: TÉCNICO DE CAMPO				

10	PS ED	Las lámparas o iluminación encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.			
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejillas), funcionando y limpios.	1		Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antipolvo de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1		Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1		Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeletas) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		Cumple
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO					
E. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describa la acción realizada o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canevas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1		Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	1		Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0		no cumple
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros			
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1		Cumple
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO					
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describa la acción realizada o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.			
24	PS RI ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.			
25	PS RI	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		Cumple
26	PS ED	El servicio 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.			
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.			
28	PS				
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					

PUNTAJE ESPERADO		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		PUNTAJE %	
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple.	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.			
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple.	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	PS RI ED	V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple.	
34	PS RI ED	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	Cumple	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple	
36	PS RI ED	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	Cumple	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple	
39	PS RI ED	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	1	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no Cumple.	
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.			
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			

45	PS RI ED	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.	0	no cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (De acuerdo a la escala: cumple o no cumple)
46	PS RI ED	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	cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	cumple
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, RODENTES, AVES)				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (De acuerdo a la escala: cumple o no cumple)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	cumple
TOTAL CONDICIONES DE BAÑEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO				
PUNTAJE REALIZADO				
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (De acuerdo a la escala: cumple o no cumple)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que asien el producto de toda posibilidad de contaminación		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO				
PUNTAJE REALIZADO				
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (De acuerdo a la escala: cumple o no cumple)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)		

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y unidades equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple
TOTAL EQUIPOS				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PORCENTAJE %
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
XI. GESTION SOCIAL				
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PORCENTAJE %
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
TOTAL GESTION SOCIAL				
CONCLUSIONES OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISTA				
Atendido por: Yenny Wilche.				
Realizada por: Lilitiana Garcia				
CARGO: COORDINADOR				
CARGO: TECNICO DE CAMPO				

10	PS ED	Las lámparas o iluminación que encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeletas) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO				
E. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PORCENTAJE % (Observaciones: Escrito o según condiciones y estado de registro)	
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	7	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	7	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	7	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0.	no cumple
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	7	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO				
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PORCENTAJE % (Observaciones: Escrito o según condiciones y estado de registro)	
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7.	Cumple
26	PS ED	El servicio 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.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				

PUNTAJE ESPERADO		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		PUNTAJE		PORCENTAJE %	
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
26		PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1		Cumple	
27		PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.				
28		PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1		Cumple	
29		PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y/o complementos industrializados según aplique.	1		Cumple	
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
		ASPECTO A EVALUAR					
33		PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1		Cumple	
34		PS RI ED	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		Cumple	
35		PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1		Cumple	
36		PS RI ED	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		Cumple	
37		PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1		Cumple	
38		PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1		Cumple	
39		PS RI ED	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	1		Cumple	
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				PORCENTAJE %	
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
38		PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1		Cumple	
39		PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1		Cumple	
40		PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1		Cumple	
41		PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1		Cumple	
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
42		PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0		no cumple	
43		PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.				
44		PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte				

45	PS RI ED	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.	0	no cumple
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Puede ser la misma observación o varias de ellas)
46	PS RI ED	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	cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	cumple
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Puede ser la misma observación o varias de ellas)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple.
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Puede ser la misma observación o varias de ellas)
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima, refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que asienten el producto de toda posibilidad de contaminación		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Puede ser la misma observación o varias de ellas)
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0.	no cumple

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple
PUNTAJE ESPERADO				
TOTAL EQUIPOS				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción observada o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción observada o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO				
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: Yenny Wilche				
Realizada por: Leidy Casanova				
CARGO				
COORDINADOR				
TECNICO DE CAMPO				



MinEducación



ALCALDIA DE
ACACIAS



FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (R.I.)

Institución educativa	San Cayetano		ETC:			Ciudad Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META		Fecha Visita:	8/11/2023		Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023		No Contrato / Convenio	771/2023		Hora de terminación	
Reporta casos de atención prioritaria	NIT: 901738126-6		Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
N° titulares de derecho atendidos			N° de visita	1ra Visita		2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita			Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023			
Visita técnica			Visita verificación de ETA	Visita SPQR			
PUNTAJE ESPERADO	Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
PUNTAJE N.							
FECHA DE VISITA: CONCEPTO FINAL							
TOTAL DE MANIPULADORAS							
ULTIMA VISITA AUTORIZADA (MAYOR)							
CONCEPTO FINAL							
RESOLUCIÓN 18432 del 2 de octubre de 2015							
No. de Manipuladoras autorizadas							
1 2 3 4 5 6 7							
CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN (VERBOSOS Y NO COMPLETO, NO POR CATEGORÍAS)							
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Entorno diferencial							
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ASPECTO EVALUAR							
ITEM	PS	ED	PUNTAJE				OBSERVACIONES (describa la acción tomada o acción de mejora)
1	PS	ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.				
2	PS	ED	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.				
3	PS	ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.				1 cumple
4	PS	ED	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.				1 cumple
5	PS	ED	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.				1 cumple
6	PS	ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.				1 cumple
7	PS	ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.				
8	PS	ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.				1 cumple
9	PS	ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.				1 cumple

10	PS ED	Las lamparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.			
11	PS RI ED	Los aflones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1		Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antia insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1		Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1		Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeteras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado afijos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		Cumple
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO					
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM			PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describa la acción realizada y el nivel de riesgo)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (carneacas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1		Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1		Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0		no cumple
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros			
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1		Cumple
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO					
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM			PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describa la acción realizada y el nivel de riesgo)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.			
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.			
25	PS RI	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		Cumple.
26	PS ED	El servicio 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.			
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación			
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					

PUNTAJE ESPERADO	IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			PORCENTAJE %
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
26	PS RI ED En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple	
27	PS RI ED Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.			
28	PS RI ED Existente cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple.	
29	PS RI ED Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO	TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
	V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normalidad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple	
34	PS RI ED 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	Cumple	
35	PS RI ED Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple.	
36	PS RI ED 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	Cumple	
37	PS RI ED El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple	
38	PS RI ED Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple	
39	PS RI ED 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	1	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
	VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
38	PS RI ED Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
39	PS RI ED Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple	
40	PS RI ED Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple	
41	PS RI ED Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple	
	ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
42	PS RI ED Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no cumple.	
43	PS ED Existente un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.			
44	PS El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			

45	PS RI ED	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.	0	no cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	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	cumple
46	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	cumple
47	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	cumple
48	PS RI ED			
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	cumple
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	cumple
50	PS RI ED			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO				
PUNTAJE OBTENIDO				
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima, refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
51	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
54	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
55	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
56	PS RI ED			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO				
PUNTAJE OBTENIDO				
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
57	PS RI ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
58	PS RI ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
59	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple
60	PS RI ED			

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	TOTAL EQUIPOS	0	no cumple
PUNTAJE ESPERADO					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	X. SALUD OCUPACIONAL	PUNTAJE	PORCENTAJE %
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga		1	cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.		1	cumple
PUNTAJE ESPERADO					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	XL GESTIÓN SOCIAL	PUNTAJE	PORCENTAJE %
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.		1	cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.		1	cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar		1	cumple
PUNTAJE ESPERADO					
CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Atendido por: Yelmy Wilche					
Realizada por: Juliana García					
CARGO					
CARGO					
CARGO					

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.			
11	PS RI ED	Los sillones y demás, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1		Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antilintento de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1		Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1		Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeteras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		Cumple
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO					
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM			PUNTAJE		OBSERVACIONES (Puede ser la misma observación y acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y luminación, si es el caso.	1		Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	1		Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0		no cumple.
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros			
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1		Cumple.
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO					
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM			PUNTAJE		OBSERVACIONES (Puede ser la misma observación y acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.			
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.			
25	PS RI	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		Cumple
26	PS ED	El servicio 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.			
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación			
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					

PUNTAJE ESPERADO		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		PUNTAJE %	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)		
26	PS RI ED	1	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	Cumple	
27	PS ED		Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.		
28	PS RI ED	1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	Cumple	
29	PS RI ED	1	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	Cumple.	
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
		PUNTAJE %			
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
		ASPECTO A EVALUAR			
33	PS RI ED	1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	Cumple	
34	PS RI ED	1	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	Cumple	
35	PS RI ED	1	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	Cumple	
36	PS RI ED	1	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.	Cumple.	
37	PS RI ED	1	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	Cumple.	
38	PS RI ED	1	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	Cumple	
39	PS RI ED	1	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	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
		PUNTAJE %			
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
		ASPECTO A EVALUAR			
38	PS RI ED	1	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	Cumple.	
39	PS RI ED	1	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	Cumple.	
40	PS RI ED	1	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	Cumple	
41	PS RI ED	1	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	Cumple.	
PUNTAJE ESPERADO		ABASTECIMIENTO DE AGUA			
		ASPECTO A EVALUAR			
42	PS RI ED	0.	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	no cumple.	
43	PS ED		Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS		El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		

45	PS RI ED	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.		O.	no cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción tomada y acción de mejora)	
46	PS RI ED	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	Cumple	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y envases.	1	Cumple	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción tomada y acción de mejora)	
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1.	Cumple	
TOTAL CONDICIONES DE SALUBRIDAD					
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción tomada y acción de mejora)	
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)			
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)			
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si aplica)			
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.			
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.			
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que asienten el producto de toda posibilidad de contaminación			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO					
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción tomada y acción de mejora)	
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.			
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección			
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	O.	no cumple	

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple
PUNTAJE ESPERADO				
TOTAL EQUIPOS				
ASPECTO A EVALUAR				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	PUNTAJE	PORCENTAJE %
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple.
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO				
ASPECTO A EVALUAR				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	PUNTAJE	PORCENTAJE %
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1.	Cumple.
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO				
CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:				
Realizada por:				
CARGO				
CARGO				
OPEBARRA COORDINADOR				
TECNICO DE CAMPO				

Juliana Garcia

10

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.			
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1		Comple.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antimosquito de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1		Comple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1		Comple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		Comple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		Comple
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO					
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM			PUNTAJE		CONSEJERÍA (Escriba la acción tomada o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y luminación, si es el caso.	1		Comple.
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		Comple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	1		Comple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0		noComple
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros			
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1		Comple.
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO					
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM			PUNTAJE		CONSEJERÍA (Escriba la acción tomada o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.			
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1		Comple.
25	PS RI ED	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.			
26	PS RI ED	El servicio 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.			
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.			
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					

PUNTAJE ESPERADO	IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			PORCENTAJE %
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
26	PS RI ED En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple	
27	PS ED Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.			
28	PS RI ED Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple	
29	PS RI ED Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO	TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple	
34	PS RI ED 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	Cumple	
35	PS RI ED Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple	
36	PS RI ED 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	Cumple	
37	PS RI ED El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple	
38	PS RI ED Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple	
39	PS RI ED 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	1	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
38	PS RI ED Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
39	PS RI ED Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple	
40	PS RI ED Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple	
41	PS RI ED Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
42	PS RI ED Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0.	no cumple.	
43	PS ED Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.			
44	PS El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			

45	PS RI ED	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.	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	PUNTAJE	0	no cumple
ASPECTO A EVALUAR						
46	PS RI ED	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		cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		1		cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.		1		cumple
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)						
ASPECTO A EVALUAR						
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	PUNTAJE	1		Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	PUNTAJE	1		Cumple.
TOTAL CONDICIONES DE saneamiento						
PUNTAJE ESPERADO						
VIL. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)						
ASPECTO A EVALUAR						
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	PUNTAJE			OBSERVACIONES (Describe lo actual correcto o según lo mejor)
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)				
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)				
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.				
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.				
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como esbofos plásticos, de manera que asienten el producto de toda posibilidad de contaminación				
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)						
PUNTAJE ESPERADO						
ASPECTO A EVALUAR						
VIL. EQUIPOS Y UTENSILIOS						
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	PUNTAJE			OBSERVACIONES (Describe lo actual correcto o según lo mejor)
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección				
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.				
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0			no cumple

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED		1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED		1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple.
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple.
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO				
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: <i>[Firma]</i>				
Realizada por: <i>Ailyn Ramirez</i>				
CARGO: OPERARIA COORDINADOR				
CARGO: TECNICO DE CAMPO				

10	PS ED	Las lámparas o iluminación encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.			
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	7		Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antipolvo de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	7		Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	7		Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y pañuelos) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	7		Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	7		Cumple
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO					
E. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM			PUNTAJE	POSIIBILIDAD %	COMENTARIOS (Escriba la acción tomada y motivo de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (carecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	7		Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	7		Cumple.
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	7		Cumple.
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0		no cumple.
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros			
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	7		Cumple.
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO					
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM			PUNTAJE	POSIIBILIDAD %	COMENTARIOS (Escriba la acción tomada y motivo de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.			
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.			
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7		Cumple.
26	PS ED	El servicio 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.			
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación			
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					

PUNTAJE ESPERADO	IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			PORCENTAJE %
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correcta o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS RI ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y/o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO				
ITEM	PS RI ED	V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correcta o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	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	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	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	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	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	1	Cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO				
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correcta o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correcta o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no cumple
43	PS RI ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		

45	PS RI ED	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.		0	no cumple
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Declarar la acción realizada o acción de mejora)	
46	PS RI ED	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	Cumple	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Declarar la acción realizada o acción de mejora)	
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple	
TOTAL CONDICIONES DE SALVAMENTO					
PUNTAJE ESPERADO					
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Declarar la acción realizada o acción de mejora)	
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc., y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)			
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)			
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)			
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.			
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.			
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO					
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Declarar la acción realizada o acción de mejora)	
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cuchetas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.			
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección			
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple	

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple
TOTAL EQUIPOS				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED		7	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	7	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PORCENTAJE %				
XI. GESTION SOCIAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED		7	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	7	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	7.	Cumple
TOTAL GESTION SOCIAL				
PORCENTAJE %				
CONCLUSIONES OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: Yenny Wilche				
Realizada por: Esthara Garcia				
CARGO				
CARGO				
CARGO				

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Cumple.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.		
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antilintento de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeteras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple.
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS				
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	Observaciones (Describa lo que no cumple y acción a seguir)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y luminosidad, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no cumple
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
III. CONDICIONES DE PREPARACION				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	Observaciones (Describa lo que no cumple y acción a seguir)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	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	Cumple.
26	PS ED	El servicio 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.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 80°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION				

PUNTAJE ESPERADO	IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			PORCENTAJE %
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
26	PS RI ED En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple	
27	PS ED Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.			
28	PS RI ED Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple	
29	PS RI ED Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple.	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple	
34	PS RI ED 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	Cumple.	
35	PS RI ED Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple	
36	PS RI ED 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	Cumple	
37	PS RI ED El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple	
38	PS RI ED Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple	
39	PS RI ED 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	1.	Cumple	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
38	PS RI ED Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
39	PS RI ED Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple	
40	PS RI ED Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple	
41	PS RI ED Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple	
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
42	PS RI ED Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0.	no Cumple	
43	PS ED Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.			
44	PS El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			

45	PS RI ED	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.	0	no cumple.
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción tomada y acciones de mejora)
46	PS RI ED	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	cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	cumple
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, RODENTES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción tomada y acciones de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	cumple.
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE %	
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción tomada y acciones de mejora)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que asienten el producto de toda posibilidad de contaminación		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE %	
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción tomada y acciones de mejora)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple
TOTAL EQUIPOS				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED		1	cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PORCENTAJE %				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED		1	cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	cumple
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PORCENTAJE %				
CONCLUSIONES OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: Genny Wilche				
Realizada por: Leidy Casanova				
Carga: OFICINA COORDINADOR				
Carga: TECNICO DE CAMPO				



MinEducación



ALCALDIA DE
Acacias



FORMULARIO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	Guayurabo		ETC:		Ciudad Municipio	ACACIAS
Dirección:			Fecha Visita:	01-11-23	Hora inicio:	7:00
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6		NIT:	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:
Reporta casos de atención prioritaria			Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos			N° de visita			
Nombre y cargo de quien atiende la visita			Nombre y cargo de quien realiza la visita			
Visita técnica			Visita verificación de ETA			
Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE N°			
ALTA VEREDA AUTONOMA SANTANA						
CONCEPCION TAMA						
TOTAL DE MANIPULACIONES						
Resolución TACD del 2 de octubre de 2015						
N° de Manipulaciones autorizadas						
1 2 3 4 5 6 7						
CRITERIOS DE EVALUACION: COMPLETO, EN PROCESO, NO COMPLETO, NO RESPUESTA, NO RESPUESTA						
PS: Preparación en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enriquecimiento						
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS						
ASPECTO A EVALUAR						
ITEM	PS RI ED	DESCRIPCION	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o medida de mejora)		
1	PS RI ED	El comedor escolar esta ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.				
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.				
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple		
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos. se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple		
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple		
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.				
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.				
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple		
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple		

10	ps ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	ps RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	ps ED	Cuentan con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	ps RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antirresaca de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	ps RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	ps RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeletas) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	ps RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple

PUNTAJE ESPERADO		TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
100%		100%	
ITEM		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Puede haber espacio para comentarios o puntos de mejora)
B. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
ASPECTO A EVALUAR			
17	<p>PS El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en piletas o estibas (cañecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y turnigación, si es el caso.</p> <p>RI</p> <p>ED</p>	1	Cumple
18	<p>PS Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.</p> <p>RI</p> <p>ED</p>	1	Cumple
19	<p>PS Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.</p> <p>RI</p> <p>ED</p>	1	Cumple
20	<p>PS El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros</p> <p>RI</p> <p>ED</p>	0	no Cumple
21	<p>PS El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros</p> <p>RI</p> <p>ED</p>		
22	<p>PS Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005</p> <p>RI</p> <p>ED</p>	1	Cumple

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	
57		47	
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	NOTA	OBSERVACIONES (Describe la acción tomada y acción de mejora)
23	PS ED Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS R 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	Complet
26	PS ED El servicio 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.		
27	PS Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.		
28	PS Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN			

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE		PORCENTAJE %	
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
26	PS RI ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1	Cumple	
27	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple	
28	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple	
29	PS RI ED				
PUNTAJE ESPERADO		31			
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO					
PUNTAJE					
PORCENTAJE %					
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED	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	Cumple	
34	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple	
35	PS RI ED	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	Cumple	
36	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple	
37	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple	
38	PS RI ED	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	1	Cumple	
39	PS RI ED				
PUNTAJE ESPERADO		71			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO		71			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
38	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empaque y rotación).	1	Cumple	
39	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple	
40	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	no Cumple	
41	PS RI ED		1	Cumple	
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
42	PS RI ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
43	PS RI ED	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			
44	PS				

45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materiales primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	no cumple
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ASPECTO A EVALUAR				
46	PS RI ED	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	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, RODENTES, AVES)				
ASPECTO A EVALUAR				
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SANITAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO			11	91.
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ASPECTO A EVALUAR				
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO				
ASPECTO A EVALUAR				
VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ASPECTO A EVALUAR				
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y juntas equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple
PUNTAJE ESPERADO		21		
TOTAL EQUIPOS				
ASPECTO A EVALUAR				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM		Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	PUNTAJE	01
62	PS RI ED		1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		21		
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM		El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	PUNTAJE	21
64	PS RI ED		1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		31		
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO		31		
CONCLUSIONES SI OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: Yasmín granados				
Realizada por: Ysabel Coarín				
CARGO: OPERARIA COORDINADOR				
CARGO: TÉCNICO DE CAMPO				

MinEducación		ALCALDIA DE ACACIAS		COMITÉ DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE		RACIÓN INDUSTRIALIZADA (R.I.)	
Institución educativa		Guayoriba		ETC:		ACACIAS	
Dirección:		ACACIAS - META		Fecha Visita: 8-11-2023		Hora inicio: 8:00	
Operador:		UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023		NIT: 901738126-6		Hora de terminación: 771/2023	
Reporta casos de atención prioritaria				Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos				N° de visita		1ra Visita 2da Visita 3ra Visita	
Nombre y cargo de quien atiende la visita				Nombre y cargo de quien realiza la visita		INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023	
Visita técnica				Visita verificación de ETA		Visita SPQR	
PUNTAJE ESPERADO		Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
		LA TINA VERDE AUTORIZADA SANITARIA		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Escribir la acción correctiva o acción de mejora)	
		CONCEPTO PARA					
		TOTAL DE MANIPULACIONES					
		RESOLUCIÓN 18432 del 2 de octubre de 2015					
		N° de Manipulaciones encontradas					
		1 2 3 4 5 6 7					
		CONTINÚE DE EVALUACIÓN (COMPLETAR SI NO CUMPLE, EN SU CASO, EN EL CONTINÚO)					
		PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Entorno de Entorno					
		L. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
		ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED			PUNTAJE		OBSERVACIONES (Escribir la acción correctiva o acción de mejora)	
1	PS RI ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		1		Cumple	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		1		Cumple	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.		1		Cumple	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		1		Cumple	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.		1		Cumple	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		1		Cumple	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		1		Cumple	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		1		Cumple	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.		1		Cumple	

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antilintento de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO		107	107	
III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Descripción de puntos positivos y puntos de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y humedación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no Cumple
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO		57	47	
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Descripción de puntos positivos y puntos de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	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	Cumple
26	PS ED	El servicio 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.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE		PORCENTAJE %	
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
26	PS RI ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1	Cumple	
27	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple	
28	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple	
29	PS RI ED				
PUNTAJE ESPERADO		3/1		3/1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED	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	Cumple	
34	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple	
35	PS RI ED	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	Cumple	
36	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple	
37	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple	
38	PS RI ED	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	1	Cumple	
39	PS RI ED				
PUNTAJE ESPERADO		7/1		7/1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
38	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple	
39	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple	
40	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un silo ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	no cumple	
41	PS RI ED		1	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO		1		1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
42	PS RI ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
43	PS RI ED	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			
44	PS				

45	PS RI ED	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.	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	PUNTAJE	0	no cumple	
ASPECTO A EVALUAR							
46	PS RI ED	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.	CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)	PUNTAJE	1	Cumple	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		PUNTAJE	1	Cumple	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.		PUNTAJE	1	Cumple	
ASPECTO A EVALUAR							
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	TOTAL CONDICIONES DE saneamiento	PUNTAJE	1	Cumple	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.		PUNTAJE	1	Cumple	
TOTAL CONDICIONES DE saneamiento				PUNTAJE	3	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO							
17							
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)							
ASPECTO A EVALUAR							
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima, refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)	PUNTAJE			
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		PUNTAJE			
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si aplica)		PUNTAJE			
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		PUNTAJE			
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		PUNTAJE			
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que asilen el producto de toda posibilidad de contaminación		PUNTAJE			
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)							
PUNTAJE ESPERADO							
VI. EQUIPOS Y UTENSILIOS							
ASPECTO A EVALUAR							
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	PUNTAJE	PUNTAJE			
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		PUNTAJE			
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		PUNTAJE			
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)		PUNTAJE	0	no cumple	

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple
PUNTAJE ESPERADO		24	PUNTAJE %	
TOTAL ESPERADO		24	0%	
X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		24	PUNTAJE %	
TOTAL ESPERADO		24	2%	
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		34	PUNTAJE %	
TOTAL ESPERADO		34	3%	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: Gaspar Granado				
Realizada por: Gliceth Carrero				
OPERARIA COORDINADOR				
CARGO				
CARGO				
TÉCNICO DE CAMPO				

1

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antilimpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeteras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO				
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Deben de estar llenando y según de según)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (carneacas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpios y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y humedación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PERS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no cumple
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO				
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Deben de estar llenando y según de según)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI ED	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	Cumple
26	PS ED	El servicio 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.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				

PUNTAJE ESPERADO	IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			PORCENTAJE %
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	7	Cumple
27	PS RI ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	7	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	7	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
PORCENTAJE %				
ITEM	PS RI ED	V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	7	Cumple
34	PS RI ED	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	7	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	7	Cumple
36	PS RI ED	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.	7	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	7	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	7	Cumple
39	PS RI ED	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	7	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PORCENTAJE %				
ITEM	PS RI ED	VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	7	Cumple
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	7	Cumple
ITEM		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no cumple
43	PS RI ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		

45	PS RI ED	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.	0	no cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ASPECTO A EVALUAR				
46	PS RI ED	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	cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	cumple
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPÓDOS, RODENTES, AVES)				
ASPECTO A EVALUAR				
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	cumple
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO				PUNTAJE %
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ASPECTO A EVALUAR				
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que asienten el producto de toda posibilidad de contaminación		
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO				PUNTAJE %
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ASPECTO A EVALUAR				
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)		

PS	RI	ED	ITEM	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PERCENTAJE %	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
			61				no cumple
TOTAL EQUIPOS							
X. SALUD OCUPACIONAL							
ASPECTO A EVALUAR							
			62		1		cumple
			63		1		cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL							
XI. GESTIÓN SOCIAL							
ASPECTO A EVALUAR							
			64		1		cumple
			65		1		cumple
			66		1		cumple
TOTAL GESTIÓN SOCIAL							
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES							
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA							
Atendido por: Yasmín Granados							
Realizada por: Ailyn Ramirez							
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA							
Atendido por: Yasmín Granados							
Realizada por: Ailyn Ramirez							

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.			
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1		Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1		Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1		Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeletas) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		Cumple
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
107					
PUNTAJE ESPERADO					
107					
III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM			PUNTAJE	PERCENTUAL %	OBSERVACIONES (Puntaje a obtener dividido a número de ítems)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (carneacas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y turnigación, si es el caso.	1		Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1		Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0		no cumple
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros			
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1		Cumple
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
57					
PUNTAJE ESPERADO					
57					
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM			PUNTAJE	PERCENTUAL %	OBSERVACIONES (Puntaje a obtener dividido a número de ítems)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.			
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.			
25	PS RI	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		Cumple
26	PS ED	El servicio 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.			
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación			
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
47					

PUNTAJE ESPERADO	11	IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	PORCENTAJE %	11
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO	31	TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		31
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	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	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	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	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	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	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO	71	TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		71
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO	PORCENTAJE %	71
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	0	no cumple
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Cumple
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		

45	PS RI ED	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.	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	0	no cumple
ASPECTO A EVALUAR					
46	PS RI ED	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	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.		1	Cumple
CONTROL DE PLAGAS (ARTICULOS, RECIPIENTES, ANES)					
ASPECTO A EVALUAR					
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.		1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.		1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SAQUEO					
PUNTAJE ESPERADO					
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ASPECTO A EVALUAR					
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)			
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)			
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)			
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.			
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.			
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO					
ASPECTO A EVALUAR					
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.			
58	PS ED	Los recipientes donde se los provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección			
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)		0	no cumple

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y unidades equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple
PUNTAJE ESPERADO		21.	PORCENTAJE %	
TOTAL EQUIPOS				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM		Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva y acción de mejora)
62	PS RI ED		1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		21.	PORCENTAJE %	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM		El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva y acción de mejora)
64	PS RI ED		1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		31.	PORCENTAJE %	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
CONCLUSIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:				
Realizada por:				
Cargos:				
Cargos:				
OPEIARIA COORDINADOR				
TÉCNICO DE CAMPO				

Yamin Granado
Galeth Gvarin

4



MinEducación



ALCALDÍA DE
ACACIAS



Escuela



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

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

RACIÓN INDUSTRIALIZADA (R.I.)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Las Blancas

DIRECCIÓN:

ACACIAS - META

OPERADOR:

UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023
901738126-6

REPORTA CASOS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

NIT:

Nº TITULARES DE DERECHO ATENDIDOS

771/2023

NOMBRE Y CARGO DE QUIEN ATIENDE LA VISITA

Identifique la causal del caso de atención prioritaria

VISITA TÉCNICA

Nº de visita

1ra Visita

2da Visita

3ra Visita

NOMBRE Y CARGO DE QUIEN REALIZA LA VISITA

INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023

VISITA VERIFICACIÓN DE ETA

Visita SPOR

OBJETO DE LA VISITA: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO

POBLACION N

FECHA DE VISITA

CONCEPTO FINAL

FECHA DE META

CONCEPTO LIMITADO

DE 1 A 75 RACIONES

DE 76 A 150 RACIONES

DE 151 A 300 RACIONES

DE 301 A 500 RACIONES

DE 501 A 750 RACIONES

DE 751 A 1000 RACIONES

DE 1001 A 1500 RACIONES

RESOLUCIÓN 8422 del 2 de octubre de 2015

Nº de Muestras a inspeccionar

CRITERIOS DE EVALUACIÓN (COMPLETA SI NO CUMPLE, NO INICIALE, NO INCOMPLETADO)

PS: Preparado se sólo - RE: Ración industrializada - ED: Entregue elemental

L: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ASPECTO A EVALUAR

PUNTAJE

OBSERVACIONES (describa la acción concreta o acción de mejora)

1

PS
ED

El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

1

Comple.

2

PS

El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.

1

Comple.

3

PS
RI
ED

La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están contruidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.

1

Comple.

4

PS
RI
ED

Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

1

Comple.

5

PS
RI

El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.

1

Comple.

6

PS

Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.

1

Comple.

7

PS
ED

Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.

1

Comple.

8

PS
RI
ED

El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.

1

Comple.

9

PS
RI
ED

Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

1

Comple.

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.			
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1		Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antilintento de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1		Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1		Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeletas) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		Cumple
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO					
PUNTAJE OBTENIDO					
III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM			PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describe la acción realizada y acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cañecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1		Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	1		Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0		no Cumple
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros			
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1		Cumple
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO					
PUNTAJE OBTENIDO					
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM			PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describe la acción realizada y acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.			
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.			
25	PS RI	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		Cumple
26	PS ED	El servicio 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.			
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación			
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION					
PUNTAJE ESPERADO					
PUNTAJE OBTENIDO					

PUNTAJE ESPERADO	IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			PORCENTAJE %
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción realizada y acción de mejora)	
26	PS RI ED En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple	
27	PS ED Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.			
28	PS RI ED Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple	
29	PS RI ED Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO	TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
	V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción realizada y acción de mejora)	
33	PS RI ED El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normalidad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple	
34	PS RI ED 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	Cumple	
35	PS RI ED Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple	
36	PS RI ED 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	Cumple	
37	PS RI ED El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple	
38	PS RI ED Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple	
39	PS RI ED 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	1	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
	VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción realizada y acción de mejora)	
38	PS RI ED Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
39	PS RI ED Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple	
40	PS RI ED Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple	
41	PS RI ED Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple	
	ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción realizada y acción de mejora)	
42	PS RI ED Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	NO Cumple	
43	PS ED Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.			
44	PS El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			

45	PS RI ED	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.		0	no Cumple
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba la acción correctiva o acción de mejora)	
46	PS RI ED	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	Cumple	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba la acción correctiva o acción de mejora)	
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple	
TOTAL CONDICIONES DE SALVAMENTO					
PUNTAJE ESPERADO					
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba la acción correctiva o acción de mejora)	
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)			
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)			
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)			
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.			
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.			
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que asienten el producto de toda posibilidad de contaminación			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO					
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba la acción correctiva o acción de mejora)	
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.			
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección			
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no Cumple	

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple
TOTAL EQUIPOS				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	cumple.
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: Cielo Reyes.				
Realizada por: Ailyn Ramirez.				
OPERARIA COORDINADOR				
CARGO				
TECNICO DE CAMPO				

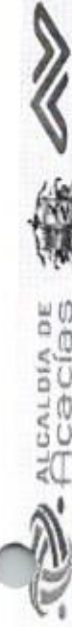
1

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.			
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1		cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y manejo evitando contaminación cruzada.			
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antilintento de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1		cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1		cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeletas) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		cumple
PUNTAJE ESPERADO		70%	TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Detalle de acción correctiva y estado de solución)	
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (caneacas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1		cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Káides y rotación de productos - PEPS.	1		cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0		no cumple
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros			
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1		cumple
PUNTAJE ESPERADO		5%	TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Detalle de acción correctiva y estado de solución)	
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.			
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.			
25	PS RI ED	Las hortícolas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1		Cumple
26	PS ED	El servicio 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.			
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación			
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE		PORCENTAJE %	
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
26	PS RI ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	7	Cumplir	
27	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	7	Cumplir	
28	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	7	Cumplir	
29	PS RI ED	TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED	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	7	Cumplir	
34	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	7	Cumplir	
35	PS RI ED	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.	7	Cumplir	
36	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (lapabocas, cofia y bata).	7	Cumplir	
37	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	7	Cumplir	
38	PS RI ED	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	7	Cumplir	
39	PS RI ED	TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
38	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	Cumplir	
39	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	7	Cumplir	
40	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	No Cumplir	
41	PS RI ED	ABASTECIMIENTO DE AGUA	7	Cumplir	
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
42	PS RI ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	Cumplir	
43	PS RI ED	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			
44	PS RI ED				

45	PS RI ED	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.	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	0	No Cumple
ASPECTO A EVALUAR					
46	PS RI ED	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.		7	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		7	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.		7	Cumple
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, RODENTOS, AVES)					
ASPECTO A EVALUAR					
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.		7	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.		7	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO				19/7	
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ASPECTO A EVALUAR					
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima, refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)			
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)			
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)			
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.			
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.			
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación			
TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO					
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ASPECTO A EVALUAR					
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.			
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección			
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)		0	No Cumple

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	NO CUMPLE
PUNTAJE ESPERADO		2 1/2		
TOTAL EQUIPOS				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM		Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED		1	CUMPLE
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	CUMPLE
PUNTAJE ESPERADO		2 1/2		
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM		El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED		1	CUMPLE
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	CUMPLE
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	CUMPLE
PUNTAJE ESPERADO		3 1/2		
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: Cielo RIVERA				
Realizada por: Julieth CARRIN				
CARGO: OPERARIA COORDINADOR				
CARGO: TECNICO DE CAMPO				



Institución educativa	Las Blancas		ETC:		Ciudad Municipio	ACACIAS
Dirección:			Fecha Visita:	09/11/2023	Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6		NIT:		Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria			No Contrato / Convenio	771/2023	RC	
N° titulares de derecho atendidos			Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
Nombre y cargo de quien atiende la visita			N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Visita técnica			Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
			Visita verificación de ETA	Visita SPQR		
PUNTAJE ESPERADO	Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
PUNTAJE %						
RECAJA DE VISITA COMPLETADO						
TOTAL DE MANEJADORES						
AL TERA VISITA AUTENTICA SANITARIA						
CONCEPTO FINAL						
CRITERIOS DE EVALUACIÓN (CUMPLA, NO CUMPLE, NO CUMPLE, NO CUMPLE, NO CUMPLE)						
PS: Propósito en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enriquecimiento						
L. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ASPECTO A EVALUAR						
ITEM	PS ED	DESCRIPCIÓN (Puntaje a la visita completa o acción de mejora)	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN (Puntaje a la visita completa o acción de mejora)		
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.				
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.				
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple		
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple		
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple		
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.				
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.				
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple		
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple		

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sillones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antipolvo de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y pañuelos) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO				
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Deben ir acorde con el tipo de registro)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (carneacas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple.
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	no cumple.
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	Cumple.
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple.
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO				
III. CONDICIONES DE PREPARACION				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Deben ir acorde con el tipo de registro)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	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	Cumple.
26	PS ED	El servicio 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.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
28	PS			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION				

PUNTAJE ESPERADO		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		PORCENTAJE %	
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1		Cumple
	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.			
	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1		Cumple
	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1		Cumple
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		PORCENTAJE %	
ITEM		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1		Cumple
	PS RI ED	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		Cumple
	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1		Cumple
	PS RI ED	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		Cumple
	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1		Cumple
	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1		Cumple
	PS RI ED	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	1		Cumple
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		PORCENTAJE %	
ITEM		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
ITEM		LIMPIEZA Y DESINFECCION		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1		Cumple
	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1		Cumple
	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1		Cumple
	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1		Cumple
PUNTAJE ESPERADO		ABASTECIMIENTO DE AGUA		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0		no Cumple
	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.			
	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			

45	PS RI ED	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.	0	no cumple.
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo bueno observado y lo que se mejora)
46	PS RI ED	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	cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	cumple
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo bueno observado y lo que se mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	cumple.
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo bueno observado y lo que se mejora)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo bueno observado y lo que se mejora)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple.

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	NO Cumple
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL EQUIP.CC	PORCENTAJE %	
X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	PORCENTAJE %	
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL GESTIÓN SOCIAL	PORCENTAJE %	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: CIELO REYES				
Realizada por: Ailyn Ramirez				
			Cargo:	OFICINARIA COORDINADOR
			Cargo:	TECNICO DE CAMPO



MinEducación



ALCALDIA DE
ACACIAS



FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (R.I.)

Institución educativa	Loma de San Juan			ETC:			
Dirección:	ACACIAS - META			Fecha Visita:	1/11/2023	Ciudad/Municipio	ACACIAS
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023			No Contrato / Convenio	771/2023	Hora inicio:	
Reporta casos de atención prioritaria	901738126-6			Identifique la causal del caso de atención prioritaria		Hora de terminación:	
N° titulares de derecho atendidos				N° de visita		1ra Visita	2da Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita				Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023	3ra Visita	
Visita técnica				Visita verificación de ETA		Visita SPQR	
Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA							
PUNTAJE ESPERADO							
CÓMPUTO FINAL							
ULTIMA VISITA AUTOMÁTICA SANITARIA							
TOTAL DE MANIFESTACIONES							
FECHA DE VISITA							
CONCEPTO A ENTREGAR							
RESOLUCIÓN 16423 del 2 de octubre de 2015							
N° de Manifiestaciones encontradas							
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: TEMPERATURA Y HUMEDAD, NO COMPLETAR, NO RECOMENDAR							
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Entorno Educativo							
L: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ASPECTO A EVALUAR							
ITEM	PS ED	PUNTAJE					
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.					
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.					
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.					
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.					
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.					
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.					
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.					
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.					
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.					
		1	Cumple				
		1	Cumple				
		1	Cumple				
		1	Cumple				
		1	Cumple				

10	PS ED	Las lamparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Cumple
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.		
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunicuen con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeteras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO				
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción realizada y nivel de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en plás o estibas (caracas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple.
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no cumple.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO				
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción realizada y nivel de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Lasortalzas y frías se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple.
26	PS ED	El servicio 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.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
28	PS			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				

PUNTAJE ESPERADO	IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			PORCENTAJE %
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
26	PS RI ED En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple	
27	PS ED Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.			
28	PS RI ED Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple	
29	PS RI ED Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple.	
PUNTAJE ESPERADO	TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
	PORCENTAJE %			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple	
34	PS RI ED 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	Cumple.	
35	PS RI ED Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple.	
36	PS RI ED 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	Cumple.	
37	PS RI ED El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple	
38	PS RI ED Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple	
39	PS RI ED 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	1	Cumple.	
PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
	PORCENTAJE %			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
38	PS RI ED Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple.	
39	PS RI ED Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple	
40	PS RI ED Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple.	
41	PS RI ED Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple.	
ITEM	ABASTECIMIENTO DE AGUA			
42	PS RI ED Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no cumple	
43	PS ED Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.			
44	PS El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			

45	PS RI ED	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.	0	no cumple.
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS				
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	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	Cumple.
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple.
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple.
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO				PROCENTAJE %
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima, refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO				PROCENTAJE %
VIII. EQUIPOS Y UTENSARIOS				
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
57	PS RI ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS RI ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS RI ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple.
TOTAL EQUIPOS				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	cumple.
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PORCENTAJE %				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PORCENTAJE %				
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: Yermiy wilche.				
Realizada por: Joliana Garcia.				
Carga: COORDINADOR				
Carga: TECNICO DE CAMPO				

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antipolvo de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeletas) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO				
III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PROCUCTO TERMINADO				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Respecto la acción realizada y estado de equipo)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cañecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple.
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no cumple
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente: Resolución 5109/2005	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PROCUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO				
III. CONDICIONES DE PREPARACION				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Respecto la acción realizada y estado de equipo)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortícolas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servicio 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.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION				

PUNTAJE ESPERADO		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		PUNTAJE		PORCENTAJE %	
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica		1		Cumple.	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.					
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).		1		Cumple	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.		1		Cumple	
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		PUNTAJE		PORCENTAJE %	
		ASPECTO A EVALUAR				OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.		1		Cumple	
34	PS RI ED	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		Cumple	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		1		Cumple	
36	PS RI ED	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		Cumple	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).		1		Cumple	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)		1		Cumple	
39	PS RI ED	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		1		Cumple	
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		1		Cumple	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).		1		Cumple	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.		1		Cumple	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.		1		Cumple.	
ITEM		ABASTECIMIENTO DE AGUA		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.		0		no cumple.	
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.					
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte					

45	PS RI ED	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.	0	no cumple.
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	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	cumple
46	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	cumple
47	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	cumple.
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	cumple
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	cumple.
50	PS RI ED			
TOTAL CONDICIONES DE SANITAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO				
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima, refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
51	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
54	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
55	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que asienten el producto de toda posibilidad de contaminación		
56	PS RI ED			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO				
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
57	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
58	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
59	PS ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple.
60	PS RI ED			

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	TOTAL EQUIPO 03	0	no cumple
PUNTAJE ESPERADO					
X. SALUD OCUPACIONAL					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Especificar la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED			1	cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.		1	cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO					
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Especificar la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED			1	cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.		1	cumple.
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar		1	cumple.
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO					
CONCLUSIONES OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISTA					
Atendido por: Uemmy witche					
Realizada por: Leidy Casanova					
CARGO: OPERARIA COORDINADOR					
CARGO: TÉCNICO DE CAMPO					

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los silos y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeletas) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO				
B. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Puede ser la misma observación a todos los ítems)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cañecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y turnigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1	Cumple

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO				
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Puede ser la misma observación a todos los ítems)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	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	Cumple.
26	PS ED	El servicio 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.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			PORCENTAJE %
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
26	PS RI ED En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple	
27	PS RI ED Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.			
28	PS RI ED Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple	
29	PS RI ED Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO			PORCENTAJE %	
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple	
34	PS RI ED 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	Cumple	
35	PS RI ED Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple	
36	PS RI ED 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	Cumple	
37	PS RI ED El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, colia y bata).	1	Cumple	
38	PS RI ED Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple	
39	PS RI ED 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	1	Cumple	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO			PORCENTAJE %	
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
38	PS RI ED Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
39	PS RI ED Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple	
40	PS RI ED Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple	
41	PS RI ED Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
42	PS RI ED Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no cumple	
43	PS RI ED Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.			
44	PS El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			

45	PS RI ED	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.					
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS							
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Puntaje 0 a cuatro estrellas y cuatro de apoyo)			
46	PS RI ED	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	Cumple			
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple			
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple			
CONTROL DE PLAGAS (ASTROPÓDOS, RODENTORES, AVES)							
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Puntaje 0 a cuatro estrellas y cuatro de apoyo)			
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple			
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple			
TOTAL CONDICIONES DE SAQUEAMIENTO							
PUNTAJE ESPERADO							
VIL CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)							
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Puntaje 0 a cuatro estrellas y cuatro de apoyo)			
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)					
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)					
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si aplica)					
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.					
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.					
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación					
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)							
PUNTAJE ESPERADO							
VIL EQUIPOS Y UTENSILIOS							
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Puntaje 0 a cuatro estrellas y cuatro de apoyo)			
57	PS RI ED	Los utensilios tales como tablas, cuchillos, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.					
58	PS RI ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección					
59	PS RI ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.					
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo al lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no Cumple.			

[illegible]



MinEducación



ALCALDIA DE ACACIAS



FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (R.I.)

Institución educativa	ACACIAS - META		ETC :	Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023		Fecha Visita:	1/11/2023	
Operator:	901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	
Reporta casos de atención prioritaria	NIT:		Identifique la causal del caso de atención prioritaria		
N° titulares de derecho atendidos			N° de visita	1ra Visita 2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita			Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023	
Visita técnica			Visita verificación de ETA	Visita SPQR	
Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
PUNTAJE ESPERADO					
CONTENIDO DEL INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN					
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Edificio escolar					
L: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
ASPECTO A EVALUAR					
ÍTEM	PS ED	PS ED	PS ED	PS ED	PS ED
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Cumple.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.		
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple.
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeletas) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple.
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple.
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE	CONSEJERÍA N°
B. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ASPECTO A EVALUAR				
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple.
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple.
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple.
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros.	0	no cumple.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros.		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple.
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE	CONSEJERÍA N°
III. CONDICIONES DE PREPARACION				
ASPECTO A EVALUAR				
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	Cumple.
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.		
26	PS ED	El servicio 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.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION				
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE	CONSEJERÍA N°

PUNTAJE ESPERADO	IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			PORCENTAJE %
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
26	PS RI ED En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple	
27	PS ED Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.			
28	PS RI ED Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple	
29	PS RI ED Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple	
34	PS RI ED 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	Cumple	
35	PS RI ED Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple	
36	PS RI ED 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	Cumple	
37	PS RI ED El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple	
38	PS RI ED Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple	
39	PS RI ED 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	1	Cumple	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO				
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
38	PS RI ED Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
39	PS RI ED Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple	
40	PS RI ED Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple	
41	PS RI ED Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
42	PS RI ED Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No cumple.	
43	PS ED Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.			
44	PS El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			

45	PS RI ED	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.	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	0	no cumple.
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	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.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo mejor observado o estado de riesgo)	
46	PS RI ED		1	Cumple	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo mejor observado o estado de riesgo)	
49	PS RI ED		1	Cumple	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple.	
TOTAL CONDICIONES DE SAQUEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo mejor observado o estado de riesgo)	
51	PS RI ED				
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)			
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)			
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.			
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.			
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que asilen el producto de toda posibilidad de contaminación			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		
VIII. EQUIPOS Y UTENSARIOS					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo mejor observado o estado de riesgo)	
57	PS RI ED				
58	PS RI ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección			
59	PS RI ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple.	

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple.
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO				
ASPECTO A EVALUAR				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO				
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: Yeimy witche				
Realizada por: Joliana Garcia				
CARGO: OPERARIA COORDINADORA				
CARGO: TÉCNICO DE CAMPO				

Institución educativa	Loma Parívelo			ETC:		Ciudad Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META			Fecha Visita:	8/11/2023	Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-5			NIT:	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación EC
Reporta casos de atención prioritaria				Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos				N° de visita		1ra Visita	2da Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita				Nombre y cargo de quien realiza la visita		INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023	
Visita técnica				Visita verificación de ETA		Visita SPQR	
Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA							
PUNTAJE ESPERADO				PUNTAJE REAL			
<p>INFORMACIÓN GENERAL</p> <p>INSTITUCIÓN EDUCATIVA: LOMA PARÍVELO</p> <p>UBICACIÓN: ACACIAS - META</p> <p>FECHA DE VISITA: 08/11/2023</p> <p>CONCEPTO: UNIDAD</p> <p>RESOLUCIÓN 16422 del 2 de octubre de 2015</p> <p>N° de Municipalidad a encuestar</p> <p>1 2 3 4 5 6 7</p>							
<p>CONTENIDO DE EVALUACIÓN: (CUMPLE O NO CUMPLE, SI NO CUMPLE, INDICAR LA CAUSA)</p> <p>PS: Preparado en sitio - RS: Ración industrializada - ED: Entorno (diferencial)</p> <p>L: INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS</p> <p>ASPECTO A EVALUAR</p>							
ITEM	PS ED	RS	ED	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	PS ED	RS	ED	7	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	RS	ED	7	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	RS	ED	7	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están contruidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.		
4	PS RI ED	RS	ED	7	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
5	PS RI	RS	ED	7	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.		
6	PS	RS	ED	7	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	RS	ED	7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		
8	PS RI ED	RS	ED	7	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		
9	PS RI ED	RS	ED	7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.		

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	Cumple
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.		
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		Cu
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y pañuelos) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO				
E. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ASPECTO A EVALUAR				
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cañecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y iluminación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPs.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no cumple
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normalidad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO				
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
ASPECTO A EVALUAR				
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normalidad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple.
26	PS ED	El servicio 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.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C, y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				

PUNTAJE ESPERADO		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		PUNTAJE %	
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple	
27	PS RI ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.			
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple	
34	PS RI ED	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	Cumple	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple	
36	PS RI ED	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	Cumple	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple	
39	PS RI ED	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	1	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
		LMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO		ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no cumple.	
43	PS RI ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.			
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			

45	PS RI ED	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.		0	no cumple.
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
46	PS RI ED	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	Cumple	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y envases.	1	Cumple.	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, RODENTES, AVES)					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple.	
TOTAL CONDICIONES DE SALUBRIDAD					
PUNTAJE ESPERADO					
VUL. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)			
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)			
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)			
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.			
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.			
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que asienten el producto de toda posibilidad de contaminación			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO					
VUL. EQUIPOS Y UTENSARIOS					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
57	PS RI ED	Los utensilios tales como tablas, cuchillos, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.			
58	PS RI ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección			
59	PS RI ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple.	

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple.
TOTAL EQUIPO				
PUNTAJE ESPERADO				
ASPECTO A EVALUAR				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correcta o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correcta o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple.
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO				
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: <u>Geiny wilshe</u>				
Realizada por: <u>Juliana García</u>				
CARGO: <u>COORDINADOR</u>				
CARGO: <u>TECNICO DE CAMPO</u>				



MinEducación



ALCALDIA DE
ACACIAS



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

Institución educativa	San Cristobal		ETC :	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META		Fecha Visita: 09/11/2023	Horario inicio:
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023
Reporta casos de atención prioritaria	NIT:		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	Horario de terminación (H)
N° titulares de derecho atendidos	N° de visita		1ra Visita	2da Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nombre y cargo de quien realiza la visita		INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023	
Visita técnica	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	
Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA				
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE %			
ULTIMA VISITA AUTORIZADA SANITARIA				
CONCEPTO META				
TOTAL DE MANIPULANDOS				
Resolución 18422 del 2 de octubre de 2015				
No. de Manipuladores a escolarizar				
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
CENTROS DE CALIFICACIÓN, VENTILACIÓN, Y/O COMPLEJO, BAÑO ESCOLAR, NO POR COMEDOR				
PS: Preparación en sala - RI: Ración Industrializada - ED: Entorno diferencial				
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	PUNTAJE		
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.		
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.		
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.		
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.		

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	7	Cumple
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.		
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	7	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	7	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	7	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	7	Cumple
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO				
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			NOTA	CONSEJOS PARA EL BUEN MANEJO
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	7	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	7	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPs.	7	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no cumple
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	7	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO				
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			NOTA	CONSEJOS PARA EL BUEN MANEJO
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7	Cumple
26	PS ED	El servicio 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.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO				

PUNTAJE ESPERADO	IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			PORCENTAJE %
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
26	PS RI ED En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	7	Cumple	
27	PS ED Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.			
28	PS RI ED Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	7	Cumple	
29	PS RI ED Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	7	Cumple	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	7	Cumple	
34	PS RI ED 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	7	Cumple	
35	PS RI ED Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	7	Cumple	
36	PS RI ED 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.	7	Cumple	
37	PS RI ED El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	7	Cumple	
38	PS RI ED Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	7	Cumple	
39	PS RI ED 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	7	Cumple	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO				
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
38	PS RI ED Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	Cumple	
39	PS RI ED Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	Cumple	
40	PS RI ED Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	7	Cumple	
41	PS RI ED Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	7	Cumple	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
42	PS RI ED Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no cumple	
43	PS ED Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.			
44	PS El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la legislación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			

45	PS RI ED	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.				0	no cumple
MAJEO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (De acuerdo a la escala completa o según se aplica)		
46	PS RI ED	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	Cumple		
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		1	Cumple		
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.		1	Cumple		
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (De acuerdo a la escala completa o según se aplica)		
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.		1	Cumple		
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.		1	Cumple		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO							
PUNTAJE ESPERADO							
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (De acuerdo a la escala completa o según se aplica)		
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)					
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)					
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)					
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.					
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.					
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación					
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)							
PUNTAJE ESPERADO							
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS							
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (De acuerdo a la escala completa o según se aplica)		
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.					
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección					
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.					
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)		0	no cumple		

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple.
TOTAL EQUIPOS				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción tomada o acción de mejora)
62	PS RI ED		1	cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PORCENTAJE %				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción tomada o acción de mejora)
64	PS RI ED		1	cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	cumple
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PORCENTAJE %				
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: Yenny Wilche				
Realizada por: Ledy Casanova				
CARGO: COORDINADOR				
CARGO: TÉCNICO DE CAMPO				



MinEducación



ALCALDIA DE
ACACIAS



COMITÉ DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (R.I.)

Institución educativa	Sardinata		ETC:		Ciudad/Municipio	ACACIAS
Dirección:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023		Fecha Visita:	9/11/2023	Horario inicio:	
Operador:	901738126-5		No Contrato / Convenio	771/2023	Horario terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria			Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos			N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita			Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica			Visita verificación de ETA	Visita SPQR		
Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
PUNTAJE ESPERADO			PORCENTAJE %			
CONCEPTO FINAL						
LA TINA, UNIDAD AUTÓNOMA SANITARIA						
TOTAL DE MANEJO ASISTIDO						
Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015						
No. de Manipuladores encontrados						
1 2 3 4 5 6 7						
CENTRO DE EVALUACIÓN (ordenar la y por completo, no por orden)						
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Entorno de riesgo						
L. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ASPECTO A EVALUAR						
ITEM	PS RI ED	PUNTAJE				
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.				
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.				
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.				
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.				
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.				
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.				
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.				
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.				
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.				

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antilintento de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	7	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeletas) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	7	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	7	Cumple
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO				
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Puntaje 5 puntos máximo o menor de según)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (caneacas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	7	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	7	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	7	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no cumple.
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	7	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO				
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Puntaje 5 puntos máximo o menor de según)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7	Cumple-
26	PS ED	El servicio 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.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
28	PS			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION				

PUNTAJE ESPERADO		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		PUNTAJE		PORCENTAJE %	
ÍTEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PS RI ED	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	PUNTAJE	PORCENTAJE %
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	7	PS RI ED	Cumple	7	
27	PS RI ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.		PS RI ED			
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	7	PS RI ED	Cumple	7	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	7	PS RI ED	Cumple	7	
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ÍTEM	PS RI ED	V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PUNTAJE	PS RI ED	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	PUNTAJE	PORCENTAJE %
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normalidad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	7	PS RI ED	Cumple	7	
34	PS RI ED	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	7	PS RI ED	Cumple	7	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	7	PS RI ED	Cumple	7	
36	PS RI ED	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.	7	PS RI ED	Cumple	7	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	7	PS RI ED	Cumple	7	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	7	PS RI ED	Cumple	7	
39	PS RI ED	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	7	PS RI ED	Cumple	7	
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
ÍTEM	PS RI ED	VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO	PUNTAJE	PS RI ED	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	PUNTAJE	PORCENTAJE %
38	PS RI ED	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		PS RI ED			
39	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	PS RI ED	Cumple	7	
40	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	7	PS RI ED	Cumple	7	
41	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	7	PS RI ED	Cumple	7	
42	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	7	PS RI ED	Cumple	7	
43	PS RI ED	ABASTECIMIENTO DE AGUA		PS RI ED			
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0.	PS RI ED	No cumple	0.	

45	PS RI ED	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.	0	no cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo hecho, observado y acciones de mejora)
46	PS RI ED	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	cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	cumple
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, RODENTES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo hecho, observado y acciones de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	cumple
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO				PUNTAJE %
VIA CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				OBSERVACIONES (Describe lo hecho, observado y acciones de mejora)
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo hecho, observado y acciones de mejora)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseó y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO				PUNTAJE %
VIA EQUIPOS Y UTENSILIOS				OBSERVACIONES (Describe lo hecho, observado y acciones de mejora)
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo hecho, observado y acciones de mejora)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple
TOTAL EQUIPOS				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
XII GESTIÓN SOCIAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: Yasmín Granados				
Realizada por: Ailany Ramirez				
CARGO OPERARIA COORDINADOR				
CARGO TÉCNICO DE CAMPO				



MinEducación



ALCALDIA DE
ACACIAS



COMANDO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RIJ)

Institución educativa	Venezo	ACACIAS - META	ETC :	ACACIAS
Dirección:			Fecha Visita: 30/oct/2023	Horario inicio:
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6		No Contrato / Convenio 771/2023	Horario de terminación (h):
Reporta casos de atención prioritaria			Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
N° titulares de derecho atendidos	84		N° de visita	1ra Visita 2da Visita 3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita			Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023
Visita técnica			Visita verificación de ETA	Visita SPOR
PUNTAJE ESPERADO			Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
CONCEPTO FINAL				
EL TEMA VISITA ALIMENTACION PAE ACACIAS				
TOTAL DE MANIPULACIONES				
Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015				
N° de Manipulaciones autorizadas				
1 2 3 4 5 6 7				
OBSERVACIONES (Describe la acción realizada o acciones de mejora)				
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
5	PS RI ED	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.			
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1		Cumple.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1		Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1		Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		Cumple
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO					
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM			PUNTAJE	POTENCIAL %	OBSERVACIONES (Describe la acción realizada y score de logro)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (caneacas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y tunjiación, si es el caso.	1		Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárex, y rotación de productos - PEPs.	0		Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0		no cumple
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros			
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1		Cumple.
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO					
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM			PUNTAJE	POTENCIAL %	OBSERVACIONES (Describe la acción realizada y score de logro)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.			
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.			
25	PS RI ED	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		Cumple.
26	PS ED	El servicio 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.			
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación			
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					

PUNTAJE ESPERADO	IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			PORCENTAJE %
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
26	PS RI ED En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple	
27	PS RI ED Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.			
28	PS RI ED Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple	
29	PS RI ED Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple.	
PUNTAJE ESPERADO	TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normalidad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple	
34	PS RI ED 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	Cumple	
35	PS RI ED Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple.	
36	PS RI ED 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	Cumple	
37	PS RI ED El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (lapabocas, cofia y bata).	1	Cumple	
38	PS RI ED Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple	
39	PS RI ED 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	1	Cumple.	
PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
	VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO	PORCENTAJE %		
	LIMPIEZA Y DESINFECCION			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
38	PS RI ED Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
39	PS RI ED Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple	
40	PS RI ED Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple	
41	PS RI ED Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple	
ITEM	ABASTECIMIENTO DE AGUA	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
42	PS RI ED Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no cumple.	
43	PS RI ED Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.			
44	PS El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			

45	PS RI ED	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.	0	no cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción tomada y acción de mejora)
46	PS RI ED	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	cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	cumple
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, RODENTES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción tomada y acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SAQUEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO				
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción tomada y acción de mejora)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO				
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción tomada y acción de mejora)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	TOTAL EQUIPOS	0	no cumple
PUNTAJE ESPERADO					
X. SALUD OCUPACIONAL					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	PUNTAJE	1	Cumple
62	PS RI ED	Existen botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO					
XI. GESTIÓN SOCIAL					
ASPECTO A EVALUAR					
ITEM	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	PUNTAJE	1	Cumple
64	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple	
65	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple	
66	PS RI ED				
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO					
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
Atendido por: CLEO REYES					
Realizada por: Ailpn Ramirez					
CARGO: COORDINADOR					
CARGO: TÉCNICO DE CAMPO					

10	PS ED	Las lámparas o iluminación encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.			
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1		Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antipolvo de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1		Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1		Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeles) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		Cumple
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO					
N. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	RESULTADO	PERCENTUAL %	OBSERVACIONES (Describe lo mejor observado o lo peor de cada ítem)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cañecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1		Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	1		Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0		No Cumple
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros			
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1		Cumple
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO					
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	PERCENTUAL %	OBSERVACIONES (Describe lo mejor observado o lo peor de cada ítem)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.			
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.			
25	PS RI	Las hortícolas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1		Cumple
26	PS ED	El servicio 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.			
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación			
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					

PUNTAJE ESPERADO		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		PUNTAJE %	
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.			
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM	PS RI ED	V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple	
34	PS RI ED	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	Cumple	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple	
36	PS RI ED	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	Cumple	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple	
39	PS RI ED	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	1	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO		ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	no Cumple	
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.			
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			

45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.		0	no cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo visto, escuchado o sentido de alguna forma)	
46	PS RI ED	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	Cumple	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, ANESES)					
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo visto, escuchado o sentido de alguna forma)	
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo visto, escuchado o sentido de alguna forma)	
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)			
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)			
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)			
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.			
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.			
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación			
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	PS ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe lo visto, escuchado o sentido de alguna forma)	
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.			
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección			
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no Cumple	

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y unidades equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	NO cumple
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL EQUIPOS	PORCENTAJE %	
X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple.
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	PORCENTAJE %	
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple.
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple.
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL GESTIÓN SOCIAL	PORCENTAJE %	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:				
Realizada por:				
CARGO: OPERARIA COORDINADOR				
CARGO: TÉCNICO DE CAMPO				

GREGO RIVERA
 Ailyn Ramirez

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.			
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	7	Cumple	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	7	Cumple	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	7	Cumple	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeteras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	7	Cumple	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	7	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO		70	TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
III. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ITEM		ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONSERVACIÓN (De acuerdo a la norma técnica y según se indique)	
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (carecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	7	Cumple	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	7	Cumple	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos -PEPS.	7	Cumple	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No Cumple	
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros			
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	7	Cumple	
PUNTAJE ESPERADO		47	TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	CONSERVACIÓN (De acuerdo a la norma técnica y según se indique)	
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.			
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.			
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	7	Cumple	
26	PS ED	El servicio 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.			
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación			
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					

PUNTAJE ESPERADO		76		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)			
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica		7		Cumplido			
27	PS RI ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.		7		Cumplido			
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).		7		Cumplido			
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.		7		Cumplido			
PUNTAJE ESPERADO		30		30		30			
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)			
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.		7		Cumplido			
34	PS RI ED	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		7		Cumplido			
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		7		Cumplido			
36	PS RI ED	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.		7		Cumplido			
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).		7		Cumplido			
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)		7		Cumplido			
39	PS RI ED	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		7		Cumplido			
PUNTAJE ESPERADO		70		70		70			
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)			
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		7		Cumplido			
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).		7		Cumplido			
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.		0		No Cumplido			
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.		7		Cumplido			
PUNTAJE ESPERADO		70		70		70			
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)			
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.		7		Cumplido			
43	PS RI ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.							
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte							

45	PS RI ED	El uso de hilo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.			No Cumplir
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba la razón, condición o acción de mejora)	
46	PS RI ED	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.	7	Cumplir	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	7	Cumplir	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	7	Cumplir	
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba la razón, condición o acción de mejora)	
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	7	Cumplir	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	7	Cumplir	
PUNTAJE ESPERADO			77.5	9.5	
TOTAL CONDICIONES DE SAQUEO					
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba la razón, condición o acción de mejora)	
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima, refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)			
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)			
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)			
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.			
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.			
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación			
PUNTAJE ESPERADO				PUNTAJE	
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba la razón, condición o acción de mejora)	
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.			
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección			
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.			
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	No Cumplir	

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y unidades equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	Na cm 8/11
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL EQUIPOS		
2/1				
ITEM		X. SALUD OCUPACIONAL		
		ASPECTO A EVALUAR		
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	7	cm 8/11
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	7	cm 8/11
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
2/1		2/1		
ITEM		XI. GESTIÓN SOCIAL		
		ASPECTO A EVALUAR		
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	7	cm 8/11
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	7	cm 8/11
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	7	cm 8/11
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
3/1		3/1		
CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: Lucy Ortiz Calderón				
Realizada por: Gileth Garín				
CARGO: OPERARIA COORDINADOR				
CARGO: TÉCNICO DE CAMPO				



MinEducación



ALCALDIA DE
ACACIAS



COMITÉ DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RJI)

Institución educativa	Campestre San José		ETC:		Ciudad Municipio	ACACIAS
Dirección:			Fecha Visita:	03/11/2023	Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6		NIT:		Hora de terminación:	771/2023
Reporta casos de atención prioritaria	Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
N° titulares de derecho atendidos	N° de visita					
Nombre y cargo de quien atiende la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023					
Visita técnica	Visita verificación de ETA					
Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE %					
ULTIMA META ACUMLADA SANTANA						
TOTAL DE MANIPULACIONES						
FECHA DE META (CONCEPTO UNICO)						
1 2 3 4 5 6 7						
Reducción 16432 del 2 de octubre de 2015						
No. de Manipulaciones a contabilizar						
CENTRO DE EVALUACIÓN: (CAMPESTRE) y (PRO COMPLE) en (ACACIAS) NO OBSERVADO						
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Entregue diferencial						
L: INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS						
ASPECTO A EVALUAR						
ITEM	PS ED	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Desarrolla la acción correctiva o acciones de mejora)		
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.				
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.				
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están contruidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfección.		Cumple		
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		Cumple		
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.		Cumple		
6	PS	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.				
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.				
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.		Cumple		
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.		Cumple		

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeletas) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
		ASPECTO A EVALUAR		
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Especificar la acción tomada y acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y turnigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple.
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	no cumple
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1	Cumple

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		III. CONDICIONES DE PREPARACION		
		ASPECTO A EVALUAR		
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Especificar la acción tomada y acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	Las hortalizas y hulas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1.	Cumple.
26	PS ED	El servicio 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.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION

PUNTAJE ESPERADO	IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			PORCENTAJE %
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
26	PS RI ED En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple	
27	PS ED Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.			
28	PS RI ED Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple	
29	PS RI ED Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO			PORCENTAJE %	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
33	PS RI ED El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple	
34	PS RI ED 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	Cumple	
35	PS RI ED Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple	
36	PS RI ED 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	Cumple	
37	PS RI ED El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple	
38	PS RI ED Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple	
39	PS RI ED 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	1	Cumple	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO			PORCENTAJE %	
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
38	PS RI ED Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	
39	PS RI ED Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple	
40	PS RI ED Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple	
41	PS RI ED Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple	
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)	
42	PS RI ED Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0.	no cumple.	
43	PS ED Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.			
44	PS El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte			

45	PS RI ED	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.		
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	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.		
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y envases.		
CONTROL DE PLAGAS (ARTICÓPODOS, RODENTIOS, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.		
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.		
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO				
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima, refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que asienten el producto de toda posibilidad de contaminación		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO				
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba la acción correctiva o acción de mejora)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)		

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple
TOTAL EQUIPOS				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	PUNTAJE	Observaciones (Describe la acción correcta o acción de mejora)
62	PS RI ED		1	Cumple.
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PORCENTAJE %				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	PUNTAJE	Observaciones (Describe la acción correcta o acción de mejora)
64	PS RI ED		1	Cumple.
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPOR en el comedor escolar	1	Cumple
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PORCENTAJE %				
CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: <u>José Ortiz Cedeño</u>				
Realizada por: <u>Ailyn Ramrez</u>				
CARGO OPERARIA COORDINADOR				
CARGO TÉCNICO DE CAMPO				

ETC :	ACACIAS
Fecha Visita: 07 de Nov.	771/2023
No Contrato / Convenio	
Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
N° de visita	1ra Visita 2da Visita 3ra Visita
Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023
Visita verificación de ETA	Visita SPQR
Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE REAL
ULTIMA VISITA AUTOMÁTICA SANITARIA CONCEPTO FINAL TOTAL DE MANIPULACIONES PRODUCCIÓN 1602 del 2 de octubre de 2015 No. de Manipulaciones e industrializadas 1 2 3 4 5 6 7	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: COMPLETOS 3 por COMPLETOS, NO POR CANTIDAD, NI POR CANTIDAD, NI POR CANTIDAD PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Entrega de Ración	
ITEM	ASPECTO A EVALUAR
1	PS ED El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.
2	PS El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.
3	PS RI ED La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están contruidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.
4	PS RI ED Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
5	PS RI ED El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.
6	PS Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.
7	PS ED Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.
8	PS RI ED El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.
9	PS RI ED Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.

Cumple
 Cumple.
 Cumple
 Cumple
 Cumple
 Cumple

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeletas) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO				
B. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	CONSEJERÍA (Escriba la mejor condición o estado de hecho)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canevas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No Cumple
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO				
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	CONSEJERÍA (Escriba la mejor condición o estado de hecho)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		
25	PS RI	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	Cumple
26	PS ED	El servicio 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.		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				

PUNTAJE ESPERADO	IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			PORCENTAJE %
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple.
27	PS RI ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ITEM	PS RI ED	V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	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	Cumple.
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	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	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	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	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		PORCENTAJE %
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ITEM	PS RI ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple.
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
ITEM	PS RI ED	ABASTECIMIENTO DE AGUA	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0.	no Cumple.
43	PS RI ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		

45	PS RI ED	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.	0	no cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Puntaje de acuerdo a escala de 0 a 100)
46	PS RI ED	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	cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	cumple
CONTROL DE PLAGAS (INSECTICIDAS, RODENTES, AVES)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Puntaje de acuerdo a escala de 0 a 100)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO				
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Puntaje de acuerdo a escala de 0 a 100)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
PUNTAJE ESPERADO				
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Puntaje de acuerdo a escala de 0 a 100)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0.	no cumple

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no Cumple
TOTAL EQUIPOS				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PORCENTAJE %				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM			PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple.
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PORCENTAJE %				
CONCLUSIONES OBSERVACIONES RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: <u>Jorge Ortiz Calderón</u>				
Realizada por: <u>Loliana García</u>				
CARGO: <u>COORDINADOR</u>				
CARGO: <u>TECNICO DE CAMPO</u>				

10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.			
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1		Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antiletrón de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1		Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1		Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y pañuelos) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1		Cumple
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO		107	107		
B. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Declaro la autenticidad y veracidad de los datos)	
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (caneacas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y luminación, si es el caso.	1		Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1		Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1		Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0		no Cumple
21	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros			
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1		Cumple
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO		57	47		
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Declaro la autenticidad y veracidad de los datos)	
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.			
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.			
25	PS RI	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		Cumple
26	PS ED	El servicio 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.			
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación			
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					

PUNTAJE ESPERADO	1/	IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	PORCENTAJE %	1/
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO	3/1	TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		3/1
ITEM		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	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	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	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	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	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	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO	7/1	TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		7/1
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	0	no Cumple
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
ABASTECIMIENTO DE AGUA				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Cumple
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		

45	PS RI ED	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.	0	no cumple
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva y acción de mejora)	
46	PS RI ED	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	Cumple
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Cumple
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, RODENTES, AVES)				
ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva y acción de mejora)	
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Cumple
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			91	
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva y acción de mejora)	
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que asienten el producto de toda posibilidad de contaminación		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)				
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva y acción de mejora)	
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no cumple

61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cumple
PUNTAJE ESPERADO		27	PORCENTAJE % 0%	
TOTAL EQUIPOS				
X. SALUD OCUPACIONAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM		Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED		1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normalidad vigente.	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		27	PORCENTAJE % 27	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ASPECTO A EVALUAR				
ITEM		El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED		1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO		37	PORCENTAJE % 37	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por: Evelyn Ortiz Calderon.				
Realizada por: Guileth Guarin.				
CARGO: COORDINADOR				
CARGO: TÉCNICO DE CAMPO				