



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACIAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	20 de Julio		ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META		Fecha Visita:	22/02/2024	Hora inicio:	
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		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					PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL			FECHA DE VISITA			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			CONCEPTO EMITIDO			
TOTAL DE MANIPULADORAS						
De 1 a 75 raciones			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: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015			
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial			No. de Manipuladoras encontradas			
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)		
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica		
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	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 contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica		
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.	No Aplica	No Aplica		

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.	0	no se evidencio al momento de la visita
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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 servido.	No Aplica	No Aplica
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 MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	6			PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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 se evidencio al momento de la visita

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no se evidencio al momento de la visita
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no se evidencio al momento de la visita
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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 botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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.	0	no se evidencio
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	no se evidencio.
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:	Marcela Franco			Cargo: OPERARIA COORDINADOR
Realizada por:	Ailyn Ramirez Vega			Cargo: DOCETE



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACIAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	Campestre Sede Principal	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS	
Dirección:	ACACIAS - META	Fecha Visita:	12-02-24	Hora inicio:	7:00 am	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6	NIT:	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	8:00 am
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
N° titulares de derecho atendidos	9	N° de visita		1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Esther Torres (Manipuladora)	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			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	
TOTAL DE MANIPULADORAS		CONCEPTO EMITIDO	
De 1 a 75 raciones		1	No. de Manipuladoras encontradas 2
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: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	Si 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	Si cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	Se evidencian paredes con humedad
6	PS	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como minimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica

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	Si cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6		7	PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si cumple

58	PS RI ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	J. cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se hace uso de nevera
PUNTAJE ESPERADO		2	TOTAL EQUIPOS	
			1	PORCENTAJE %
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
PUNTAJE ESPERADO		2	TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	
			2	PORCENTAJE %
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	sin evidencia
PUNTAJE ESPERADO		3	TOTAL GESTIÓN SOCIAL	
				PORCENTAJE %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:	Silber Torres Mateo			Cargo: OPERARIA ☒ COORDINADOR
Realizada por:	Ingrid Katherine Bobadilla Sosa - leidy Casanova			Cargo: DOCETE ☐ TÉCNICO DE CAMPO



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACÍAS

CORONEL CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	Santo Teresita Sede el Rosario		ETC:		Ciudad/Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META		Fecha Visita:	22/02/2024	Hora Inicio:	8:20 am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	8:45 am
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	Genoveva Tejero Muñoz Docente.		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			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	
TOTAL DE MANIPULADORAS		CONCEPTO EMITIDO	

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
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: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	Si 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	Si cumple
5	PS RI El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple
6	PS Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple

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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN			0	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	1			
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			3	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	3			
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia al momento de la visita
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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			6	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	6			
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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.	0	No se evidencian registros al momento de la visita.
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	
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	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Si cumple
ABASTECIMIENTO DE AGUA			1	
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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 se evidencia al momento de la visita

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		PORCENTAJE %
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		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		PORCENTAJE %
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		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		PORCENTAJE %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:	Gisela Tejero Muñoz			Cargo: OPERARIA COORDINADOR
Realizada por:	Lidia García			Cargo: TÉCNICO DE CAMPO



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACIAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	Sede la Cecilia		ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META		Fecha Visita:	22-02-24	Hora inicio:	7:30 am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6	NIT:	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	7:45 am
Reporta casos de atención prioritaria			Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	28		N° de visita		1ra Visita	2da Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Viviana Rodriguez (Manipuladora)		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						
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA			
TOTAL DE MANIPULADORAS			CONCEPTO EMITIDO			
De 1 a 75 raciones					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	
			Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015		No. de Manipuladoras encontradas	
					1	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial						
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica		No Aplica	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica		No Aplica	
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		Si 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		Si cumple	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0		Se evidencian paredes con humedad	
6	PS	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica		No Aplica	
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.	No Aplica		No Aplica	

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	Si cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6		7	PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si cumple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	Si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se hace uso de nevera
TOTAL EQUIPOS			1	
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			2	
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	sin evidencia
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:	Viviana Lurdez Rodriguez Morales			Cargo: OPERARIA ☒ COORDINADOR ☐
Realizada por:	Ingrid Katherine Bobadilla Sosa - leidy Casanova			Cargo: DOCETE ☐ TÉCNICO DE CAMPO ☐



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACIAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	Veinte de Julio		ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META		Fecha Visita:	23/02/24	Hora inicio:	2:15 am
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	1656		N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Marcela Franco (Manipuladora)		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						
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA			
TOTAL DE MANIPULADORAS			CONCEPTO EMITIDO			
De 1 a 75 raciones			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			
Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015			No. de Manipuladoras encontradas			
			6			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial						
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica		
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	Si 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.	0	Cieloraso en mal estado		
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple		
6	PS	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica		
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.	No Aplica	No Aplica		

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	Si cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
PUNTAJE ESPERADO		1	TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN	
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		1		
PUNTAJE ESPERADO		3	PORCENTAJE %	
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
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).		
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
PUNTAJE ESPERADO		3	TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		PORCENTAJE %		
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
PUNTAJE ESPERADO		6	TOTAL PERSONAL MANIPULADOR	
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		PORCENTAJE %		
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si cumple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	Si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se hace uso de nevera
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	2		1	PORCENTAJE %
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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	Si cumple.
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	sin evidencia
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:	Marcela Franco R.			Cargo: OPERARIA ☒ COORDINADOR
Realizada por:	Ingrid Katherine Bobadilla Sosa - leidy Casanova			Cargo: DOCETE ☐ TÉCNICO DE CAMPO



MinEducación



ACACIAS

CORONEL CARLOS PLATA



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

Institución educativa	20 de Julio		ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	Independencia ACACIAS - META		Fecha Visita:	23/02/2024	Hora inicio:	
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	1550		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					PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL						
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA			
TOTAL DE MANIPULADORAS			CONCEPTO ENTREGADO			
De 1 a 75 raciones					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	
Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015						
No. de Manipuladoras encontradas						
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial						
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica		No Aplica	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica		No Aplica	
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		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 contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica		No Aplica	
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.	No Aplica		No Aplica	

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.	0	no fue evidenciado al momento de la visita.
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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1	PORCENTAJE %		
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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.	No Aplica	No Aplica
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	3	PORCENTAJE %		
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	6	PORCENTAJE %		
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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 se evidencio al momento de la visita

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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 se evidencio.
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0.	no se evidencio.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	2		PORCENTAJE %	
------------------	---	--	--------------	--

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		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	Comple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Comple.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2		PORCENTAJE %	
------------------	---	--	--------------	--

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		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	Comple.
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0.	al momento de la visita no se ha conformado.
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0.	no se evidencio.

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3		PORCENTAJE %	
------------------	---	--	--------------	--

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	<i>Francisco Tronco R</i>	Cargo:	OPERARIA COORDINADOR
Realizada por:	<i>Ailyn Zamora</i>	Cargo:	DOCETE
		Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACÍAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	Campestre San José sede Principal	ETC:		Ciudad/Municipio	ACACIAS	
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	23/02/2024	Hora inicio:	8:00 am	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6	NIT:	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	9:00 am
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	Esther Torres Mateus	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			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	
TOTAL DE MANIPULADORAS		CONCEPTO EMITIDO	
De 1 a 75 raciones		1	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015
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	
N° de Manipuladoras encontradas: 3			

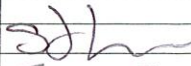
CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	Si 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	Si cumple
5	PS RI El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple
6	PS Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

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	Si cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN			1	
PUNTAJE ESPERADO		1	PORCENTAJE %	
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			3	
PUNTAJE ESPERADO		3	PORCENTAJE %	
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			7	
PUNTAJE ESPERADO		6	PORCENTAJE %	
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si cumple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	si cumple
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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	0	
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	si cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2		1	PORCENTAJE %
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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	si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	no se evidencia al momento de la visita
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	si cumple
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	3		2	PORCENTAJE %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:				Cargo: OPERARIA ☒ COORDINADOR
Realizada por:		Junior Santiago Guiza Betancourt - Yulieith Guarin		Cargo: DOCETE ☐ TÉCNICO DE CAMPO



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACÍAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	Veinte de Julio Sede Lilia Castro de Parrado		ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META		Fecha Visita:	23/02/2024	Hora inicio:	7:00 am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6	NIT:	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	7:30 am
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	Sonio Yneth Rodriguez Moreno		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			FECHA DE VISITA			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			CONCEPTO ENTREGA			
TOTAL DE MANIPULADORAS						
De 1 a 75 raciones			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: SI (CUMPLE), NO (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015			
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial			No. de Manipuladoras encontradas			
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			3			
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica		
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	SI 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	SI cumple		
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	SI cumple		
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica		
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.	No Aplica	No Aplica		

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	Si 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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple.
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6		7	PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si cumple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	Si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	Si cumple
PUNTAJE ESPERADO		2	TOTAL EQUIPOS	
			2	PORCENTAJE %
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No se evidencian al momento de la visita
PUNTAJE ESPERADO		2	TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	
			1	PORCENTAJE %
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencian al momento de la visita
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Si cumple
PUNTAJE ESPERADO		3	TOTAL GESTIÓN SOCIAL	
			2	PORCENTAJE %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:	Sonia Yneth Rodriguez Moreno.			Cargo: OPERARIA ☒ COORDINADOR
Realizada por:	Junior Santiago Guiza Betancourt - Yulieth Guarin			Cargo: DOCETE ☐ TÉCNICO DE CAMPO



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACÍAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	Campestre San José Sede Cecilita		ETC:		Ciudad/Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META		Fecha Visita:	23/02/2024	Hora inicio:	7:40 am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6	NIT:	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	8:00 am
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	Viviano Lurdey Rodriguez Morales		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						
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		CONCEPTO EMITIDO	
TOTAL DE MANIPULADORAS						
Criterios de Evaluación: 1(CUMPLE), 2(NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial						
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica		
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	si 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	si cumple		
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	si cumple		
6	PS	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como minimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica		

1	No. de Manipuladoras encontradas
2	
3	
4	
5	
6	
7	

1

Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015

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	Si 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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN			1	
PUNTAJE ESPERADO	1	PORCENTAJE %		
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			3	
PUNTAJE ESPERADO	3	PORCENTAJE %		
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			7	
PUNTAJE ESPERADO	6	PORCENTAJE %		
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si cumple.

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	si cumple
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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	si cumple.
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	si cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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	si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia al momento de la visita
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	si cumple
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	3		2	PORCENTAJE %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:		Viviana Rodriguez Morales		Cargo: OPERARIA ☒ COORDINADOR
Realizada por:		Junior Santiago Guiza Betancourt - Yulieth Guarín		Cargo: DOCETE TÉCNICO DE CAMPO



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACÍAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	Campesino San Jose		ETC:		Ciudad/Municipio	ACACIAS	
Dirección:	ACACIAS - META		Fecha Visita:	26-02-24	Hora inicio:	7:00 am	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6		NIT:	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	8:00 am
Reporta casos de atención prioritaria			Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
N° titulares de derecho atendidos	500		N° de visita		1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Esther Torres		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							
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA							
TOTAL DE MANIPULADORAS							
FECHA DE VISITA							
CONCEPTO EMITIDO							
De 1 a 75 raciones							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
Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015							No. de Manipuladoras encontradas
							2
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)							
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial							
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS							
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)		
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica		No Aplica		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica		No Aplica		
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		Si 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		Si cumple		
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1		Si cumple		
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica		No Aplica		
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.	No Aplica		No Aplica		

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	Si cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6		7	PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si cumple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	Si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se hace uso de nevera
PUNTAJE ESPERADO		2	TOTAL EQUIPOS	
			1	PORCENTAJE %
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
PUNTAJE ESPERADO		2	TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	
			2	PORCENTAJE %
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	sin evidencia
PUNTAJE ESPERADO		3	TOTAL GESTIÓN SOCIAL	
				PORCENTAJE %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:	[Firma]			Cargo: OPERARIA ☒ COORDINADOR
Realizada por:	Ingrid Katherine Bobadilla Sosa - Leidy Casanova			Cargo: DOCETE ☐ TÉCNICO DE CAMPO



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACIAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	Lilia Castro		ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META		Fecha Visita:	26-02-14	Hora inicio:	5:35 am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023	NIT:	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	6:00 am
Reporta casos de atención prioritaria			Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	862		N° de visita		1ra Visita	2da Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Sonia Rodriguez (Manipuladora)		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						
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA			
TOTAL DE MANIPULADORAS			CONCEPTO EMITIDO			
De 1 a 75 raciones					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	
Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015						
No. de Manipuladoras encontradas						
2						
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial						
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica		No Aplica	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica		No Aplica	
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		Si 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		Si cumple	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1		Si cumple	
6	PS	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica		No Aplica	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como minimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica		No Aplica	

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	Si 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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		PORCENTAJE %	
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		PORCENTAJE %	
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6		PORCENTAJE %	
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si cumple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	Si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se hace uso de nevera
PUNTAJE ESPERADO		2	TOTAL EQUIPOS	
PUNTAJE			PORCENTAJE %	
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
PUNTAJE ESPERADO		2	TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	
PUNTAJE			PORCENTAJE %	
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	Sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	Sin evidencia
PUNTAJE ESPERADO		3	TOTAL GESTIÓN SOCIAL	
PUNTAJE			PORCENTAJE %	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:	Sonia Yneth Rodríguez Moreno			Cargo: OPERARIA ☒ COORDINADOR ☐
Realizada por:	Jagaid Katherine Bobadilla Sosa - leidy Casanova			Cargo: DOCETE ☐ TÉCNICO DE CAMPO ☐

  		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)			
Institución educativa	Santa Teresita Sede Principal		ETC:	Ciudad/Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META		Fecha Visita: 26/02/2024	Hora inicio:	8:30 am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6	NIT:	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación: 9:20 am
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	Yesica Paola Serna Garay		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 ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA TOTAL DE MANIPULADORAS FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO					
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 16432 del 2 de octubre de 2015 No. de Manipuladoras encontradas 2		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE, NO CUMPLE, NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO))					
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial					
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS					
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica	
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	Si 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	Si cumple	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica	
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.	No Aplica	No Aplica	

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	Si 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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6		7	PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si cumple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	Si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	Si cumple
TOTAL EQUIPOS			2	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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	0	No se evidencia al momento de la visita
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No se evidencia al momento de la visita
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			0	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencian registros al momento de la visita
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Si cumple
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			2	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	3			
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:	Yesica Paola Serna Garay			Cargo: OPERARIA ☒ COORDINADOR
Realizada por:	Junior Santiago Guiza Belarcourt. - Yulietth Guarín			Cargo: DOCETE ☐ TÉCNICO DE CAMPO

 MinEducación Ministerio de Educación Nacional		 ACACIAS CORONEL CARLOS PLATA ALICIA RIVERA				FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE					
Institución Educativa		Santa Teresita		ETC		Ciudad/ Municipio		ACACIAS			
Dirección:				Fecha Visita:		26/02/2024		Hora inicio:		8:30 am	
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6				No Contrato / Convenio		771/2023		Hora de terminación:		9:20 am	
Instrumento:	Balanza	Marca		Número de menú programado		16		Se presentaron intercambios		Si No X N/A	
Marque con una X	Gramera	Fecha de última calibración		Número de menú entregado		16		Presentaron soporte de autorización		Si No N/A X	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10
CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES											
GRUPO DE EDAD		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
Componente	Preparación	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen		
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											Atendido por: <u>Yesica Serna</u> Realizada por: <u>Junior Santiago Gaita</u>
Lácteo		207									
Cereal acompañante		69									
Dulce		14									
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											
OBSERVACIONES:											
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?					SI	NO	X	Especifique en cuales preparaciones			
Se realizaron cambios en el menú?					SI	NO	X				
Los cambios están aprobados por la Interventoría?					SI	NO	-				
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES											OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0	PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %							



MinEdu
Ministerio de Educación Nacional



ACACIAS

CORONEL
CARLOS PLATA



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

Institución educativa	Sede la Cecilita		ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META		Fecha Visita:	26-02-24	Hora inicio:	7:30 am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023	NIT:	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	7:45 pm
Reporta casos de atención prioritaria			Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	25		N° de visita		1ra Visita	2da Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Diana Meneses (Manipuladora)		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			FECHA DE VISITA			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			CONCEPTO EMITIDO			
TOTAL DE MANIPULADORAS						
De 1 a 75 raciones					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: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015			
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial			No. de Manipuladoras encontradas			
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			1			
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)		
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica		
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (area de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están contruidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Si 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 higienico-sanitarias.	1	Si cumple		
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higienico sanitarias.	1	Si cumple		
6	PS	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de facil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica		
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.	No Aplica	No Aplica		

439

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	Si cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6		7	PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si cumple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	Si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se hace uso de nevera
TOTAL EQUIPOS			1	
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			2	
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	sin evidencia
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:		Diana Marcela Realpe Jidenez	Cargo:	OPERARIA COORDINADOR
Realizada por:		Ingrid Katherine Bobadilla Sosa - leidy Casanova	Cargo:	DOCETE TÉCNICO DE CAMPO



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACÍAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	San Cristobal	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS	
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	26/02/2024	Hora inicio:	7:00 am	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6	NIT:	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	8:30 am
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	FECHA DE VISITA	CONCEPTO EMITIDO
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		
TOTAL DE MANIPULADORAS		

De 1 a 75 raciones	1	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	No. de Manipulador/as encontrados
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: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como minimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica

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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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 servido.	No Aplica	No Aplica
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 MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	6			PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	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	TOTAL EQUIPOS	
PUNTAJE ESPERADO		2	PORCENTAJE %	
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM	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		2	TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	
PUNTAJE ESPERADO		2	PORCENTAJE %	
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM	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	0	No cumple
PUNTAJE ESPERADO		3	TOTAL GESTIÓN SOCIAL	
PUNTAJE ESPERADO		3	PORCENTAJE %	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:	Solonui Peña H.		Cargo:	OPERARIA ☒ COORDINADOR
Realizada por:	Junior Santiago Guiza Betancourt - Yulieth Gvarin		Cargo:	DOCETE TÉCNICO DE CAMPO



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACIAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	Guayuriba Sede Venecia.	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS	
Dirección:	ACACIAS - META	Fecha Visita:	28/01/2024	Hora inicio:	9:30 am	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6	NIT:	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	10:30 am
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	Fanny Vargas.	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			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA CONCEPTO ENTREGADO	
TOTAL DE MANIPULADORAS			
De 1 a 75 raciones		1	No. de Manipuladoras encontradas 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: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	Si 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	Si cumple
5	PS RI El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple
6	PS Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

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	Si cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6		7	PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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		
		PORCENTAJE %		
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
		PORCENTAJE %		
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
		PORCENTAJE %		
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:	Fanny Vargas			Cargo: OPERARIA COORDINADOR
Realizada por:	Ailyn Ramirez			Cargo: TÉCNICO DE CAMPO



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACIAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	Sede Rancho Grande		ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META		Fecha Visita:	27-02-24	Hora inicio:	9:00 am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6	NIT:	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	9:20 am
Reporta casos de atención prioritaria			Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	10		N° de visita		1ra Visita	2da Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Diana Meneses (Manipuladora)		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						
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA			
TOTAL DE MANIPULADORAS			CONCEPTO EMITIDO			
De 1 a 75 raciones					1	No. de Manipuladoras encontradas
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	1
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial						
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica		No Aplica	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica		No Aplica	
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		Si 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		Si cumple	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1		Si cumple	
6	PS	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica		No Aplica	
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.	No Aplica		No Aplica	

27/2

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	Si cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6		7	PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si cumple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	Si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se hace uso de neveras
TOTAL EQUIPOS			1	
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			2	
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	sin evidencia
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			1	
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:		Diana Marcela Realbuenas	Cargo:	OPERARIA ☒ COORDINADOR
Realizada por:		Ingrid Katherine Bobadilla Sosa - leidy Casanova	Cargo:	DOCENTE ☐ TÉCNICO DE CAMPO



MinEducación

ACACIAS

CORONEL
CARLOS PLATA



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

Institución educativa	Sde San Juanito	ETC:		Ciudad/Municipio	ACACIAS	
Dirección:	ACACIAS - META	Fecha Visita:	27-02-24	Hora inicio:	8:30 am	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6	NIT:	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	8:50 am
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
N° titulares de derecho atendidos	13	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Diana Menezes (Manipuladora)	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						
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA			
TOTAL DE MANIPULADORAS			CONCEPTO EMITIDO			
De 1 a 75 raciones			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			
Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015			No. de Manipuladoras encontradas			
1			1			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial						
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica		
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	Si 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	Si cumple		
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple		
6	PS	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de facil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como minimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica		

151

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	Si cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1	PORCENTAJE %		
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3	PORCENTAJE %		
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6	PORCENTAJE %		
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si cumple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	Si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se hace uso de nevera
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	2	PORCENTAJE %		
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PORCENTAJE %		
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	sin evidencia
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	3	PORCENTAJE %		
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:		Diana Marcela Realte Alencas	Cargo:	OPERARIA ☒ COORDINADOR
Realizada por:		Ingrid Katherine Bobadilla Sosa - leidy Casanova	Cargo:	DOCETE TÉCNICO DE CAMPO



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACIAS

CORONEL
CARLOS PLATA



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

Institución educativa	Dinamarca sede Porlomas		ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META		Fecha Visita:	27/02/2024	Hora inicio:	
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	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Edith Solangie Perilla Herrera		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						
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA			
TOTAL DE MANIPULADORAS			CONCEPTO EMITIDO			
De 1 a 75 raciones				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		
Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015						
No. de Manipuladoras encontradas						
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial						
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica		
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	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 contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica		
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.	No Aplica	No Aplica		

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 servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		PORCENTAJE %	
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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 servido.	No Aplica	No Aplica
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 MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		PORCENTAJE %	
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	6		PORCENTAJE %	
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	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	2		PORCENTAJE %	
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				
PUNTAJE ESPERADO	2		PORCENTAJE %	
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.	0	No cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	No cumple
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	3		PORCENTAJE %	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:		Solany penlla H	Cargo:	OPERARIA COORDINADOR
Realizada por:		leidy Casanova.	Cargo:	DOCETE
			Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACIAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	Dinamarca Sede Quebraditas	ETC:	Ciudad/Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META	Fecha Visita:	27/02/2024	Hora inicio:
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 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	
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			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA CON: FPTO ENTREGADO	
TOTAL DE MANIPULADORAS			
De 1 a 75 raciones		1	No. de Manipuladoras encontradas
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: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	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 contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

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.	0	no cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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 servido.	No Aplica	No Aplica
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 MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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, tofia 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	6			PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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	2			PORCENTAJE %
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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				
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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				
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:		Solanyi Paula H	Cargo:	OPERARIA COORDINADOR
Realizada por:		leidy Casanova.	Cargo:	DOCETE
			Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional

ACACIAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	Brisas del Guayunabo		ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META		Fecha Visita:	28/02/2024	Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023	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		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				PORCENTAJE %		
CONCEPTO FINAL						
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		CONCEPTO ENTREGADO	
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						
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial						
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica		
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	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 contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica		
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como minimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica		

Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015

1	No. de Manipuladoras encontradas
2	
3	
4	
5	
6	
7	

460

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.	0	no se evidencio al momento visita
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1	PORCENTAJE %		
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚ - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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 servido.	No Aplica	No Aplica
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 MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3	PORCENTAJE %		
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	6	PORCENTAJE %		
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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 se evidencia

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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 se evidencio
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no se evidencio
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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				
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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				
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:	Harmin Granados			Cargo: OPERARIA COORDINADOR
Realizada por:	Ailyn Ramirez.			Cargo: DOCETE TÉCNICO DE CAMPO



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACIAS

CORONEL
CARLOS PLATA



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

Institución educativa	Santa Teresita		ETC:		Ciudad/Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META		Fecha Visita:	28-02-24	Hora inicio:	8:50 am
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	350		N° de visita		1ra Visita	2da Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yesica Serna (Manipuladora)		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						
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA			
TOTAL DE MANIPULADORAS			CONCEPTO EMITIDO			
De 1 a 75 raciones			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			
Resolución 16452 del 2 de octubre de 2015						
No. de Manipuladoras encontradas						
2						
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial						
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica		
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica		
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	Si 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.	0	Ciclizado en mal estado		
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple		
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica		
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.	No Aplica	No Aplica		

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	Si 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.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		PORCENTAJE %	
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		PORCENTAJE %	
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6		PORCENTAJE %	
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si cumple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	Si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	Sin nevera
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	2		PORCENTAJE %	
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	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2		PORCENTAJE %	
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	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	Sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	Sin evidencia
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	3		PORCENTAJE %	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:	Yosica Serna			Cargo: OPERARIA y COORDINADOR
Realizada por:	leidy Casanova.			Cargo: DOCENTE
			TÉCNICO DE CAMPO	



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional

ACACIAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	Sede El Resguardo		ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META		Fecha Visita:	28-02-24	Hora inicio:	9:30 am
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	151		N° de visita		1ra Visita	2da Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Jesica Forero (Manipuladora)		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						
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA			
TOTAL DE MANIPULADORAS			CONCEPTO EMITIDO			
De 1 a 75 raciones			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			
			Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015			
			No. de Manipuladoras encontradas			
			1			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial						
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica		No Aplica	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica		No Aplica	
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		Si 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.	0		Se evidencia humedad en pared alta	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1			
6	PS	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica		No Aplica	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como minimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica		No Aplica	

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	Si cumple.
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si cumple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	Si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	Si cumple
TOTAL EQUIPOS			2	
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			2	
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	sin evidencia
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:	JESICA FORERO			Cargo: OPERARIA ☒ COORDINADOR ☐
Realizada por:	Ingrid Katherine Bobadilla Sosa - leidy Casanova.			Cargo: DOCETE ☐ TÉCNICO DE CAMPO ☐

V=1

 MinEducación Ministerio de Educación Nacional		 ACACIAS CORONEL CARLOS PLATA Zirón				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (R.I)			
Institución educativa	Sede Montelibano			ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS		
Dirección:	ACACIAS - META			Fecha Visita:	28-02-24	Hora inicio:	8:15 am		
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6			NIT:		No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	8:30 am
Reporta casos de atención prioritaria				Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
N° titulares de derecho atendidos	36			N° de visita		1ra Visita	2da Visita	3ra Visita	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Blanca Torres (Docente)			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 ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA TOTAL DE MANIPULADORAS FECHA DE VISITA CONCEPTO ENTREGADO									
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 16432 del 2 de octubre de 2015		No. de Manipuladoras encontradas	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO) PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial									
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS									
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)				
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica		No Aplica				
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica		No Aplica				
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		Si 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		Si cumple				
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1		Si cumple				
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica		No Aplica				
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.	No Aplica		No Aplica				

697

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	Si cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si cumple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	Si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	Sin nevera
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	2	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	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	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	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	Sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	Sin evidencia
TOTAL GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO	3	PORCENTAJE %		
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:	Blanca Flor Torres.			Cargo: OPERARIA COORDINADOR
Realizada por:	Ingrid Katherine Bobadilla Susa - Leidy Casanova			Cargo: DOCETE ☒ TÉCNICO DE CAMPO



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACIAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	Veinte de Julio sede Principal	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META	Fecha Visita:	29/02/2024	Hora inicio:	2:00 pm
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	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Norma Morela Franco Reyes	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			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	
TOTAL DE MANIPULADORAS		CONCEPTO EMITIDO	
De 1 a 75 raciones		1	No. de Manipuladoras encontradas
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	7

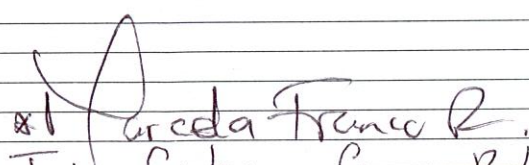
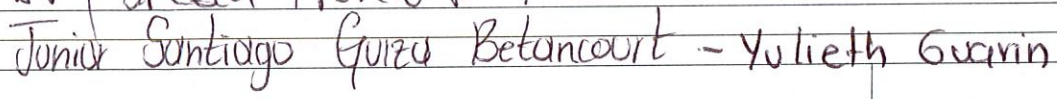
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	si cumple
4	PS RI ED Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mchos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	si cumple
5	PS RI El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	si cumple
6	PS Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

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	Si cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6		7	PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si cumple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	si cumple
TOTAL EQUIPOS			2	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2	X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		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	0	No se evidencia al momento de la visita.
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No se evidencia al momento de la visita
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			0	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2	XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		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	si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencian registros al momento de la visita
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	si cumple
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			2	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	3	CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:				Cargo:
Realizada por:				Cargo:
				OPERARIA ☒ COORDINADOR
				DOCETE
				TÉCNICO DE CAMPO



MinEducat
Ministerio de Educación Nacional

ACACIAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde



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

Institución educativa	Lilia Castro	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META	Fecha Visita:	29-02-24	Hora inicio:	
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	862	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Vanesa Gracia (Manipuladora)	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			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	
TOTAL DE MANIPULADORAS		CONCEPTO EMITIDO	
De 1 a 75 raciones		1	No. de Manipuladoras encontradas
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: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	Si 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	Si cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como minimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica

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	Si cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1	PORCENTAJE %		
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
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	Si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3	PORCENTAJE %		
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si 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	Si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Si 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	Si 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	Si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6	PORCENTAJE %		
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Si 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	Si 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	Si cumple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
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)	1	Si cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	Sin nevera
PUNTAJE ESPERADO		2	TOTAL EQUIPOS	
X. SALUD OCUPACIONAL		PORCENTAJE %		
ÍTEM	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	Si cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Si cumple
PUNTAJE ESPERADO		2	TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	
XI. GESTIÓN SOCIAL		PORCENTAJE %		
ÍTEM	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	Si cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	Sin evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	Sin evidencia
PUNTAJE ESPERADO		3	TOTAL GESTIÓN SOCIAL	
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		PORCENTAJE %		
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:	Eidi Vencesse gracia			Cargo: OPERARIA COORDINADOR
Realizada por:	Ingrid Katherine Bobadilla Sosa - leidy Casanova			Cargo: DOCETE TÉCNICO DE CAMPO



ACACIAS

CORONEL
CARLOS PLATA



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

Institución educativa	Guayuriba Sede Las Blancas	ETC:		Ciudad/Municipio	ACACIAS	
Dirección:	ACACIAS - META	Fecha Visita:	29/07/2024	Hora inicio:	8:30 am	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 901738126-6	NIT:	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	9:20 am
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	Fanny Vargas	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		FECHA DE VISITA	
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		CONCEPTO ENTREGADO	
TOTAL DE MANIPULADORAS			
De 1 a 75 raciones		1	No. de Manipuladoras encontradas
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: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describe la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
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	Si 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	Si cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Si cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica

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	si cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	si cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
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	si cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	si cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	si 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	si 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	si 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	si cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	si 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	si 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	si cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6		6	PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	si 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	si 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	si cumple

44



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional



ACACÍAS

CORONEL
CARLOS PLATA
Alcalde

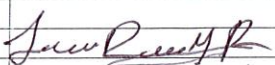


FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -
PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (R.I.)

Institución educativa	Santa Teresita		ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META		Fecha Visita:	29/02/2024	Hora inicio:	
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		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					PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL						
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA CONCEPTO ENTREGADO			
TOTAL DE MANIPULADORAS						
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						
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial						
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica		No Aplica	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica		No Aplica	
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		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.	0		Cieloraso en mal estado	
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 contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica		No Aplica	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como minimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica		No Aplica	

1	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	No. de Manipuladoras encontradas
2		
3		
4		
5		
6		
7		

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	Comple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		PORCENTAJE %	
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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		Comple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
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	Comple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Comple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		PORCENTAJE %	
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Comple
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	Comple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Comple
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	Comple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Comple
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	Comple
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	Comple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6		PORCENTAJE %	
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir 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	Comple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Comple
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	Comple

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
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.	No Aplica	No Aplica
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	Sin nevera
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	2	PORCENTAJE %		
X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		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				
PUNTAJE ESPERADO	2	PORCENTAJE %		
XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		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.	0	no se evidencia
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	3	PORCENTAJE %		
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:				Cargo: OPERARIA___COORDINADOR___ DOCETE___
Realizada por:				Cargo: TÉCNICO DE CAMPO



ALCALDÍA DE
ACACÍAS



ADRIANA VERA M
52073664-2

ANEXO N° 6 REGISTRO FOTOGRAFICO +CD

CONTRATO DE
INTERVENTORIA

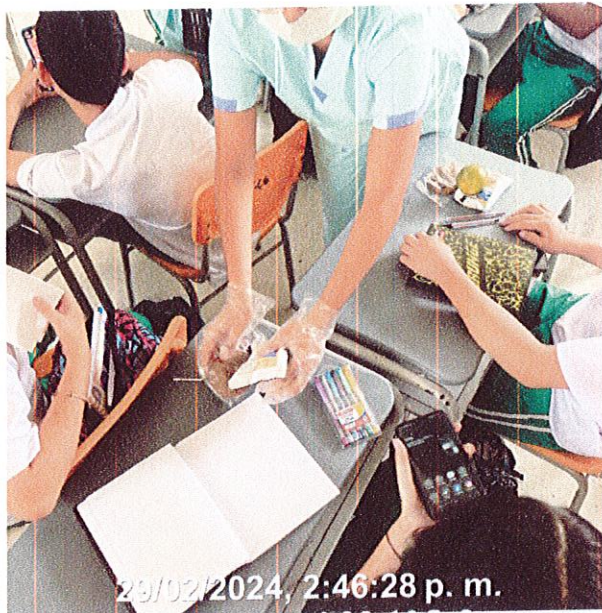
No. 823/2023

CONTRATO DE INTERVENTORIA NO. 290 DE 2023
INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO



ALCALDÍA DE
ACACÍAS





CONTRATO DE INTERVENTORIA NO. 290 DE 2023
INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO



ALCALDÍA DE
ACACÍAS

CONTRATO DE INTERVENTORIA NO. 290 DE 2023
INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO



ALCALDÍA DE
ACACIAS



INSTITUCIÓN EDUCATIVA BRISAS DEL GUAYURIBA Y SEDES

CONTRATO DE INTERVENTORIA NO. 290 DE 2023



ALCALDÍA DE
ACACÍAS



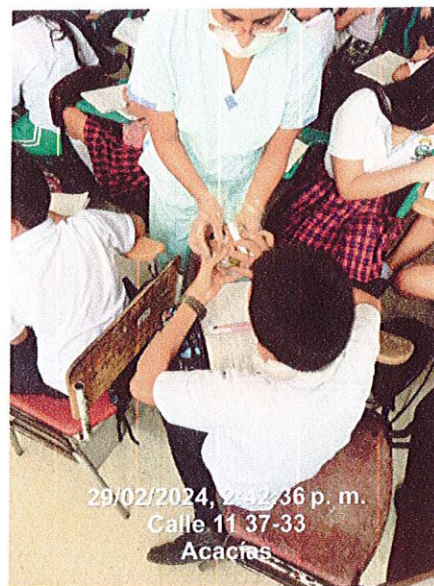


ALCALDÍA DE
ACACÍAS

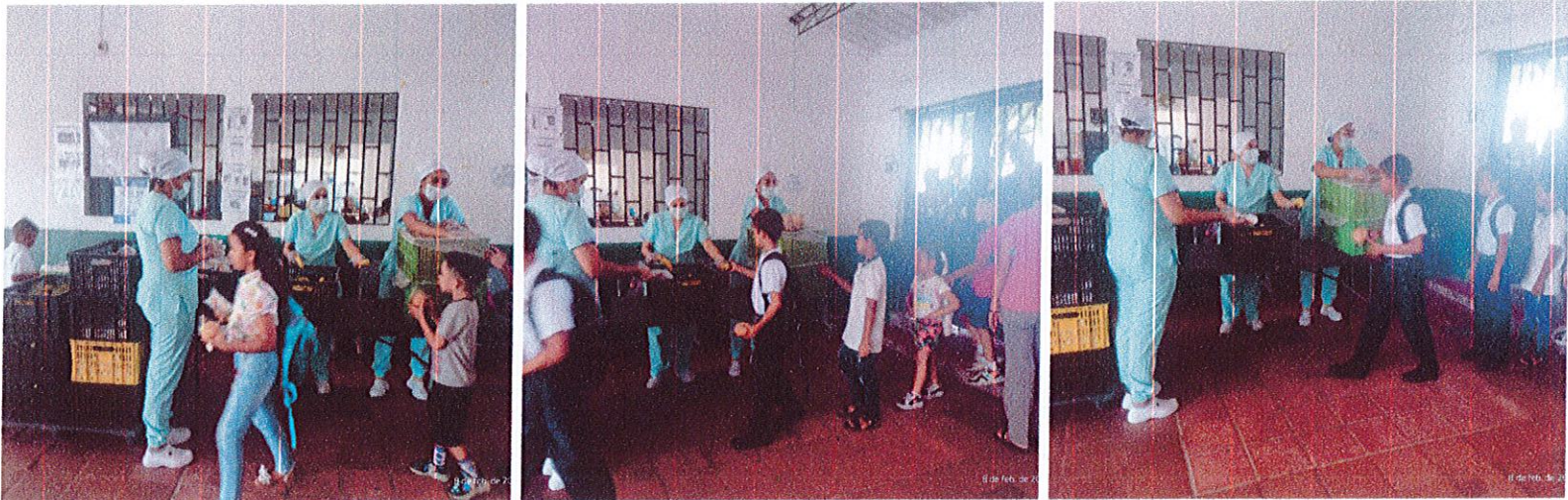


ADRIANA VERA M
52078664-2

CONTRATO DE INTERVENTORIA NO. 290 DE 2023
INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO



CONTRATO DE INTERVENTORIA NO. 290 DE 2023
INSTITUCIÓN EDUCATIVA 20 DE JULIO
SEDE LILIA CASTRO



ALCALDÍA DE
ACACÍAS

CONTRATO DE INTERVENTORIA NO. 290 DE 2023

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA Y SEDES



9/02/2024 at 7:57:53 AM
Meta, Acacías, Dinamarca, Carrera 5
Carrera 5 6-54



9/02/2024 at 7:27:41 AM
Meta, Acacías, Dinamarca, Carrera 6
Carrera 6 3-5-3-79



9/02/2024 at 6:58:03 AM
Meta, Acacías, Dinamarca, Carrera 5
Carrera 5 6-42



9/02/2024 at 6:59:44 AM
Meta, Acacías, Dinamarca, Carrera 5
Carrera 5 6-42



9/02/2024 at 7:10:08 AM
Meta, Acacías, Dinamarca, Carrera 6
Carrera 6 3-5-3-79



ALCALDÍA DE
ACACÍAS



ADRIANA VERA M
31073664-2

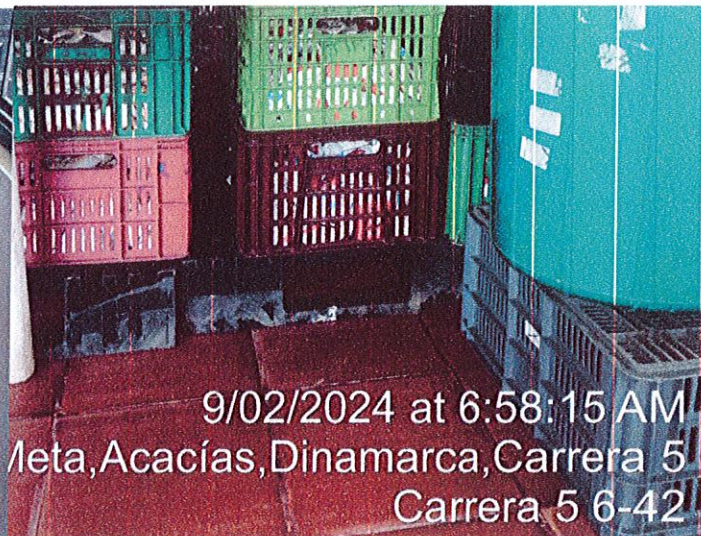


9/02/2024



9/02/2024 at 7:57:49 AM

Meta, Acacías, Dinamarca, Carrera 5
Carrera 5 6-42



9/02/2024 at 6:58:15 AM

Meta, Acacías, Dinamarca, Carrera 5
Carrera 5 6-42



9/02/2024 at 8:55:21 AM

Meta, Acacías, Dinamarca, Carrera 5
Carrera 5 6-42

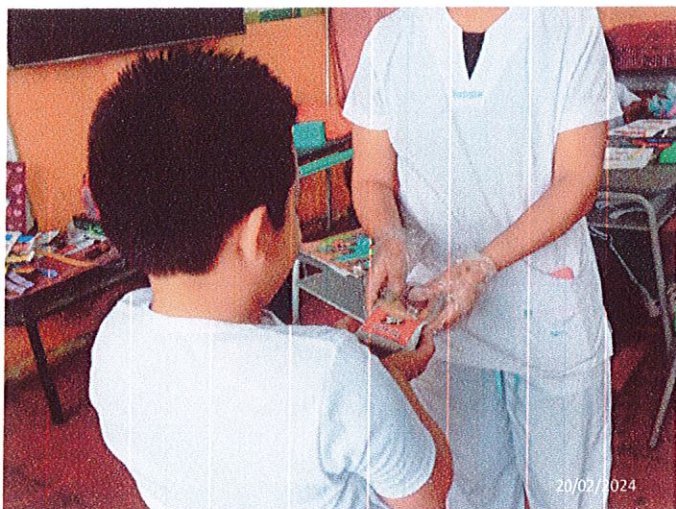


ALCALDÍA DE
ACACÍAS



ADRIANA VERA M
32078164-2

CONTRATO DE INTERVENTORIA NO. 290 DE 2023
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DINAMARCA Y SEDES



ALCALDÍA DE
ACACÍAS



**INSTITUCIÓN EDUCATIVA
DINAMARCA Y SEDES**

**CONTRATO DE INTERVENTORIA NO.
290 DE 2023**

CONTRATO DE INTERVENTORIA NO. 290 DE 2023

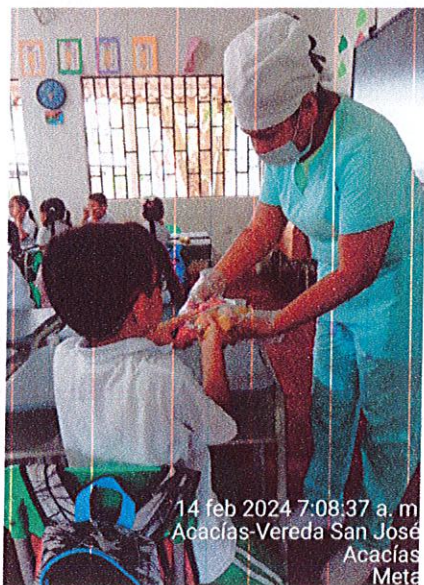
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ
CAMPESTRE Y SEDES



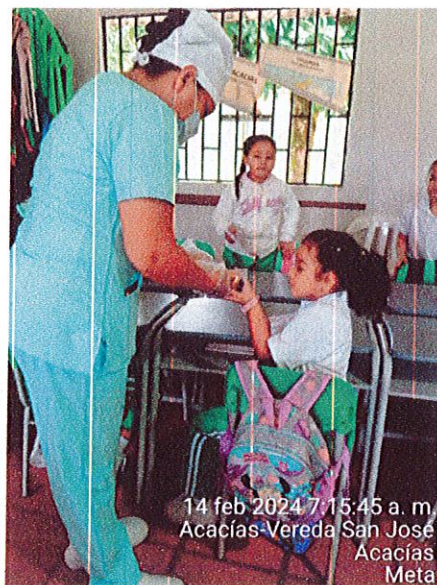
ALCALDÍA DE
ACACÍAS



ADRIANA VERA M
3107866-2



14 feb 2024 7:08:37 a. m.
Acacías-Vereda San José
Acacías
Meta



14 feb 2024 7:15:45 a. m.
Acacías-Vereda San José
Acacías
Meta

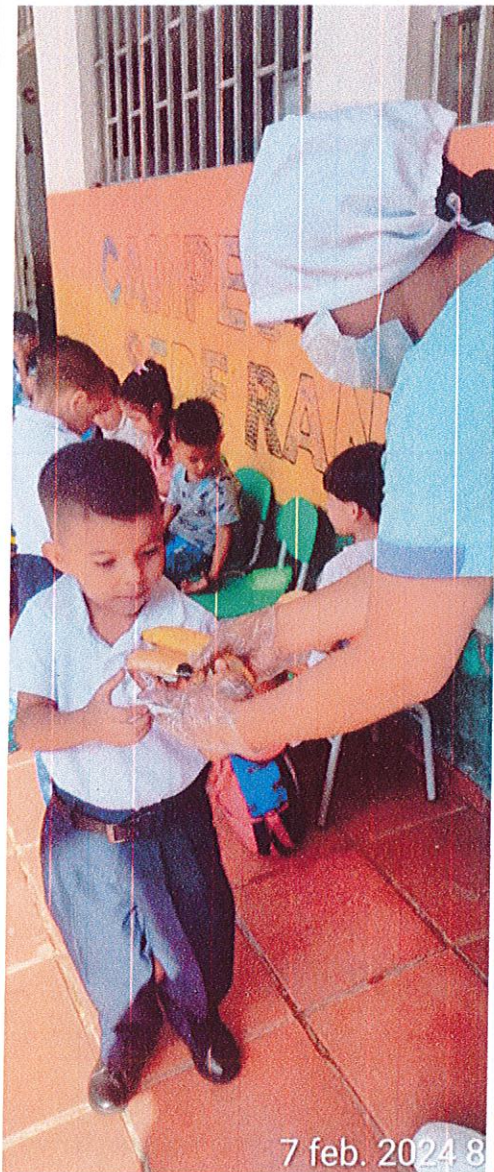
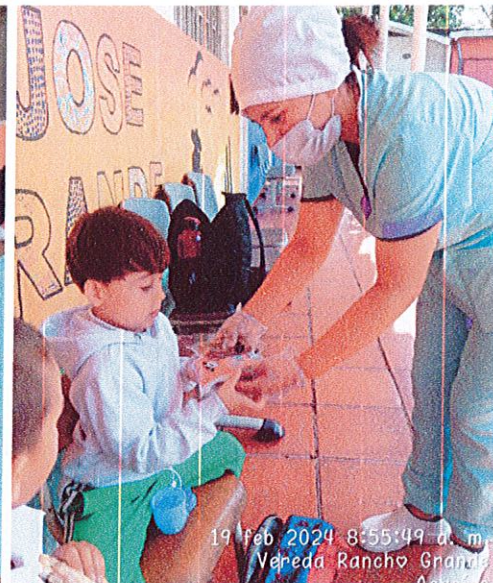
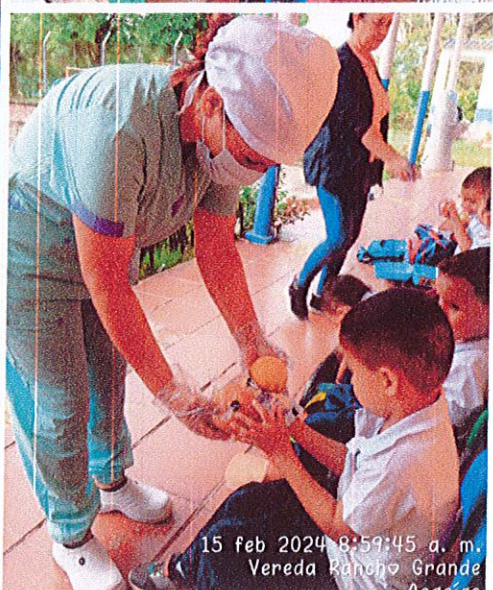


9/02/2024 at 6:59:44 AM
Meta, Acacías, Dinamarca, Carrera 5
Carrera 5 6-42



14 feb 2024 7:16:04 a. m.
Acacías-Vereda San José
Acacías
Meta

12/6/17



CONTRATO DE INTERVENTORIA NO. 290 DE 2023
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN
JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES



ALCALDÍA DE
ACACÍAS



ADRIANA VERA M
83079664-1

561

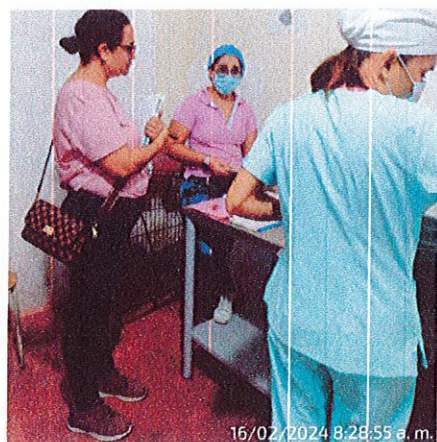
CONTRATO DE INTERVENTORIA NO. 290 DE 2023
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ CAMPESTRE Y SEDES



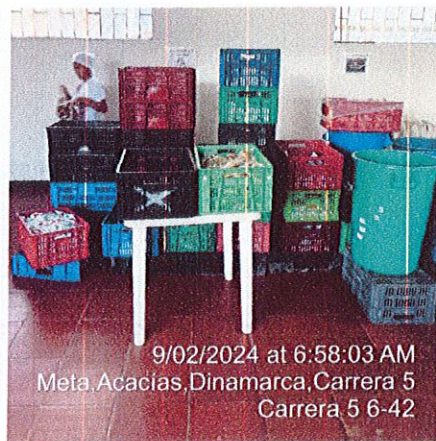
ADRIANA VERA M
33072664-2



ALCALDÍA DE
ACACÍAS



16/02/2024 8:28:55 a. m.



9/02/2024 at 6:58:03 AM
Meta, Acacías, Dinamarca, Carrera 5
Carrera 5 6-42



16/02/2024 8:28:26 a. m.



20 feb 2024 9:07:04 a. m.
Acacías, Vereda San José
Acacías
Meta



ALCALDÍA DE
ACACÍAS

CONTRATO DE INTERVENTORIA NO. 290 DE 2023
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES



ALCALDÍA DE
ACACÍAS

CONTRATO DE INTERVENTORIA NO. 290 DE 2023
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES



CONTRATO DE INTERVENTORIA
NO. 290 DE 2023

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES



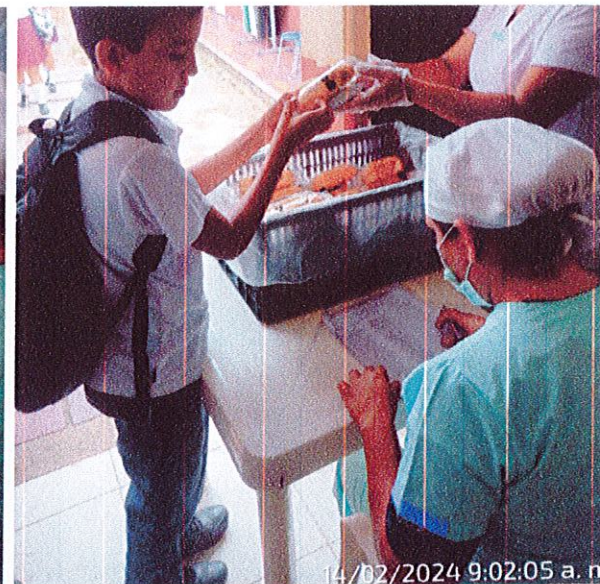
ALCALDÍA DE
ACACÍAS



ADRIANA VERA M
23075166-2



14/02/2024 9:01:56 a. m.



14/02/2024 9:02:05 a. m.

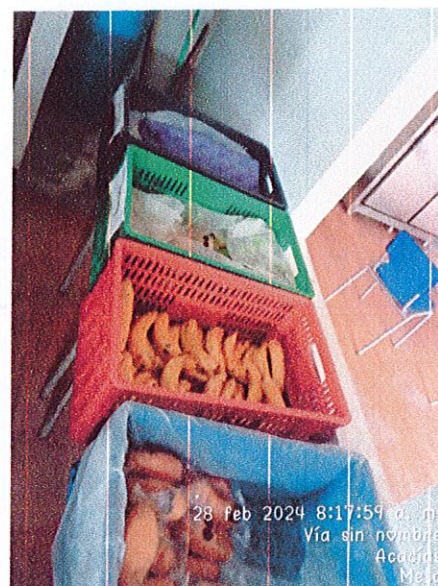
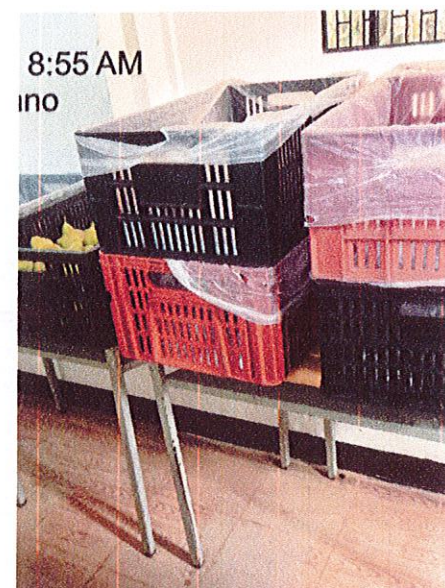


14/02/2024 8:45:52 a. m.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA
SANTA TERESITA Y SEDES
CONTRATO DE INTERVENTORIA NO. 290 DE 2023



ALCALDÍA DE
ACACÍAS



8:55 AM
ino

28 feb 2024 8:17:59 a. m.
Vía sin nombre
Acacías
Meta

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA TERESITA Y SEDES

CONTRATO DE INTERVENTORIA NO. 290 DE 2023



ALCALDÍA DE
ACACÍAS



ADRIANA VERA M
33075164-2



9/02/2024 9:36:36 a. m.
Acacías
Meta



9/02/2024 9:36:20 a. m.
Acacías
Meta



9/02/2024 9:36:16 a. m.
Acacías
Meta



9/02/2024 9:36:56 a. m.
Acacías
Meta