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 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.	1	Cumple
		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 evidencio 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	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		JESICA FORERO	Cargo:	OPERARIA X COORDINADOR___
				DOCETE___
Realizada por:		Junior Santiago Güiza Betancourt Yulieth Casarin.	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

9176

MinEducación Ministerio de Educación Nacional | ALCALDÍA DE ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	El Resguardo	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 21-Mar-24		Hora inicio:	8:00am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	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	3ra 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
	CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolucion 16432 del 2 de octubre de 2015	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	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	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 dia 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		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		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		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	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

2176

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	Nevera sin uso
		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	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		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		1	PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		JESICA FORERO	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
				DOCETE___
Realizada por:		Ingrid Katerine Bobadilla Sosa - Leidy Casanova.	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

_____ _____

MinEducación Ministerio de Educación Nacional

ALCALDÍA DE ACACÍAS — CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa	El Resguardo	ETC		Ciudad/ Municipio	ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	21-Mar-24	Hora inicio:	8:00am
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado			Se presentaron intercambios		Si X	No	N/A						
	Gramera	X	Fecha de última calibración				Número de menú entregado	14		Presentaron soporte de autorización		Si X	No	N/A						
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9								
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10								

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200ml	200ml	200ml			200ml	200ml	200ml	200ml		200ml	200ml	200ml		
Cereal acompañante		53g	53g	45g			53g	53g	45g			53g	53g	45g		
Dulce																
Fruta		145g	142g	139g			145g	142g	139g			145g	142g	139g		
CUMPLE		X	X	X			X	X	X			X	X	X		
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO		
Los cambios están aprobados por la Interventoría?	SI X	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

350

MinEducación Ministerio de Educación Nacional | ALCALDÍA DE ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Sede El Rosario.	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	04-Mar-24	Hora inicio:	10:00am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	10:30am
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	34	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yasmin Grandas (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	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	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	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	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		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		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		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	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 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		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	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		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	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:		Yasmin granados	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
				DOCENTE___
Realizada por:		Ingrid Katerine Robadilla Sosa - Leidy Casanova.	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

353

MinEducación — Ministerio de Educación Nacional

ALCALDÍA DE ACACÍAS — CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa	Sede El Rosario	ETC		Ciudad/ Municipio	ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	04 Mar-24	Hora inicio:	10:00 am
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio.	771/2023	Hora de terminación:	1030 am

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca					Número de menú programado			Se presentaron intercambios				Si	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración					Número de menú entregado	01		Presentaron soporte de autorización				Si	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9									
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10									

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		43g	47g	42g			43g	47g	42g			43g	47g	42g		
Dulce		11g	15g	13g			11g	15g	13g			11g	15g	13g		
Fruta																
CUMPLE		X	X	X			X	X	X			X	X	X		
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menu?	SI	NO X		
Los cambios están aprobados por la Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

3521

MinEducación Ministerio de Educación Nacional | ALCALDÍA DE ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	El Rosario	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	11-Mar-24	Hora inicio:	8:30am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	9:00am
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	34	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yasmin Grandas (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			
		CONCEPTO EMITIDO			
TOTAL DE MANIPULADORAS					
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 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 (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	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	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 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	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	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		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		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	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 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		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	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		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	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 evidenca
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3		1	PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
Atendido por:		Yasmin grandas	Cargo:	OPERARIA X COORDINADOR___
				DOCETE___
Realizada por:		Ingrid Katerine Bobadilla Sosa - Leidy Casarova.	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

MinEducación
Ministerio de Educación Nacional

ALCALDÍA DE ACACÍAS
CORONEL CARLOS PLATA
Alcalde

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

Institución Educativa	El Rosario	ETC		Ciudad/ Municipio	ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	11-Mar-24	Hora inicio:	8:30 am
Operador:: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	9:00 am

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado		Se presentaron intercambios			Si	No	N/A						
	Gramera	X	Fecha de última calibración				Número de menú entregado	06	Presentaron soporte de autorización			Si	No	N/A						
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9								
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10								

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
Componente	Preparación	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen		
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		55 g	48 g	51 g			55 g	48 g	51 g			55 g	48 g	51 g		
Dulce		20 g	24 g	21 g			20 g	24 g	21 g			20 g	24 g	21 g		
Fruta																
CUMPLE		X	X	X			X	X	X			X	X	X		
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		
Los cambios están aprobados por la Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación Ministerio de Educación Nacional

ALCALDÍA DE ACACÍAS — CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Sede El Rosario	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 18-Mar-24		Hora inicio:	8:20am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	8:45am
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	34	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Geroveva Tejero (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 — CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	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 *500 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	cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	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

359

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		1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o accion 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		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		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	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

360

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		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	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		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	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		1	PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
Atendido por:		Genoveva Tejero	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
		Docente		DOCETE X
Realizada por:		Katerine Bobadilla Soto - Leidy Casanova	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

361

MinEducación Ministerio de Educación Nacional — ALCALDÍA DE ACACÍAS — CORONEL CARLOS PLATA Alcalde — ADRIANA VERA M

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

Institución Educativa	Sede El Rosario	ETC		Ciudad/ Municipio	ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	18-May-24	Hora inicio:	8:20 am
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado	11	Se presentaron intercambios		Si X	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración				Número de menú entregado	12	Presentaron soporte de autorización		Si	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9							
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lacteo		200ml	200ml	200ml			200ml	200ml	200ml			200ml	200ml	200ml		
Cereal acompañante		47g	47g	50g			47g	47g	50g			47g	47g	50g		
Dulce																
Fruta		111g	101g	102g			111g	101g	102g			111g	101g	102g		
CUMPLE		X	X	X			X	X	X			X	X	X		
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:
Se entrega menú 12 del dia martes por menú 11 del dia lunes

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI X	NO		
Los cambios están aprobados por la Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ALCALDÍA DE ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Santa Teresita Sede Rosario	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 20/03/2024		Hora inicio:	
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	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	Geroveva Tejeiro - 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				
	CONCEPTO EMITIDO				
TOTAL DE MANIPULADORAS					
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 construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple.
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	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, 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 cumple.

3611

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 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 (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:		Genoveva Lejero Docente	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___ DOCETE___
Realizada por:		Lilia Ramirez.	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

385