| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | No Cumple |
| | | TOTAL EQUIPOS | | 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 | 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 | | 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 | 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 | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | | | |

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Atendido por: | | Marcela Franco | Cargo: | OPERARIA___COORDINADOR___ |
| | | | | DOCETE___ |
| Realizada por: | | Yolieth Guarin | Cargo: | TÉCNICO DE CAMPO |

_____ _____

_____

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 | 20 de Julio | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | ACACÍAS - META | Fecha Visita: | 15/08/2024 | 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 | | 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 | Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015 | No. de Manipuladoras encontradas |
|---|---|---|
| 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)

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

**I. INSTALACIONES FISICAS 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 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 8 | PS RI ED | El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | Cumple |
| 9 | PS RI ED | Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento. | 1 | Cumple |
| 10 | PS ED | Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas. | No Aplica | No Aplica |
| 11 | PS RI ED | Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios. | 0 | No Cumple |
| 12 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. | No Aplica | No Aplica |
| 13 | PS RI ED | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura. | 0 | No Cumple |
| 14 | PS RI ED | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | Cumple |
| 15 | PS RI ED | Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado. | 1 | Cumple |
| 16 | PS RI ED | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. | 1 | Cumple |
| | | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | | | PORCENTAJE % |

| II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 17 | PS RI ED | El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | 1 | Cumple |
| 18 | PS RI ED | Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. | 1 | Cumple |
| 19 | PS RI ED | Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. | 1 | Cumple |
| 20 | PS RI ED | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros | 0 | No Cumple |
| 21 | PS ED | El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros | No Aplica | No Aplica |
| 22 | PS RI ED | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | Cumple |
| | | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | | | PORCENTAJE % |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 23 | PS ED | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | No Aplica | No Aplica |
| 24 | PS ED | Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto. | 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. | / | 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 | | |
| | | | PORCENTAJE % | |

**IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion 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 | / | 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). | / | Cumple |
| 29 | PS RI ED | Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique. | / | Cumple |
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | |
| | | | 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. | / | 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 | / | Cumple |
| 35 | PS RI ED | Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | / | 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. | / | Cumple |
| 37 | PS RI ED | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | / | 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) | / | 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 | / | Cumple |
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | TOTAL PERSONAL MANIPULADOR | | |
| | | | 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. | / | Cumple |
| 39 | PS RI ED | Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación). | / | 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. | / | Cumple |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 41 | PS RI ED | Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | Cumple |
| | | **ABASTECIMIENTO DE AGUA** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora ) |
| 42 | PS RI ED | Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. | 1 | Cumple |
| 43 | PS ED | Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | No Aplica | No Aplica |
| 44 | PS | El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte | No Aplica | No Aplica |
| 45 | PS RI ED | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 0 | No Cumple |
| | | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora ) |
| 46 | PS RI ED | Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje. | 1 | Cumple |
| 47 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | Cumple |
| 48 | PS RI ED | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 1 | Cumple |
| | | **CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora ) |
| 49 | PS RI ED | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | Cumple, |
| 50 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. | 1 | Cumple |
| | | **TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 11 | | | |
| | | **VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO)** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 51 | PS RI ED | El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica) | | |
| 52 | PS RI ED | Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica) | | |
| 53 | PS RI ED | Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica) | | |
| 54 | PS RI ED | Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas. | | |
| 55 | PS RI ED | El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. | | |
| 56 | PS RI ED | Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |
| | | **TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)** | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | | | |
| | | **VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora ) |
| 57 | PS ED | Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. | No Aplica | No Aplica |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | No Cumple |
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | 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 | 2 | 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. | 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 |
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | PORCENTAJE % |

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Atendido por: | | Marcela Franco | Cargo: | OPERARIA___COORDINADOR___ |
| Realizada por: | | Leidy Casanova | Cargo: | DOCETE___ TÉCNICO DE CAMPO |

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 | 20 de Julio. | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | ACACÍAS - META | Fecha Visita: | 20/05/2024 | 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 | | 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 | | | |
| 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

| | |
|---|---|
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | |
| 6 | |
| 7 | |

No. de Manipuladoras encontradas

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 | lumple |
| 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 | lumple |
| 5 | PS RI | El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias. | 1 | lumple |
| 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 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 8 | PS RI ED | El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | Cumple |
| 9 | PS RI ED | Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento. | 1 | Cumple |
| 10 | PS ED | Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas. | No Aplica | No Aplica |
| 11 | PS RI ED | Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios. | 0 | No Cumple |
| 12 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. | No Aplica | No Aplica |
| 13 | PS RI ED | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura. | 0 | No Cumple |
| 14 | PS RI ED | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | Cumple |
| 15 | PS RI ED | Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado. | 1 | Cumple |
| 16 | PS RI ED | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. | 1 | Cumple |
| | | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | | | |

| II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o acción de mejora ) |
| 17 | PS RI ED | El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterias de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | 1 | Cumple |
| 18 | PS RI ED | Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. | 1 | Cumple |
| 19 | PS RI ED | Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. | 1 | Cumple |
| 20 | PS RI ED | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros | 0 | No Cumple |
| 21 | PS ED | El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros | No Aplica | No Aplica |
| 22 | PS RI ED | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | Cumple |
| | | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | | | |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o acción de mejora ) |
| 23 | PS ED | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | No Aplica | No Aplica |
| 24 | PS ED | Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto. | 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. | / | 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 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | / | 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). | / | Cumple |
| 29 | PS RI ED | Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique. | / | Cumple |
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | |

| 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. | / | 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 | / | Cumple |
| 35 | PS RI ED | Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | / | 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. | / | Cumple |
| 37 | PS RI ED | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | / | 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) | / | 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 | / | Cumple |
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | TOTAL PERSONAL MANIPULADOR | | |

| VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | | LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 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. | / | Cumple |
| 39 | PS RI ED | Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación). | / | 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. | / | Cumple |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 41 | PS<br>RI<br>ED | Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | Cumple |
| | | **ABASTECIMIENTO DE AGUA** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 42 | PS<br>RI<br>ED | Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. | 1 | Cumple |
| 43 | PS<br>ED | Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | No Aplica | No Aplica |
| 44 | PS | El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte | No Aplica | No Aplica |
| 45 | PS<br>RI<br>ED | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 0 | No Cumple |
| | | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 46 | PS<br>RI<br>ED | Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje. | 1 | Cumple |
| 47 | PS<br>RI<br>ED | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | Cumple |
| 48 | PS<br>RI<br>ED | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 1 | Cumple |
| | | **CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 49 | PS<br>RI<br>ED | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | Cumple |
| 50 | PS<br>RI<br>ED | Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. | 1 | Cumple |
| | | **TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 11 | | | |
| | | **VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO)** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 51 | PS<br>RI<br>ED | El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica) | | |
| 52 | PS<br>RI<br>ED | Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica) | | |
| 53 | PS<br>RI<br>ED | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica) | | |
| 54 | PS<br>RI<br>ED | Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas. | | |
| 55 | PS<br>RI<br>ED | El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. | | |
| 56 | PS<br>RI<br>ED | Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |
| | | **TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)** | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | | | |
| | | **VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 57 | PS<br>ED | Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. | No Aplica | No Aplica |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | No Cumple |
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | TOTAL EQUIPOS | | PORCENTAJE % |
| ÍTEM | | X. SALUD OCUPACIONAL 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 | | PORCENTAJE % |
| ÍTEM | | XI. GESTIÓN SOCIAL 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 |
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | PORCENTAJE % |

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Atendido por: | | Marcela Franco | | |
| | | | Cargo: | OPERARIA___COORDINADOR___ |
| Realizada por: | | Ailyn Ramirez | | DOCETE__ |
| | | | Cargo: | TÉCNICO DE CAMPO |

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 | 20 de Julio | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | ACACÍAS - META | Fecha Visita: 27/05/2024. | | 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 | | 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 FISICAS 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 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 8 | PS RI ED | El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | Cumple |
| 9 | PS RI ED | Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento. | 1 | Cumple |
| 10 | PS ED | Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas. | No Aplica | No Aplica |
| 11 | PS RI ED | Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios. | 0 | No Cumple |
| 12 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. | No Aplica | No Aplica |
| 13 | PS RI ED | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura. | 0 | No Cumple |
| 14 | PS RI ED | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | Cumple |
| 15 | PS RI ED | Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado. | 1 | Cumple |
| 16 | PS RI ED | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. | 1 | Cumple |
| | | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | | | PORCENTAJE % |

| II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 17 | PS RI ED | El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | 1 | Cumple |
| 18 | PS RI ED | Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. | 1 | Cumple |
| 19 | PS RI ED | Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. | 1 | Cumple |
| 20 | PS RI ED | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros | 0 | No |
| 21 | PS ED | El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros | No Aplica | No Aplica |
| 22 | PS RI ED | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | Cmple |
| | | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | | | PORCENTAJE % |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 23 | PS ED | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | No Aplica | No Aplica |
| 24 | PS ED | Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto. | 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. | / | 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 | / | 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). | / | Cumple |
| 29 | PS RI ED | Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique. | / | 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. | / | 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 | / | Cumple |
| 35 | PS RI ED | Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | / | 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. | / | Cmple |
| 37 | PS RI ED | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | / | Cmple |
| 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) | / | Cmple |
| 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 | / | Cmple |
| | | 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. | / | Cmple |
| 39 | PS RI ED | Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación). | / | Cmple |
| 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. | / | Cmple |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 41 | PS RI ED | Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | / | Cumple |
| | | **ABASTECIMIENTO DE AGUA** | | |
| **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. | / | Cumple |
| 43 | PS ED | Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | No Aplica | No Aplica |
| 44 | PS | El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte | No Aplica | No Aplica |
| 45 | PS RI ED | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 0 | No Cumple |
| | | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS** | | |
| **ÍTEM** | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 46 | PS RI ED | Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje. | / | Cumple |
| 47 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | / | Cumple |
| 48 | PS RI ED | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | / | Cumple |
| | | **CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)** | | |
| **ÍTEM** | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 49 | PS RI ED | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | / | Cumple |
| 50 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. | / | Cumple |
| | | **TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 11 | | | PORCENTAJE % |
| | | **VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO)** | | |
| **ÍTEM** | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 51 | PS RI ED | El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica) | | |
| 52 | PS RI ED | Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica) | | |
| 53 | PS RI ED | Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica) | | |
| 54 | PS RI ED | Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas. | | |
| 55 | PS RI ED | El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. | | |
| 56 | PS RI ED | Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |
| | | **TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)** | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | | | PORCENTAJE % |
| | | **VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | |
| **ÍTEM** | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 57 | PS ED | Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. | No Aplica | No Aplica |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | No Cumple |
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | TOTAL EQUIPOS | | PORCENTAJE % |

| ÍTEM | | X. SALUD OCUPACIONAL ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion 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 |
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL | | PORCENTAJE % |

| ÍTEM | | XI. GESTIÓN SOCIAL ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion 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 |
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | PORCENTAJE % |

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Atendido por: | | Marcela Franco | | |
| | | | Cargo: | OPERARIA___COORDINADOR___ |
| Realizada por: | | Ailyn Ramirez | | 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 (RI)

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | 20 de Julio | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | ACACÍAS - META | Fecha Visita: | 22/05/2024. | 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 | | 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 | Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015 | No. de Manipuladoras encontradas |
|---|---|---|
| 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 EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

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

**I. INSTALACIONES FISICAS 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 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 8 | PS RI ED | El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio minimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | Cumple |
| 9 | PS RI ED | Existe un espacio fisico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento. | 1 | Cumple |
| 10 | PS ED | Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas. | No Aplica | No Aplica |
| 11 | PS RI ED | Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios. | 0 | No Cumple |
| 12 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. | No Aplica | No Aplica |
| 13 | PS RI ED | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura. | 0 | No Cumple |
| 14 | PS RI ED | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | Cumple |
| 15 | PS RI ED | Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado. | 1 | Cumple |
| 16 | PS RI ED | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. | 1 | Cumple |
| | | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | | | PORCENTAJE % |

| II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o acción de mejora ) |
| 17 | PS RI ED | El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterias de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | 1 | Cumple |
| 18 | PS RI ED | Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. | 1 | Cumple |
| 19 | PS RI ED | Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. | 1 | Cumple |
| 20 | PS RI ED | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros | 0 | No Cumple |
| 21 | PS ED | El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros | No Aplica | No Aplica |
| 22 | PS RI ED | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | Cumple |
| | | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | | | PORCENTAJE % |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora ) |
| 23 | PS ED | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | No Aplica | No Aplica |
| 24 | PS ED | Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias quimicas autorizadas para este efecto. | 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 |

| | | |
|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 1 | TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN |

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 |

| | | |
|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES |

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 |

| | | |
|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | TOTAL PERSONAL MANIPULADOR |

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 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 41 | PS RI ED | Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | Cumple |
| | | **ABASTECIMIENTO DE AGUA** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora ) |
| 42 | PS RI ED | Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. | 1 | Cumple |
| 43 | PS ED | Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | No Aplica | No Aplica |
| 44 | PS | El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte | No Aplica | No Aplica |
| 45 | PS RI ED | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 0 | No Cumple |
| | | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora ) |
| 46 | PS RI ED | Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje. | 1 | Cumple |
| 47 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | Cumple |
| 48 | PS RI ED | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 1 | Cumple |
| | | **CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora ) |
| 49 | PS RI ED | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | Cumple |
| 50 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. | 1 | Cumple |
| | | **TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 11 | | | |
| | | **VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO)** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora ) |
| 51 | PS RI ED | El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica) | | |
| 52 | PS RI ED | Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica) | | |
| 53 | PS RI ED | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica) | | |
| 54 | PS RI ED | Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas. | | |
| 55 | PS RI ED | El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. | | |
| 56 | PS RI ED | Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |
| | | **TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)** | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | | | |
| | | **VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora ) |
| 57 | PS ED | Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. | No Aplica | No Aplica |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | No Cumple |
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | TOTAL EQUIPOS | | PORCENTAJE % |

| ÍTEM | | X. SALUD OCUPACIONAL<br>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 | | PORCENTAJE % |

| ÍTEM | | XI. GESTIÓN SOCIAL<br>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 |
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | PORCENTAJE % |

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Atendido por: | | Marcela Franco | | |
| | | | Cargo: | OPERARIA___COORDINADOR___ |
| Realizada por: | | Soliana García | | DOCETE___ |
| | | | Cargo: | TÉCNICO DE CAMPO |

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 | 20 de Julio | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | ACACÍAS - META | Fecha Visita: | 30 los 17 | Hora inicio: | 2:00pm |
| Operador: | UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6 | No Contrato / Convenio | 771/2023 | Hora de terminación: | 3:00pm |
| Reporta casos de atención | | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | |
| N° titulares de derecho | | 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 | | | |
| CONCEPTO FINAL | | PORCENTAJE % | |
| ÚLTIMA 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 | 6 |
| 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 | |
| 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 | 1 | |
| 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 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 |
| 8 | PS RI ED | El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | |
| 9 | PS RI ED | Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento. | 1 | |
| 10 | PS ED | Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas. | No Aplica | No Aplica |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 11 | PS RI ED | Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios. | 1 | |
| 12 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. | No Aplica | No Aplica |
| 13 | PS RI ED | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas | 1 | |
| 14 | PS RI ED | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | |
| 15 | PS RI ED | Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado. | 1 | |
| 16 | PS RI ED | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. | 1 | |
| | | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | | | PORCENTAJE % |

| II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
| 17 | PS RI ED | El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material | 1 | |
| 18 | PS RI ED | Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. | 1 | |
| 19 | PS RI ED | Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. | 1 | |
| 20 | PS RI ED | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros | N/A | |
| 21 | PS ED | El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros | No Aplica | No Aplica |
| 22 | PS RI ED | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | | | PORCENTAJE % |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
| 23 | PS ED | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | No Aplica | No Aplica |
| 24 | PS ED | Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o | 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 | |
| 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 | N/A | |
| 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. | N/A | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |
| | | | 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 | |
| 27 | PS ED | Se tienen estandarizados los utensilios para el servido. | N/A | |
| 28 | PS RI ED | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 29 | PS RI ED | Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique. | 1 | |
| | | TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |
| | | | 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 | |
| 34 | PS RI ED | La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio | 1 | |
| 35 | PS RI ED | Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | |
| 36 | PS RI ED | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación. | 1 | |
| 37 | PS RI ED | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | |
| 38 | PS RI ED | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector) | 1 | |
| 39 | PS RI ED | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |
| | | TOTAL PERSONAL MANIPULADOR | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |
| | | | 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 | |
| 39 | PS RI ED | Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación). | 1 | |
| 40 | PS RI ED | Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada. | 1 | |
| 41 | PS RI ED | Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |

ABASTECIMIENTO DE AGUA

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
|---|---|---|---|---|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 42 | PS RI ED | Se garantiza la limpieza y desinfecci[illegible]riódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. | [illegible] | |
| 43 | PS ED | Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | |
| 44 | PS | El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte | 1 | |
| 45 | PS RI ED | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | N/A | |
| | | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 46 | PS RI ED | Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje. | 1 | |
| 47 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | |
| 48 | PS RI ED | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 1 | |
| | | CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES) | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 49 | PS RI ED | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 50 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. | 1 | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |
| | | VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO) | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 51 | PS RI ED | El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica) | | |
| 52 | PS RI ED | Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica) | | |
| 53 | PS RI ED | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica) | | |
| 54 | PS RI ED | Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas. | | |
| 55 | PS RI ED | El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. | | |
| 56 | PS RI ED | Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |
| | | TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA) | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |
| | | VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 57 | PS ED | Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. | N/A | |
| 58 | PS ED | Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección | N/A | |
| 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. | N/A | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 60 | PS RI ED | Existen manuales y registros para servicio 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 | |
| 61 | PS RI ED | Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura. | N/A | |
| 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 | |
| 63 | PS RI ED | Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 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 | |
| 65 | PS RI ED | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 1 | |
| 66 | PS RI ED | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | 1 | |
| PUNTAJE ESPERADO | | TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | |
| | | | PORCENTAJE % | |

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Atendido por: | | Marcela Franco R. | Cargo: | OPERARIA___COORDINADOR___ |
| Realizada por: | | Solome Farfan cubillos — Leidy Casanova. | Cargo: | TÉCNICO DE CAMPO |

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 | Lilia Castro | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | ACACÍAS - META | Fecha Visita: | 02/may/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 | Ced. Vanesa Jaramillo | 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 EMITIDO

| 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 | |

Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015

| | |
|---|---|
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | |
| 6 | |
| 7 | |

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, desinfeccion 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 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 8 | PS RI ED | El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | |
| 9 | PS RI ED | Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento. | 1 | |
| 10 | PS ED | Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas. | No Aplica | No Aplica |
| 11 | PS RI ED | Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios. | 1 | |
| 12 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. | No Aplica | No Aplica |
| 13 | PS RI ED | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura. | 1 | |
| 14 | PS RI ED | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | |
| 15 | PS RI ED | Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado. | 1 | |
| 16 | PS RI ED | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. | 1 | |
| | | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | | | PORCENTAJE % |

| II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora ) |
| 17 | PS RI ED | El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | 1 | |
| 18 | PS RI ED | Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. | 1 | |
| 19 | PS RI ED | Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. | 1 | |
| 20 | PS RI ED | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros | 0 | |
| 21 | PS ED | El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros | No Aplica | No Aplica |
| 22 | PS RI ED | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | | | PORCENTAJE % |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora ) |
| 23 | PS ED | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | No Aplica | No Aplica |
| 24 | PS ED | Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto. | 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 | |
| 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 | | |
| | | | 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 | |
| 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 | |
| 29 | PS RI ED | Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique. | 1 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | |
| | | | 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 | |
| 34 | PS RI ED | La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio | 1 | |
| 35 | PS RI ED | Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | |
| 36 | PS RI ED | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación. | 1 | |
| 37 | PS RI ED | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | |
| 38 | PS RI ED | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector) | 1 | |
| 39 | PS RI ED | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | TOTAL PERSONAL MANIPULADOR | | |
| | | | 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 | |
| 39 | PS RI ED | Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación). | 1 | |
| 40 | PS RI ED | Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada. | 1 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 41 | PS<br>RI<br>ED | Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 0 | |
| | | **ABASTECIMIENTO DE AGUA** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora ) |
| 42 | PS<br>RI<br>ED | Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. | 1 | |
| 43 | PS<br>ED | Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | No Aplica | No Aplica |
| 44 | PS | El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte | No Aplica | No Aplica |
| 45 | PS<br>RI<br>ED | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 1 | |
| | | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora ) |
| 46 | PS<br>RI<br>ED | Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje. | 1 | |
| 47 | PS<br>RI<br>ED | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | |
| 48 | PS<br>RI<br>ED | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 1 | |
| | | **CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora ) |
| 49 | PS<br>RI<br>ED | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 50 | PS<br>RI<br>ED | Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. | 1 | |
| | | **TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 11 | | | |
| | | **VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO)** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora ) |
| 51 | PS<br>RI<br>ED | El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica) | | |
| 52 | PS<br>RI<br>ED | Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica) | | |
| 53 | PS<br>RI<br>ED | Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica) | | |
| 54 | PS<br>RI<br>ED | Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas. | | |
| 55 | PS<br>RI<br>ED | El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. | | |
| 56 | PS<br>RI<br>ED | Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |
| | | **TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)** | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | | | |
| | | **VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora ) |
| 57 | PS<br>ED | Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. | No Aplica | No Aplica |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | |
| 61 | PS RI ED | Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura. | 1 | |
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | 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 | 0 | |
| 63 | PS RI ED | Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. | 0 | |
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | 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 | |
| 65 | PS RI ED | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 1 | |
| 66 | PS RI ED | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | 0 | |
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | |
| | | | PORCENTAJE % | |

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Atendido por: | | Eidi Vanessa Guevara | | |
| | | | Cargo: | OPERARIA___COORDINADOR___ |
| Realizada por: | | Aidyn Ramirez | | DOCETE___ |
| | | | Cargo: | TÉCNICO DE CAMPO |

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 | lilia castro | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | ACACÍAS - META | Fecha Visita: | 7/05/24 | Hora inicio: | 11:30am |
| Operador: | UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6 | No Contrato / Convenio | 771/2023 | Hora de terminación: | 1:30pm |
| Reporta casos de atención | | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | |
| N° titulares de derecho | | 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 | | | |
| ÚLTIMA 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 | 3 |
| 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: I(CUMPLE), II (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. | I | |
| 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 | I | |
| 5 | PS RI | El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias. | I | |
| 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 |
| 8 | PS RI ED | El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | I | |
| 9 | PS RI ED | Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento. | I | |
| 10 | PS ED | Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas. | No Aplica | No Aplica |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 11 | PS RI ED | Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios. | L | |
| 12 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. | No Aplica | No Aplica |
| 13 | PS RI ED | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas | L | |
| 14 | PS RI ED | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | L | |
| 15 | PS RI ED | Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado. | L | |
| 16 | PS RI ED | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. | L | |
| | | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | | PORCENTAJE % | |

| II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 17 | PS RI ED | El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material | L | |
| 18 | PS RI ED | Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. | L | |
| 19 | PS RI ED | Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. | L | |
| 20 | PS RI ED | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros | N/A | |
| 21 | PS ED | El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros | No Aplica | No Aplica |
| 22 | PS RI ED | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | L | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | | PORCENTAJE % | |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 23 | PS ED | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | No Aplica | No Aplica |
| 24 | PS ED | Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o | 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. | L | |
| 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 tem[illegible]ura durante la preparación | [illegible] NIA | |
| 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. | NIA | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |
| | | | | 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 | |
| 27 | PS ED | Se tienen estandarizados los utensilios para el servido. | 1 | |
| 28 | PS RI ED | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 29 | PS RI ED | Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique. | 1 | |
| PUNTAJE ESPERADO | | TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | |
| | | | | 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 | |
| 34 | PS RI ED | La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio | 1 | |
| 35 | PS RI ED | Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | |
| 36 | PS RI ED | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación. | 1 | |
| 37 | PS RI ED | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | |
| 38 | PS RI ED | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector) | 1 | |
| 39 | PS RI ED | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |
| PUNTAJE ESPERADO | | TOTAL PERSONAL MANIPULADOR | | |
| | | | | 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 | |
| 39 | PS RI ED | Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación). | 1 | |
| 40 | PS RI ED | Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada. | 1 | |
| 41 | PS RI ED | Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |

### ABASTECIMIENTO DE AGUA

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 42 | PS RI ED | Se garantiza la limpieza y desinfección [illegible]ódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. | [illegible] | |
| 43 | PS ED | Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | |
| 44 | PS | El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte | 1 | |
| 45 | PS RI ED | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | NIA | |
| | | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 46 | PS RI ED | Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje. | 1 | |
| 47 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | |
| 48 | PS RI ED | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 1 | |
| | | CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES) | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 49 | PS RI ED | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 50 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. | 1 | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |
| | | VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO) | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 51 | PS RI ED | El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica) | | |
| 52 | PS RI ED | Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica) | | |
| 53 | PS RI ED | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica) | | |
| 54 | PS RI ED | Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas. | | |
| 55 | PS RI ED | El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. | | |
| 56 | PS RI ED | Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |
| | | TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA) | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |
| | | VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 57 | PS ED | Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. | NIA | |
| 58 | PS ED | Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección | NIA | |
| 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. | NIA | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 60 | PS<br>RI<br>ED | Existen manuales y registros para servicio [redacted] antenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables ) | 1 | |
| 61 | PS<br>RI<br>ED | Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura. | N/A | |
| | | TOTAL EQUIPOS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | PORCENTAJE % |
| | | X. SALUD OCUPACIONAL | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 62 | PS<br>RI<br>ED | Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga | 1 | |
| 63 | PS<br>RI<br>ED | Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | PORCENTAJE % |
| | | XI. GESTIÓN SOCIAL | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 64 | PS<br>RI<br>ED | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE. | 1 | |
| 65 | PS<br>RI<br>ED | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 1 | |
| 66 | PS<br>RI<br>ED | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | 1 | |
| | | TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | PORCENTAJE % |
| | | CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES | | |
| | | OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA | | |
| Atendido por: | | Erli Vanessa Gruesso | Cargo: | OPERARIA___COORDINADOR___ |
| Realizada por: | | Salome Farfan Cubillos - Juliana Garcia. | Cargo: | TÉCNICO DE CAMPO |

209

MinEducación | 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 | Lilia Castro. | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | ACACÍAS - META | Fecha Visita: 6-05-2024. | | 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 | | 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 | Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015 | No. de Manipuladoras encontradas |
|---|---|---|
| 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 EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

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

**I. INSTALACIONES FISICAS 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 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 8 | PS RI ED | El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | Cumple |
| 9 | PS RI ED | Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento. | 1 | Cumple |
| 10 | PS ED | Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas. | No Aplica | No Aplica |
| 11 | PS RI ED | Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios. | 1 | Cumple |
| 12 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. | No Aplica | No Aplica |
| 13 | PS RI ED | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura. | 1 | Cumple |
| 14 | PS RI ED | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | Cumple |
| 15 | PS RI ED | Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado. | 1 | Cumple |
| 16 | PS RI ED | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. | 1 | Cumple |
| | | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | | | PORCENTAJE % |

| II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 17 | PS RI ED | El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | 1 | Cumple |
| 18 | PS RI ED | Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. | 1 | Cumple |
| 19 | PS RI ED | Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. | 1 | Cumple |
| 20 | PS RI ED | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros | 0 | no Cumple |
| 21 | PS ED | El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros | No Aplica | No Aplica |
| 22 | PS RI ED | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | Cumple |
| | | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | | | PORCENTAJE % |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 23 | PS ED | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | No Aplica | No Aplica |
| 24 | PS ED | Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto. | 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 |
| PUNTAJE ESPERADO | 1 | TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | |
| | | | 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 |
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | |
| | | | 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 |
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | TOTAL PERSONAL MANIPULADOR | | |
| | | | 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. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 41 | PS RI ED | Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | Cumple |
| | | **ABASTECIMIENTO DE AGUA** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (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. | 1 | Cumple |
| 43 | PS ED | Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | No Aplica | No Aplica |
| 44 | PS | El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte | No Aplica | No Aplica |
| 45 | PS RI ED | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 0 | no cumple |
| | | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 46 | PS RI ED | Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje. | 1 | Cumple |
| 47 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | Cumple |
| 48 | PS RI ED | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 1 | Cumple |
| | | **CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 49 | PS RI ED | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | Cumple |
| 50 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. | 1. | Cumple |
| | | **TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 11 | | | |
| | | **VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO)** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 51 | PS RI ED | El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica) | | |
| 52 | PS RI ED | Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica) | | |
| 53 | PS RI ED | Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica) | | |
| 54 | PS RI ED | Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas. | | |
| 55 | PS RI ED | El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. | | |
| 56 | PS RI ED | Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |
| | | **TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)** | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | | | |
| | | **VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 57 | PS ED | Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. | No Aplica | No Aplica |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 |
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | TOTAL EQUIPOS | | PORCENTAJE % |

| ÍTEM | | X. SALUD OCUPACIONAL<br>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 |
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL | | PORCENTAJE % |

| ÍTEM | | XI. GESTIÓN SOCIAL<br>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 | | PORCENTAJE % |

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Atendido por: | | Edid Vanesa garcia . | | |
| | | | Cargo: | OPERARIA___COORDINADOR___ |
| Realizada por: | | Yulieth Ocarin | | DOCETE__ |
| | | | Cargo: | TÉCNICO DE CAMPO |

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 | lilia carlo | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | ACACÍAS - META | Fecha Visita: | 7/05/24 | Hora inicio: | 11:30am |
| Operador: | UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6 | No Contrato / Convenio | 771/2023 | Hora de terminación: | 1:30pm |
| Reporta casos de atención | | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | |
| N° titulares de derecho | | 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 | | | |
| ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | | FECHA DE VISITA | |
| | | CONCEPTO EMITIDO | |
| 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 | | | |

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

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 | |
| 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 | 1 | |
| 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 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 |
| 8 | PS RI ED | El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | |
| 9 | PS RI ED | Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento. | 1 | |
| 10 | PS ED | Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas. | No Aplica | No Aplica |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 11 | PS RI ED | Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios. | 1 | |
| 12 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. | No Aplica | No Aplica |
| 13 | PS RI ED | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas | 1 | |
| 14 | PS RI ED | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | |
| 15 | PS RI ED | Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado. | 1 | |
| 16 | PS RI ED | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. | 1 | |
| | | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | | | PORCENTAJE % |

| II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 17 | PS RI ED | El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material | 1 | |
| 18 | PS RI ED | Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. | 1 | |
| 19 | PS RI ED | Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. | 1 | |
| 20 | PS RI ED | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros | N/A | |
| 21 | PS ED | El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros | No Aplica | No Aplica |
| 22 | PS RI ED | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | | | PORCENTAJE % |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 23 | PS ED | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | No Aplica | No Aplica |
| 24 | PS ED | Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o | 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 | |
| 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 tem[redacted]ra durante la preparación | [redacted] NIA | |
| 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. | NIA | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | 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 | |
| 27 | PS ED | Se tienen estandarizados los utensilios para el servido. | | |
| 28 | PS RI ED | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 29 | PS RI ED | Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique. | 1 | |
| PUNTAJE ESPERADO | | TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | |
| | | | | 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 | |
| 34 | PS RI ED | La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio | 1 | |
| 35 | PS RI ED | Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | |
| 36 | PS RI ED | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación. | 1 | |
| 37 | PS RI ED | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | |
| 38 | PS RI ED | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector) | 1 | |
| 39 | PS RI ED | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |
| PUNTAJE ESPERADO | | TOTAL PERSONAL MANIPULADOR | | |
| | | | | 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 | |
| 39 | PS RI ED | Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación). | 1 | |
| 40 | PS RI ED | Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada. | 1 | |
| 41 | PS RI ED | Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |

**ABASTECIMIENTO DE AGUA**

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 42 | PS RI ED | Se garantiza la limpieza y desinfecci[illegible]iódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. | | |
| 43 | PS ED | Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | |
| 44 | PS | El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte | 1 | |
| 45 | PS RI ED | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | N/A | |
| | | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 46 | PS RI ED | Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje. | 1 | |
| 47 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | |
| 48 | PS RI ED | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 1 | |
| | | CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES) | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 49 | PS RI ED | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 50 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. | 1 | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |
| | | VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO) | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 51 | PS RI ED | El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica) | | |
| 52 | PS RI ED | Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica) | | |
| 53 | PS RI ED | Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica) | | |
| 54 | PS RI ED | Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas. | | |
| 55 | PS RI ED | El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. | | |
| 56 | PS RI ED | Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |
| | | TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA) | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |
| | | VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 57 | PS ED | Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. | N/A | |
| 58 | PS ED | Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección | N/A | |
| 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. | N/A | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 60 | PS<br>RI<br>ED | Existen manuales y registros para servicio [redacted] antenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables ) | 1 | |
| 61 | PS<br>RI<br>ED | Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura. | N/A | |
| PUNTAJE ESPERADO | | TOTAL EQUIPOS | | |
| | | | PORCENTAJE % | |
| | | X. SALUD OCUPACIONAL | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 62 | PS<br>RI<br>ED | Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga | 1 | |
| 63 | PS<br>RI<br>ED | Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 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<br>RI<br>ED | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE. | 1 | |
| 65 | PS<br>RI<br>ED | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 1 | |
| 66 | PS<br>RI<br>ED | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | 1 | |
| PUNTAJE ESPERADO | | TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | |
| | | | PORCENTAJE % | |
| CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Atendido por: | | [illegible] Gruesa | Cargo: | OPERARIA___COORDINADOR___ |
| Realizada por: | | Salome FONSECA Wallis - Leidy Casanova | Cargo: | TÉCNICO DE CAMPO |
| | | | | |
| | | | | |

MinEducación | 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 | Lilia Castro | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | ACACÍAS - META | Fecha Visita: | 08-05-2024 | Hora inicio: | |
| Operador: | UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6 | No Contrato / Convenio | 771/2023 | Hora de terminación: | |
| Reporta casos de atención | | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | |
| N° titulares de derecho | | 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 | | | |
| CONCEPTO FINAL | | PORCENTAJE % | |
| 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 | | Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015 | 4 | No. de Manipuladoras encontradas | |
| 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 | 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 |
| 8 | PS RI ED | El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | Cumple |
| 9 | PS RI ED | Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento. | 1 | Cumple |
| 10 | PS ED | Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas. | No Aplica | No Aplica |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 11 | PS RI ED | Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios. | 1 | Cumple |
| 12 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. | No Aplica | No Aplica |
| 13 | PS RI ED | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas | 1 | Cumple |
| 14 | PS RI ED | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | Cumple |
| 15 | PS RI ED | Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado. | 1 | Cumple |
| 16 | PS RI ED | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. | 1 | Cumple |
| | | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | | | |

| II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 17 | PS RI ED | El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material | 1 | Cumple |
| 18 | PS RI ED | Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. | 1 | Cumple |
| 19 | PS RI ED | Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. | 1 | Cumple |
| 20 | PS RI ED | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros | 0 | No Cumple |
| 21 | PS ED | El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros | No Aplica | No Aplica |
| 22 | PS RI ED | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | Cumple |
| | | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | | | |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 23 | PS ED | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | No Aplica | No Aplica |
| 24 | PS ED | Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o | 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 tem[illegible]ura durante la preparación | 0 | No 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. | 0 | No Cumple |
| | | TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | 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. | 0 | No Cumple |
| 28 | PS RI ED | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | Cumple |
| 29 | PS RI ED | Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique. | 1 | Cumple |
| PUNTAJE ESPERADO | | TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | 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 |
| PUNTAJE ESPERADO | | TOTAL PERSONAL MANIPULADOR | | 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 |
| 41 | PS RI ED | Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | cumple |

**ABASTECIMIENTO DE AGUA**

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (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. | 1 | Cumple |
| 43 | PS ED | Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 0 | No Cumple |
| 44 | PS | El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte | 0 | No Cumple |
| 45 | PS RI ED | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 0 | No Cumple |
| | | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 46 | PS RI ED | Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje. | 1 | Cumple |
| 47 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | Cumple |
| 48 | PS RI ED | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 1 | Cumple |
| | | CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES) | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 49 | PS RI ED | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | Cumple |
| 50 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. | 1 | Cumple |
| | | TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |
| | | VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO) | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 51 | PS RI ED | El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica) | | |
| 52 | PS RI ED | Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica) | | |
| 53 | PS RI ED | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica) | | |
| 54 | PS RI ED | Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas. | | |
| 55 | PS RI ED | El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. | | |
| 56 | PS RI ED | Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |
| | | TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA) | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |
| | | VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 57 | PS ED | Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. | 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 | 0 | No Cumple |
| 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. | 0 | No Cumple |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 60 | PS RI ED | Existen manuales y registros para servicio [redacted] antenimiento 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 |
| 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 | 0 | NO Cumple |
| PUNTAJE ESPERADO | | TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | PORCENTAJE % |

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | | |
|---|---|---|---|
| Atendido por: | Edid Vanesa garcia. | Cargo: | OPERARIA___COORDINADOR___ |
| Realizada por: | Juliana García. | Cargo: | TÉCNICO DE CAMPO |

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 | Villa canto | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | ACACÍAS - META | Fecha Visita: | 17/05/24 | Hora inicio: | 12.20 pm |
| Operador: | UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6 | No Contrato / Convenio | 771/2023 | Hora de terminación: | 2 pm |
| Reporta casos de atención | | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | |
| N° titulares de derecho | | 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 | | | |
| ÚLTIMA 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 | 3 | |
| 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 | |
| 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 | 1 | |
| 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 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 |
| 8 | PS RI ED | El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | |
| 9 | PS RI ED | Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento. | 1 | |
| 10 | PS ED | Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas. | No Aplica | No Aplica |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 11 | PS RI ED | Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios. | 1 | |
| 12 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. | No Aplica | No Aplica |
| 13 | PS RI ED | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas | 1 | |
| 14 | PS RI ED | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | |
| 15 | PS RI ED | Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado. | 1 | |
| 16 | PS RI ED | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. | 1 | |
| | | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | | | PORCENTAJE % |

| II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 17 | PS RI ED | El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material | 1 | |
| 18 | PS RI ED | Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. | 1 | |
| 19 | PS RI ED | Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. | 1 | |
| 20 | PS RI ED | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros | N/A | |
| 21 | PS ED | El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros | No Aplica | No Aplica |
| 22 | PS RI ED | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | | | PORCENTAJE % |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 23 | PS ED | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | No Aplica | No Aplica |
| 24 | PS ED | Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o | 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 | |
| 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 tem[redacted]ra durante la preparación | [redacted] 1 | |
| 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. | NIA | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | 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 | |
| 27 | PS ED | Se tienen estandarizados los utensilios para el servido. | 1 | |
| 28 | PS RI ED | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 29 | PS RI ED | Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique. | 1 | |
| | | TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | 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 | |
| 34 | PS RI ED | La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio | 1 | |
| 35 | PS RI ED | Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | |
| 36 | PS RI ED | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación. | 1 | |
| 37 | PS RI ED | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | |
| 38 | PS RI ED | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector) | 1 | |
| 39 | PS RI ED | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |
| | | TOTAL PERSONAL MANIPULADOR | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | 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 | |
| 39 | PS RI ED | Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación). | 1 | |
| 40 | PS RI ED | Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada. | 1 | |
| 41 | PS RI ED | Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 0 | No se evidencia espacio exclusivo para productos aseo |

ABASTECIMIENTO DE AGUA

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 42 | PS RI ED | Se garantiza la limpieza y desinfecci[illegible]riódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. | 0 | no se garantiza |
| 43 | PS ED | Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | |
| 44 | PS | El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte | 1 | |
| 45 | PS RI ED | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | N/A | |
| | | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 46 | PS RI ED | Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje. | 1 | |
| 47 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | |
| 48 | PS RI ED | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 1 | |
| | | CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES) | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 49 | PS RI ED | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 50 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. | 1 | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |
| | | VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO) | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 51 | PS RI ED | El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica) | | |
| 52 | PS RI ED | Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica) | | |
| 53 | PS RI ED | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica) | | |
| 54 | PS RI ED | Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas. | | |
| 55 | PS RI ED | El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. | | |
| 56 | PS RI ED | Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |
| | | TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA) | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |
| | | VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 57 | PS ED | Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. | N/A | |
| 58 | PS ED | Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección | N/A | |
| 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. | N/A | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 60 | PS<br>RI<br>ED | Existen manuales y registros para servicio [redacted] antenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables ) | 1 | |
| 61 | PS<br>RI<br>ED | Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura. | N/A | |
| | | TOTAL EQUIPOS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | PORCENTAJE % | |
| | | X. SALUD OCUPACIONAL | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 62 | PS<br>RI<br>ED | Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga | 1 | |
| 63 | PS<br>RI<br>ED | Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | PORCENTAJE % | |
| | | XI. GESTIÓN SOCIAL | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 64 | PS<br>RI<br>ED | El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE. | 1 | |
| 65 | PS<br>RI<br>ED | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 1 | |
| 66 | PS<br>RI<br>ED | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | 1 | |
| | | TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | PORCENTAJE % | |

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Atendido por: | | Esti Vanesa Guerra | Cargo: | OPERARIA___COORDINADOR___ |
| Realizada por: | | Salome Farfan Castillo - Lerda Casanova | Cargo: | TÉCNICO DE CAMPO |

221

MinEducación | ACACÍAS | 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: | ACACÍAS - META | Fecha Visita: | 23 / Mayo / 2024 | Hora inicio: | 06:05am |
| Operador: | UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6 | No Contrato / Convenio | 771/2023 | Hora de terminación: | |
| Reporta casos de atención | | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | |
| N° titulares de derecho | 862 | N° de visita | 1ra Visita | 2da Visita | 3ra Visita |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | Vanesa garcia ortiz | 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 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 | 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 |
| 8 | PS RI ED | El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | Cumple. |
| 9 | PS RI ED | Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento. | 1 | Cumple |
| 10 | PS ED | Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas. | No Aplica | No Aplica |

222

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 11 | PS RI ED | Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios. | 1 | cumple |
| 12 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. | No Aplica | No Aplica |
| 13 | PS RI ED | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas | 1 | cumple |
| 14 | PS RI ED | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | Cumple |
| 15 | PS RI ED | Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado. | 1 | Cumple |
| 16 | PS RI ED | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. | 1 | Cumple. |
| | | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | | PORCENTAJE % | |
| | | II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
| 17 | PS RI ED | El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material | 1 | Cumple |
| 18 | PS RI ED | Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. | 1 | cumple |
| 19 | PS RI ED | Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. | 1 | Cumple |
| 20 | PS RI ED | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros | 0 | no cumple. |
| 21 | PS ED | El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros | No Aplica | No Aplica |
| 22 | PS RI ED | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | Cumple. |
| | | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | | PORCENTAJE % | |
| | | III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | |
| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
| 23 | PS ED | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | No Aplica | No Aplica |
| 24 | PS ED | Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o | 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 tem[redacted]ura durante la preparación | [redacted] | |
| 28 | PS | Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C. | | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | 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 | 0 | No cumple. |
| 27 | PS ED | Se tienen estandarizados los utensilios para el servido. | | |
| 28 | PS RI ED | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 0 | No 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 | | | | 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 | | | | 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. |
| 41 | PS RI ED | Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | cumple. |

**ABASTECIMIENTO DE AGUA**

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 42 | PS RI ED | Se garantiza la limpieza y desinfecci[illegible]riódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. | 1 | Cumple |
| 43 | PS ED | Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | | |
| 44 | PS | El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte | | |
| 45 | PS RI ED | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 1 | cumple. |
| | | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 46 | PS RI ED | Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje. | 1 | cumple. |
| 47 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | cumple. |
| 48 | PS RI ED | Se aplica la separación en sitio de los resíduos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 1 | cumple. |
| | | CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES) | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 49 | PS RI ED | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | cumple |
| 50 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. | 1 | cumple. |
| | | TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |
| | | VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO) | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 51 | PS RI ED | El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica) | | |
| 52 | PS RI ED | Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica) | | |
| 53 | PS RI ED | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica) | | |
| 54 | PS RI ED | Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas. | | |
| 55 | PS RI ED | El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. | | |
| 56 | PS RI ED | Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |
| | | TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA) | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | |
| | | VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 57 | PS ED | Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. | | |
| 58 | PS ED | Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección | | |
| 59 | PS ED | El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho. | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 60 | PS RI ED | Existen manuales y registros para servicio [redacted] antenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables ) | [redacted] 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 | | | | 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 | | | | 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 | | | | PORCENTAJE % |
| | | CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Atendido por: | | Ruth Vanesa Guerra Ortiz | Cargo: | OPERARIA X COORDINADOR |
| Realizada por: | | Leidy Casanova | Cargo: | TÉCNICO DE CAMPO |

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Institución educativa** | Villa Cato | **ETC :** | | **Ciudad/ Municipio** | **ACACIAS** |
| **Dirección:** | **ACACÍAS - META** | **Fecha Visita:** | 04/05/24 | **Hora inicio:** | 11:50 |
| **Operador:** | **UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023** **NIT: 901738126-6** | **No Contrato / Convenio** | **771/2023** | **Hora de terminación:** | |
| **Reporta casos de atención** | | **Identifique la causal del caso de atención prioritaria** | | | |
| **N° titulares de derecho** | | **N° de visita** | **1ra Visita** | **2da Visita** | **3ra V** |
| **Nombre y cargo de quien atiende la visita** | | **Nombre y cargo de quien realiza la visita** | **INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 82** | | |
| **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 EMITIDO** | | |

**TOTAL DE MANIPULADORAS**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| De 1 a 75 raciones | Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015 | 1 | No. de Manipuladoras encontradas | 3 |
| 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 1300 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 mej |
|---|---|---|---|---|
| 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 | |
| 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 | 1 | |
| 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 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 |
| 8 | PS RI ED | El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | |
| 9 | PS RI ED | Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento. | 1 | |
| 10 | PS ED | Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas. | No Aplica | No Aplica |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 11 | PS RI ED | Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios. | 1 | |
| 12 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. | No Aplica | No Aplica |
| 13 | PS RI ED | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas | 1 | |
| 14 | PS RI ED | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | |
| 15 | PS RI ED | Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado. | 1 | |
| 16 | PS RI ED | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. | 1 | |
| | | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | | | PORCENTAJE % |
| | | II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
| 17 | PS RI ED | El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material | 1 | |
| 18 | PS RI ED | Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. | 1 | |
| 19 | PS RI ED | Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. | 1 | |
| 20 | PS RI ED | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros | N/A | |
| 21 | PS ED | El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros | No Aplica | No Aplica |
| 22 | PS RI ED | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | | | PORCENTAJE % |
| | | III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | |
| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
| 23 | PS ED | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | No Aplica | No Aplica |
| 24 | PS ED | Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o | 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 | |
| 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 temp[redacted]ra durante la preparación | [redacted] NIA | |
| 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. | NIA | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | 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 | |
| 27 | PS ED | Se tienen estandarizados los utensilios para el servido. | NIA | |
| 28 | PS RI ED | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 29 | PS RI ED | Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique. | 1 | |
| | | TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | 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 | |
| 34 | PS RI ED | La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio | 1 | |
| 35 | PS RI ED | Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | |
| 36 | PS RI ED | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación. | 1 | |
| 37 | PS RI ED | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | |
| 38 | PS RI ED | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector) | 1 | |
| 39 | PS RI ED | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |
| | | TOTAL PERSONAL MANIPULADOR | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | 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 | |
| 39 | PS RI ED | Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación). | 1 | |
| 40 | PS RI ED | Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada. | 1 | |
| 41 | PS RI ED | Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | | |

**ABASTECIMIENTO DE AGUA**

| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
|---|---|---|---|---|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 42 | PS RI ED | Se garantiza la limpieza y desinfecci[redacted]riódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. | 0 | No se garantiza |
| 43 | PS ED | Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | |
| 44 | PS | El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte | 1 | |
| 45 | PS RI ED | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | NIA | |
| | | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 46 | PS RI ED | Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje. | 1 | |
| 47 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | |
| 48 | PS RI ED | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 1 | |
| | | CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES) | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 49 | PS RI ED | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 50 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. | 1 | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | PORCENTAJE % |
| | | VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO) | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 51 | PS RI ED | El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica) | | |
| 52 | PS RI ED | Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica) | | |
| 53 | PS RI ED | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica) | | |
| 54 | PS RI ED | Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas. | | |
| 55 | PS RI ED | El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. | | |
| 56 | PS RI ED | Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |
| | | TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA) | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | PORCENTAJE % |
| | | VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 57 | PS ED | Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. | NIA | |
| 58 | PS ED | Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección | NIA | |
| 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. | NIA | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 60 | PS RI ED | Existen manuales y registros para servicio[redacted]antenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables ) | 1 | |
| 61 | PS RI ED | Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura. | N/A | |
| | | TOTAL EQUIPOS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | 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 | |
| 63 | PS RI ED | Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | 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 | |
| 65 | PS RI ED | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 1 | |
| 66 | PS RI ED | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | 1 | |
| | | TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | PORCENTAJE % |
| | | CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Atendido por: | | Gli Vanesa Graciano | Cargo: | OPERARIA___COORDINADOR___ |
| Realizada por: | | Salome Tarazona Whittas - Yulieth Guarin | Cargo: | TÉCNICO DE CAMPO |

22

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Institución educativa** | Lilia Caito | **ETC :** | | **Ciudad/ Municipio** | ACACIAS |
| **Dirección:** | ACACÍAS - META | **Fecha Visita:** | 18/05/24 | **Hora inicio:** | 12:30 |
| **Operador:** | UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6 | **No Contrato / Convenio** | 771/2023 | **Hora de terminación:** | 1:30 |
| **Reporta casos de atención** | | **Identifique la causal del caso de atención prioritaria** | | | |
| **N° titulares de derecho** | | **N° de visita** | 1ra Visita | 2da Visita | 3ra V |
| **Nombre y cargo de quien atiende la visita** | | **Nombre y cargo de quien realiza la visita** | INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 82 | | |
| **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 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 1300 raciones | | 7 | | |

**Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015** | **No. de Manipuladoras encontradas:** 3

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 me |
|---|---|---|---|---|
| 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 | |
| 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 | 1 | |
| 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 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 |
| 8 | PS RI ED | El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | |
| 9 | PS RI ED | Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento. | 1 | |
| 10 | PS ED | Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas. | No Aplica | No Aplica |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 11 | PS RI ED | Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios. | 1 | |
| 12 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. | No Aplica | No Aplica |
| 13 | PS RI ED | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas | 1 | |
| 14 | PS RI ED | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | |
| 15 | PS RI ED | Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado. | 1 | |
| 16 | PS RI ED | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. | 1 | |
| | | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | | | PORCENTAJE % |
| | | II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
| 17 | PS RI ED | El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material | 1 | |
| 18 | PS RI ED | Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. | 1 | |
| 19 | PS RI ED | Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. | 1 | |
| 20 | PS RI ED | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros | N/A | |
| 21 | PS ED | El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros | No Aplica | No Aplica |
| 22 | PS RI ED | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | | | PORCENTAJE % |
| | | III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | |
| ITEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora) |
| 23 | PS ED | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | No Aplica | No Aplica |
| 24 | PS ED | Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o | 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 | |
| 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 | NIA | |
| 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. | NIA | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | 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 | |
| 27 | PS ED | Se tienen estandarizados los utensilios para el servido. | NIA | |
| 28 | PS RI ED | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado). | 1 | |
| 29 | PS RI ED | Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique. | 1 | |
| | | TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | 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 | |
| 34 | PS RI ED | La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio | 1 | |
| 35 | PS RI ED | Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | |
| 36 | PS RI ED | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación. | 1 | |
| 37 | PS RI ED | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | |
| 38 | PS RI ED | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector) | 1 | |
| 39 | PS RI ED | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |
| | | TOTAL PERSONAL MANIPULADOR | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | 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 | |
| 39 | PS RI ED | Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación). | 1 | |
| 40 | PS RI ED | Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada. | 1 | |
| 41 | PS RI ED | Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 0 | No se evidencia lugar exclusivo para almacenamiento de aseo |
| | | ABASTECIMIENTO DE AGUA | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 42 | PS RI ED | Se garantiza la limpieza y desinfecci[illegible]riódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. | 0 | no se garantiza |
| 43 | PS ED | Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | |
| 44 | PS | El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte | 1 | |
| 45 | PS RI ED | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | N/A | |
| | | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 46 | PS RI ED | Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje. | 1 | |
| 47 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | |
| 48 | PS RI ED | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 1 | |
| | | CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES) | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 49 | PS RI ED | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | |
| 50 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. | 1 | |
| | | TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | PORCENTAJE % |
| | | VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO) | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 51 | PS RI ED | El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica) | | |
| 52 | PS RI ED | Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica) | | |
| 53 | PS RI ED | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica) | | |
| 54 | PS RI ED | Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas. | | |
| 55 | PS RI ED | El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. | | |
| 56 | PS RI ED | Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |
| | | TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA) | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | PORCENTAJE % |
| | | VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 57 | PS ED | Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. | N/A | |
| 58 | PS ED | Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección | N/A | |
| 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. | N/A | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 60 | PS RI ED | Existen manuales y registros para servicio [redacted] antenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables ) | [redacted] 1 | |
| 61 | PS RI ED | Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura. | NIA | |
| TOTAL EQUIPOS | | | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | 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 | |
| 63 | PS RI ED | Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL | | | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | 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 | |
| 65 | PS RI ED | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 1 | |
| 66 | PS RI ED | Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar | 1 | |
| TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | | | |
| PUNTAJE ESPERADO | | | | PORCENTAJE % |
| CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Atendido por: | | Eidi Vanesa Guerra | Cargo: | OPERARIA___COORDINADOR___ |
| Realizada por: | | Salome Farfan Cubillos - Yolieth Guarin. | Cargo: | TÈCNICO DE CAMPO |

230

MinEducación | 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 | Lilia Castro. | ETC : | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | ACACÍAS - META | Fecha Visita: 30-05-2024 | | 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 | | 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 |

231

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 8 | PS RI ED | El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | Cumple |
| 9 | PS RI ED | Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento. | 1 | Cumple |
| 10 | PS ED | Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas. | No Aplica | No Aplica |
| 11 | PS RI ED | Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios. | 0 | No Cumple |
| 12 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. | No Aplica | No Aplica |
| 13 | PS RI ED | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura. | 0 | No Cumple |
| 14 | PS RI ED | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | Cumple |
| 15 | PS RI ED | Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado. | 1 | Cumple |
| 16 | PS RI ED | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. | 1 | Cumple |
| | | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | | | PORCENTAJE % |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 17 | PS RI ED | El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | 1 | Cumple |
| 18 | PS RI ED | Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. | 1 | Cumple |
| 19 | PS RI ED | Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. | 1 | Cumple |
| 20 | PS RI ED | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros | 0 | No Cumple |
| 21 | PS ED | El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros | No Aplica | No Aplica |
| 22 | PS RI ED | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | Cumple |
| | | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | | | PORCENTAJE % |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 23 | PS ED | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | No Aplica | No Aplica |
| 24 | PS ED | Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto. | 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 | Cmple |
| 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 | Cmple |
| 29 | PS RI ED | Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique. | 1 | Cmple |
| 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 | Cmple |
| 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 | Cmple |
| 35 | PS RI ED | Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | Cmple |
| 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 | Cmple |
| 37 | PS RI ED | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | Cmple |
| 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 | Cmple |
| 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 | Cmple |
| 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 | Cmple |
| 39 | PS RI ED | Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación). | 1 | Cmple |
| 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 | Cmple |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 41 | PS RI ED | Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | Cumple |
| | | **ABASTECIMIENTO DE AGUA** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (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. | 1 | Cumple |
| 43 | PS ED | Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | No Aplica | No Aplica |
| 44 | PS | El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte | No Aplica | No Aplica |
| 45 | PS RI ED | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 0 | No Cumple |
| | | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 46 | PS RI ED | Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje. | 1 | Cumple |
| 47 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | Cumple |
| 48 | PS RI ED | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 1 | Cumple |
| | | **CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 49 | PS RI ED | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | Cumple |
| 50 | PS RI ED | Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. | 1 | Cumple |
| | | **TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 11 | | | PORCENTAJE % |
| | | **VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO)** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 51 | PS RI ED | El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica) | | |
| 52 | PS RI ED | Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica) | | |
| 53 | PS RI ED | Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica) | | |
| 54 | PS RI ED | Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas. | | |
| 55 | PS RI ED | El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. | | |
| 56 | PS RI ED | Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |
| | | **TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)** | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | | | PORCENTAJE % |
| | | **VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora ) |
| 57 | PS ED | Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. | No Aplica | No Aplica |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | No Cumple |
| | | TOTAL EQUIPOS | | 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 | 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 | | 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 | 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 | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | | | |

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Atendido por: | | Fannory Vargas | Cargo: | OPERARIA___COORDINADOR___ |
| | | | | DOCETE__ |
| Realizada por: | | Dilan Ramirez | Cargo: | TÉCNICO DE CAMPO |

233

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE<br>RACIÓN INDUSTRIALIZADA (R.I) | | | | |
| Institución educativa | Santa Teresita Resguardo | ETC : | | | Ciudad/ Municipio | ACACIAS |
| Dirección: | ACACÍAS - META | Fecha Visita: 09 may 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 | 158 | N° de visita | | 1ra Visita | 2da Visita | 3ra Visita |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | - JESICA FORERO | 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 accion correctiva o accion 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 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 8 | PS RI ED | El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | 1 | Cumple |
| 9 | PS RI ED | Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento. | 1 | Cumple |
| 10 | PS ED | Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas. | No Aplica | No Aplica |
| 11 | PS RI ED | Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios. | 1 | Cumple |
| 12 | PS ED | Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. | No Aplica | No Aplica |
| 13 | PS RI ED | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura. | 1 | Cumple |
| 14 | PS RI ED | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. | 1 | Cumple |
| 15 | PS RI ED | Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado. | 1 | Cumple |
| 16 | PS RI ED | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar. | 1 | Cumple |
| | | TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | | | PORCENTAJE % |
| | | II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o accion de mejora ) |
| 17 | PS RI ED | El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | 1 | Cumple |
| 18 | PS RI ED | Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. | 1 | Cumple |
| 19 | PS RI ED | Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. | 1 | Cumple |
| 20 | PS RI ED | El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros | 0 | no Cumple. |
| 21 | PS ED | El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros | No Aplica | No Aplica |
| 22 | PS RI ED | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 | 1 | Cumple |
| | | TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 5 | | | PORCENTAJE % |
| | | III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN | | |
| ÍTEM | | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o accion de mejora ) |
| 23 | PS ED | Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación. | No Aplica | No Aplica |
| 24 | PS ED | Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto. | 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 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 41 | PS<br>RI<br>ED | Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | Cumple |
| | | **ABASTECIMIENTO DE AGUA** | | |
| **ÍTEM** | | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora )** |
| 42 | PS<br>RI<br>ED | Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. | 1 | Cumple |
| 43 | PS<br>ED | Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | No Aplica | No Aplica |
| 44 | PS | El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte | No Aplica | No Aplica |
| 45 | PS<br>RI<br>ED | El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad. | 0 | no cumple |
| | | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS** | | |
| **ÍTEM** | | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora )** |
| 46 | PS<br>RI<br>ED | Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje. | 1 | Cumple |
| 47 | PS<br>RI<br>ED | Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. | 1 | Cumple |
| 48 | PS<br>RI<br>ED | Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. | 1 | Cumple |
| | | **CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)** | | |
| **ÍTEM** | | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora )** |
| 49 | PS<br>RI<br>ED | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | Cumple |
| 50 | PS<br>RI<br>ED | Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas. | 1. | Cumple |
| | | **TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 11 | | | PORCENTAJE % |
| | | **VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE ( SI ES EVIDENCIADO)** | | |
| **ÍTEM** | | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora )** |
| 51 | PS<br>RI<br>ED | El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica) | | |
| 52 | PS<br>RI<br>ED | Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica) | | |
| 53 | PS<br>RI<br>ED | Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica) | | |
| 54 | PS<br>RI<br>ED | Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas. | | |
| 55 | PS<br>RI<br>ED | El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente. | | |
| 56 | PS<br>RI<br>ED | Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación | | |
| | | **TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)** | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 6 | | | PORCENTAJE % |
| | | **VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | |
| **ÍTEM** | | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora )** |
| 57 | PS<br>ED | Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. | No Aplica | No Aplica |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | | 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 | 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 | | 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 | 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 |
| | | TOTAL GESTIÓN SOCIAL | | PORCENTAJE % |
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | | | |

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Atendido por: | | JESICA FONSECO | Cargo: | OPERARIA___COORDINADOR___ |
| | | | | DOCETE___ |
| Realizada por: | | Aidya Ramirez | Cargo: | TÈCNICO DE CAMPO |

236