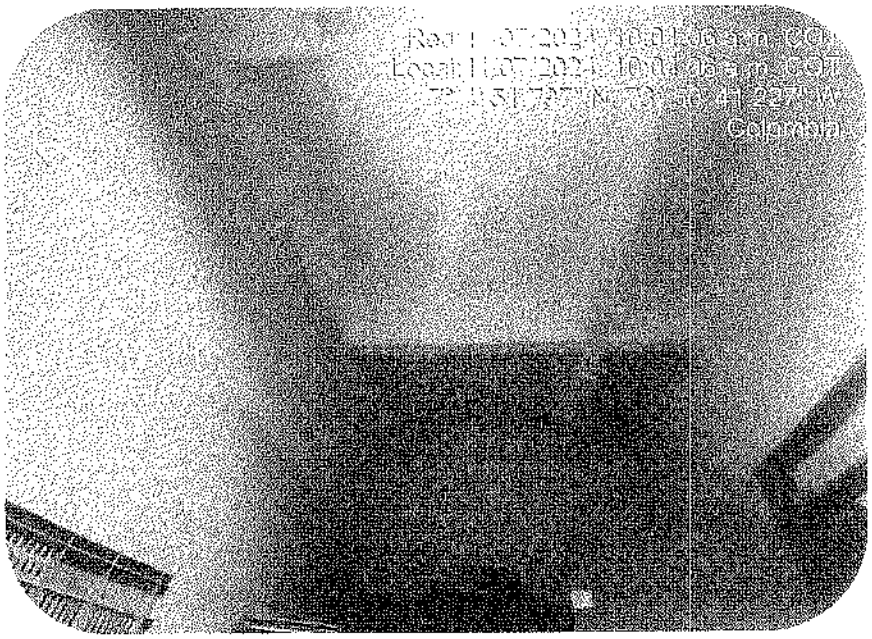
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	
7. Extintor y botiquín	 

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: Se deberá tomar medidas correctivas en los techos, donde la pintura se encuentran en mal estado.	
HALLAZGO: Objetos en el área se deben retirar si no cumplen con las respetivos registros de higiene y limpieza.	

cornutrir

Aprender

Alcaldía Distrito de Barrancabermeja

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

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).	0	EVIDENCIAR CERTIFICACION MÉDICA MANIPULADORAS
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.	0	ACREDITAR EN AL FORMACION EN EDUCACION SANITARIA Y BPM. DE MANIPULADORAS
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,4%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	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	
46	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	
47	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	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o accion de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI SE EVIDENCIA)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	NO	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662 - 24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: INST. TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO SEDE LARA PARADA

CDP:

SEDE EDUCATIVA: 1308 - 24

FECHA: 11 de julio 2024

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTEN	UNIFORMID	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM	AVENA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	AVENA RELLENA DE POLLO	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: ROSILYS JIMENEZ RODELO

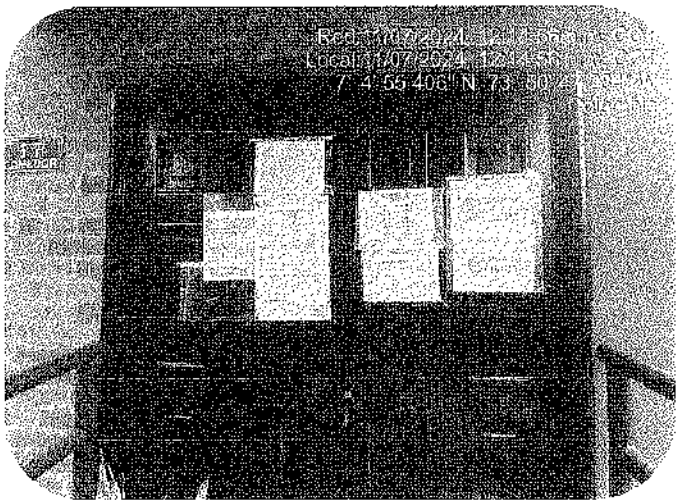
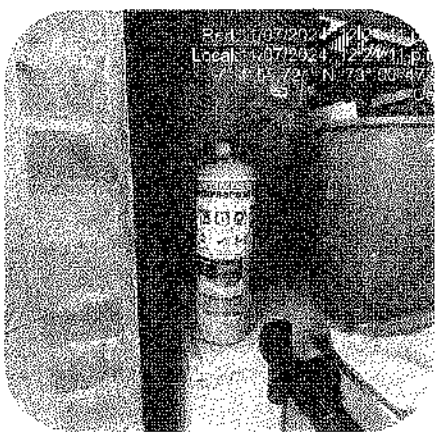
Documento: 37.727.658

Cargo: INSPECTORA DE CAMPO

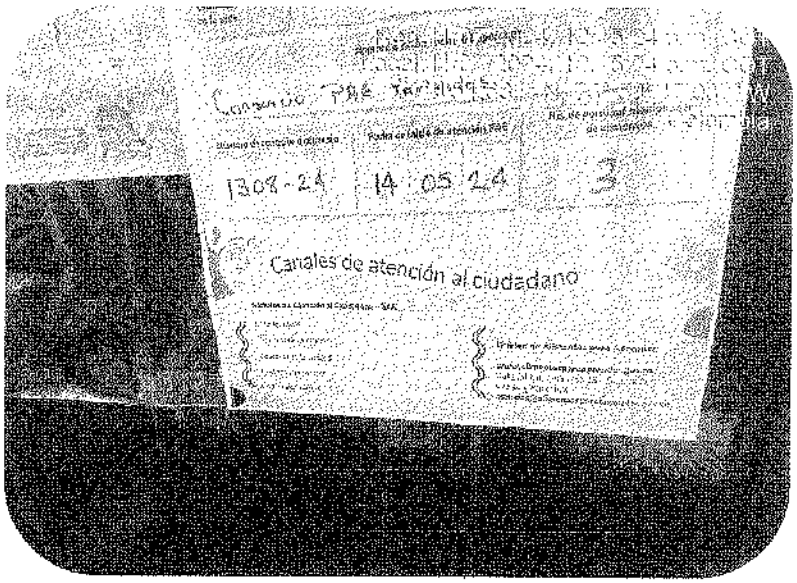
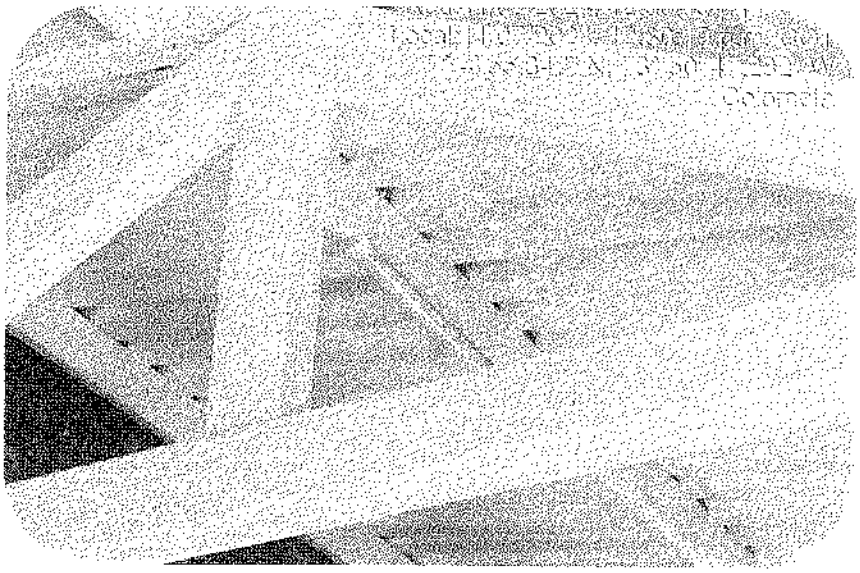
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	
7. Extintor y botiquín	 

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: El operador deberá hacer visible el mecanismo de SPQR.	
HALLAZGO: Se evidencia Bombillas en el área de preparación sin malla de protección.	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-81	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/02/2015	PAGINA 1 de 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	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100 %

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 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	Anexar rotacion de productos -peps
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 se evidencia registro de temperatura
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
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	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	NA	
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.	NA	
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.	NA	
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.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
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.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	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	
32	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	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Todos por un NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO PA-FO-17	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 03/01/2024	PÁGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos (Si Aplica)	1	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	1	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	0	El ayudante no cuenta con la manipulación de alimentos
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83.33%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	NA	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	NA	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No cuentan con registros de temperatura

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	El establecimiento no cuenta con extintor
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	el establecimiento no cuenta con botiquin primeros auxilios

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte de la conformación del CAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	No se encontró la información SPQR del operador y la ETC

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33.33%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Saudra Meza.	Cargo:	manipuladora
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Rocio Mejia	Cargo:	Insp. Campo
Realizada por:		Cargo:	

C0000335

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	El Castillo		Primeras letras			ETC		Alcaldia Distrital		Ciudad/ Municipio		Barrancabermeja				
Dirección:	Carrera 34 N°59-15					Fecha Visita:		12/07/24		Hora inicio:		6:35 am				
Operador:	Consorcio PAE Yanguies					No Contrato / Convenio		1308-24		Hora de terminación:		7:49 am				
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		HOFFEN	Número de menú programado		9		Se presentaron intercambios		Si	No X	N/A		
	Gramera	X	Fecha de última calibración		25/06/24	Número de menú entregado		9		Presentaron soporte de autorización		Si	No X	N/A		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9				
		2	4	6	8	10		2	4	6	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana -- complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Leche entera	217ml	218ml	219ml	200ml	C	228ml	226ml	218ml	200ml	C					
Derivados del cereal	Pan de uvas Pasas	30gr	28gr	28gr	25gr	C	41gr	43gr	43gr	40gr	C					
Frutas																
Azúcares y dulces	Panelita	19gr	17gr	17gr	15gr	C	22gr	20gr	24gr	20gr	C					
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					
NO CUMPLE						0					0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SC-FO-11	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2023	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Intecoba	Sede Educativa:	Principal-Buenos Aires	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Carrera 24 N° 46-27	Fecha Visita:	12-07-24	Hora Inicio:	7:50 Am	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	11:00 Am	
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO —	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	81	No de visita	1	Tipo de ración	MIX	Minuta: 9 Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yoneth Payares manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Osiris Astudillo Perez Inspector Campo			
Visita tecnica	X	Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	65	PUNTAJE OBTENIDO	50	PORCENTAJE %	76.92 %

CONCEPTO FINAL	conforme con observaciones
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — FECHA DE VISITA	—
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — CONCEPTO EMITIDO	—

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
2	—	Se evidencia 1 manipuladora en la sede buenos aires

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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.	0	Se evidencia poseta con baldosas partidas
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	se evidencia humedad por filtración
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.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	1	
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 manejo evitando contaminación cruzada.	1	
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	

C0000953

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO 90-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION (18/05/23)	PAGINA 1 de 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		16	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	87.5 %

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 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	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
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		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	no cuentan con formatos
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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83.33 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	se evidencia ciclo de menu con errores según información emitida por el supervisor.
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	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	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	0	no hay cumplimiento en el gramaje de los empanadas

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

C0000954

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO GG-FO-01	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 13/8/2025	PAGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	1	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	0	el auxiliar de transporte no cuenta con el certificado de BPM placa LPL451
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83.3%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demas menaje estén fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de facil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
61	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	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no se ha realizado mantenimiento de equipos.
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.6%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	no hay extintor en el comedor.
65	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		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	no hay soporte de conformacion de comite.
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	no cuentan con mecanismo de atencion el SPQR por operador y ETC.

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33.3%

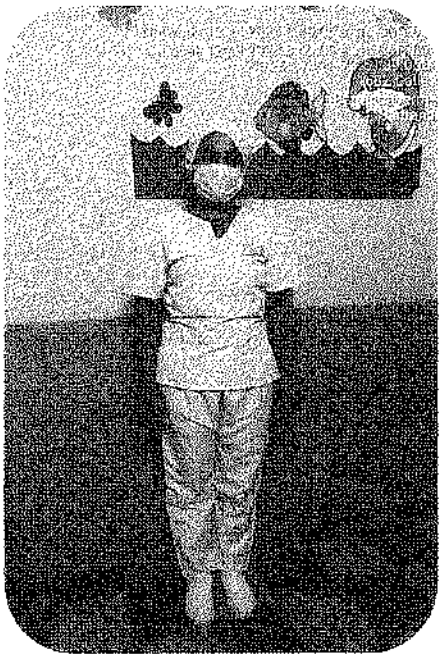
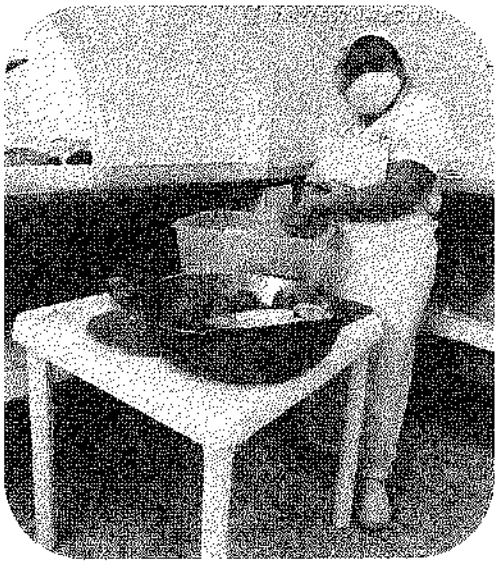
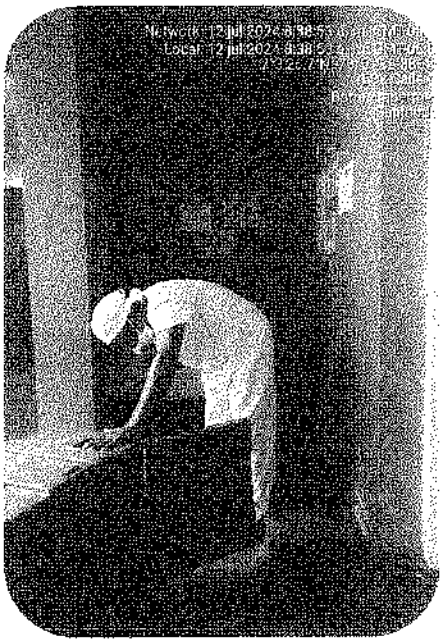
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

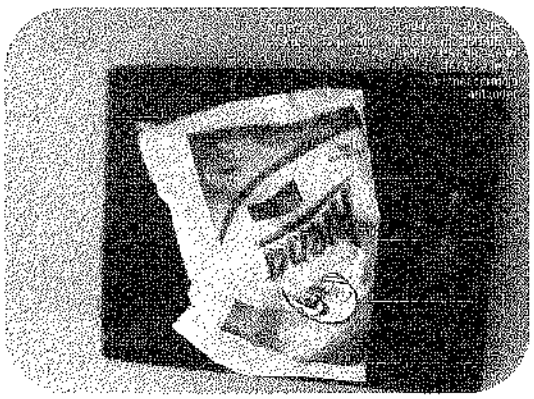
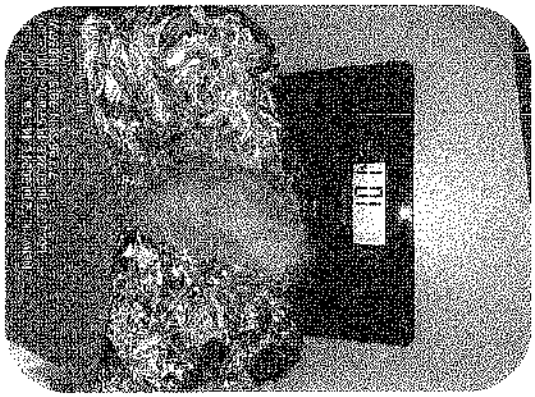
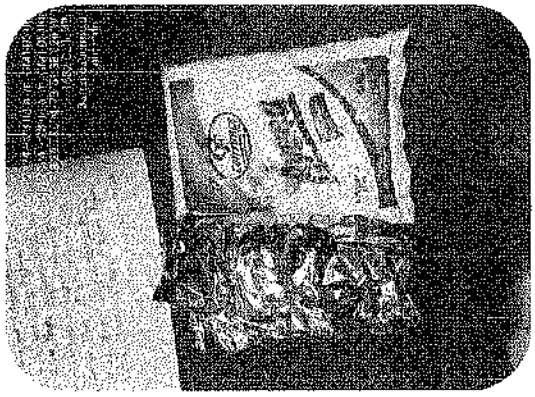
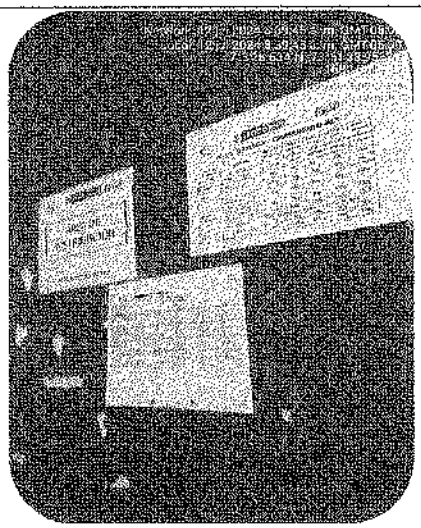
Sin observaciones

Atendido por:	Jondle Reyes	Cargo:	Manipulador
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Yesis Astrid Perez	Cargo:	Inspector de Campo
Realizada por:		Cargo:	

cornutir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

2. Personal Manipulador	 
3. Condiciones y proceso de preparación	 

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4. Producto Entregado y/o Servido	  
5. Publicación de Ciclo de Menús	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO PAE-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 11/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Juan Francisco Sarasti	Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Cra. 34 75-40.	Fecha Visita:	12/09/2024	Hora inicio:	09:00 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	1:20 pm.
Reporta casos de atención prioritaria	SI: — NO: X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	1328	No de visita	5	Tipo de ración: Almuerzo	Minuta: 10 Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Mario Jimenez	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Javier Mauricio Devia B. Andrea Garcia.		
Visita técnica	X.	Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—

Objeto de la visita: Verificar el Cumplimiento de los lineamientos técnicos del Contrato 1308-2024.

PUNTAJE ESPERADO	61	PUNTAJE OBTENIDO	53	PORCENTAJE %	86.88%

CONCEPTO FINAL	Conforme Con Observaciones.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: —
	CONCEPTO EMITIDO: —

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
14	—	

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o mejor de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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 evite acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Techos altos, no lisos y Con el recorrido de pintura
5	PS RI	El área de distribución o de aislamiento 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.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	0	Se observan Bolsas de objeto Sin Empaque
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
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.	1	
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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO 3G-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/03/2024	PAGINA 1 de 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		16.	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	87,5%
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 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		1		
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		1		
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		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
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.		1		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		1		
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.		1		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		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.		1		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES						
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
29	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		
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		1		
31	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		
32	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		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ITEM		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		

C0000967

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Todos por un NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO:GO-FO-41	VERSION:01	FECHA DE EMISION:17/08/2015	PAGINA 3 de 5

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).	0	Faltan los Certificados de Manipuladores.
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No le evidencia.
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 manipuladoras de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5.	PORCENTAJE %	71.42%.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	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	
46	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	
47	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.	NA.	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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.	0	No hay recipientes adecuados
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No hay Separadores

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	12	PUNTAJE OBTENIDO	10.	PORCENTAJE %	100% 83.33%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	NO.	

C0000368

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Juan Francisco Obando						ETC	Alcaldía distrital				Ciudad/ Municipio		Bga/Bjc					
Dirección:	Cra 34 # 25-40						Fecha Visita:	12 Junio				Hora inicio:		08:00 am					
Operador:	Consorcio PAE Yariguies						No Contrato / Convenio	1308-2024				Hora de terminación:		1:00 pm					
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HC	Número de menú programado	10		Se presentaron intercambios			SI		No X		N/A		
	Gramera	X	Fecha de última calibración			25 Jun 2	Número de menú entregado	10		Presentaron soporte de autorización			Si		No		N/A		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9							
	2	4	6 X	8	10			2	4	6 X	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Rito Salsa Criolla.	42	45	47	40	C	47	45	49	45	C	52	59	57	60	C
Cereal (arroz)	Arroz el Perejil.	62	67	65	60	C	72	76	70	70	C	92	99	100	90	C
Tubérculo, raices, plátanos	Papa Cocida	50	53	57	50	C	77	74	72	70	C	95	97	99	90	C
Verdura fria o caliente	Arvejas Guisadas.	52	56	54	50	C	64	63	67	60	C	71	70	74	70	C
Fruta	Jugo Piña Agua	81	87	89	80	C	82	87	89	80	C	63	67	69	60	C
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE	15.	PUNTAJE REAL	15.	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	Leon Francisco Fonseca	CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección:	Cra 29 B Palonegro		Fecha Visita:	12072024	Hora inicio: 9:00 am.
Operador:	Consorcio PAE Vorgines		No Contrato / Convenio	1308-24	Hora de terminación: 1:20 pm.

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses													
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Pollo Sobre Cocido	62	57	59	55	C	62	63	67	60	C					
Cereal (arroz)	Arroz el Perejil	232	128	130	125	C	141	144	148	140	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	Papa Cocida	115	120	113	110	C	130	132	136	130	C					
Verdura fria o caliente	Arveja Guisada	84	81	86	80	C	93	91	90	90	C					
Fruta	Piña	64	62	60	60	C	67	69	62	60	C					
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	10	PUNTAJE REAL	10	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FC-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 12-07-2024 BODEGA: —— PLANTA: —— SEDE EDUCATIVA: Nuevo Francisco Sarasti Jaramillo

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Aceite de Soya	1000 ml	19-03-24	19-03-2025	RSA 0003824-2023	C	C
2	Arroz	500 gr	04 Jul 2025.	040725.	NSA-0004239-2021	C	C
3	Arveja Verde	500 gr	0524 Lot 169	21 Mayo 2025	NO	NO	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20 OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

21 Cornutrir

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-2024
CDP: ——
SEDE EDUCATIVA: Juan Francisco Santos.
FECHA: 12 de julio 2024

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado)							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA, 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTEN	UNIFORMID	PRESENTA CION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM	Pollo Salsa Criolla.	C	C	C	C	C	C	C	A	Aceptación.
	Arrejoj Guisados.	C	C	C	C	C	C	C	A	
	Arroz al Perejil	C	C	C	C	C	C	C	A	
	Papa Cocida.	C	C	C	C	C	C	C	A	
	ensalada de repollo.	C	C	C	C	C	C	C	A	
	Jugo de Pinta	C	C	C	C	C	C	C	A.	
Almuerzo.										

OBSERVACIONES: Se realiza evaluación Organoleptica con ayuda de los estudiantes.

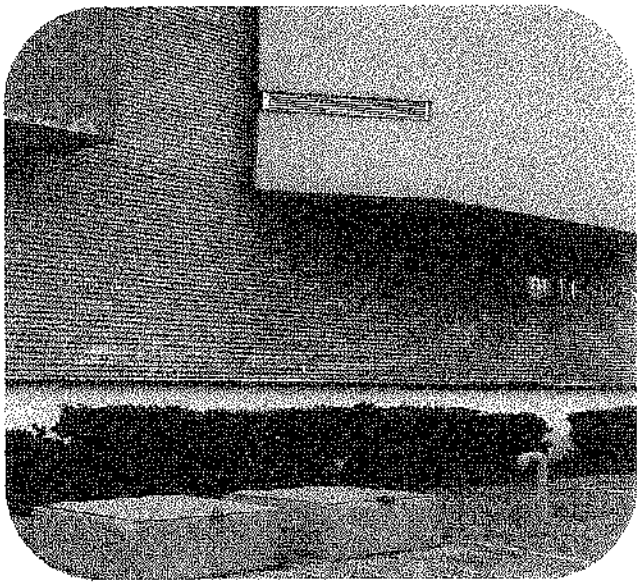
FIRMA

Nombre: Javier Mauricio Devia Bastidas.
Documento: 91473072 de Bucaramanga.
Cargo: Inspector de Campo.
Firma:

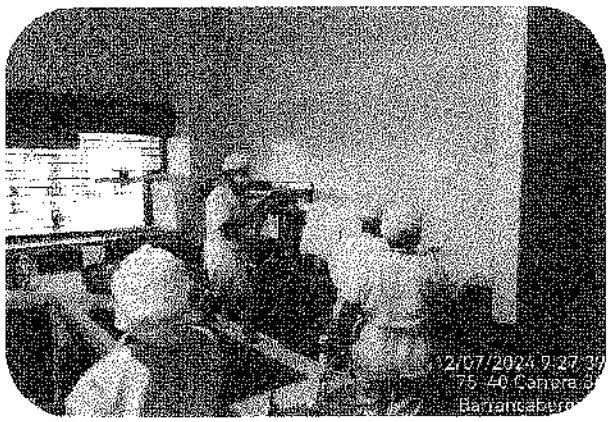
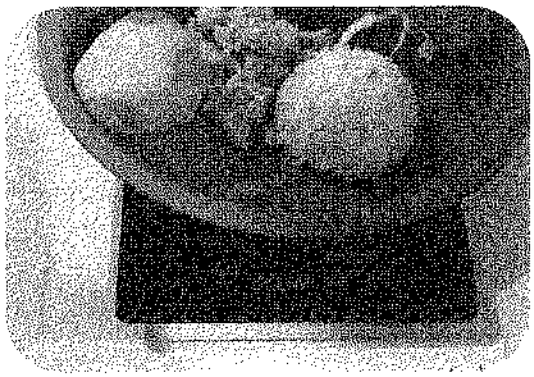
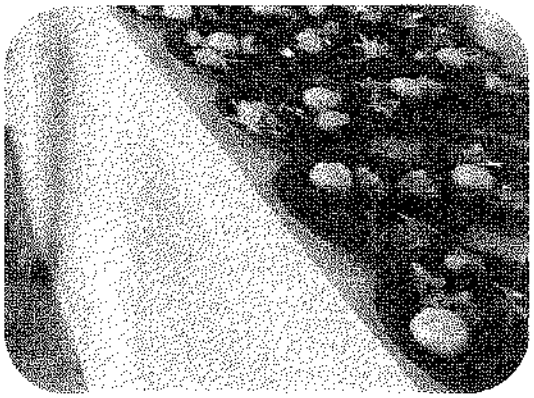
Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 12 de julio 2024
Institución Educativa: JUAN FRANCISCO SARASTI JARAMILLO
Comedor Escolar: SEDE PRINCIPAL
Modalidad: ALMUERZO
Profesional que realiza la visita: Javier Mauricio Devera Bastidas

1. Fachada de la institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	  

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FG-11	VERSION 01	FECHA DE EMISION 21/08/2023	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	ESCUELA LA LIBERTAD	Sede Educativa:	LA LIBERTAD	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	C11 73 # 21-39	Fecha Visita:	12-JUL-2024	Hora inicio:	6:30am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	10:00am
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	110	No de visita	1	Tipo de ración: AM	Minuta: 9 Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	ESTEFANIA PARELO ZAPATA MANIPULADORA	Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILYS JIMÉNEZ RODRIGUEZ INSPECTORA DE CAMPO		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita:
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS DEL CONTRATO #1308/24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	59	PORCENTAJE %	95,1%

CONCEPTO FINAL		CONFORME
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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 desinfestación.	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 higiénico-sanitarias.	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.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	1	SE DEBERA PROTEGER CON MALLA LA ILUMINACION DEL AREA PREPARACION
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.	1	
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	

conn9978

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CÓDIGO SC-FO-01	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 13/05/2025	PAGINA 1 de 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	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE % 100%.
		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 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	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentren 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	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%.
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
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.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	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.	1	
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%.
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	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	
32	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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100%.
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Escuela La Libertad
FECHA: 12 de Julio - 2024

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTEN	UNIFORMID	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM	Leche entera	1	1	1	1	1	1	1	Aceptado	Aceptación
	Empanada de arroz y huevo	1	1	1	1	1	1	1	Aceptado	

OBSERVACIONES:
Se realiza con agua de los tanques de reserva

FIRMA

Nombre: Rosiley Jiménez Rodríguez
Documento: 37.727.658
Cargo: Inspectora de campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

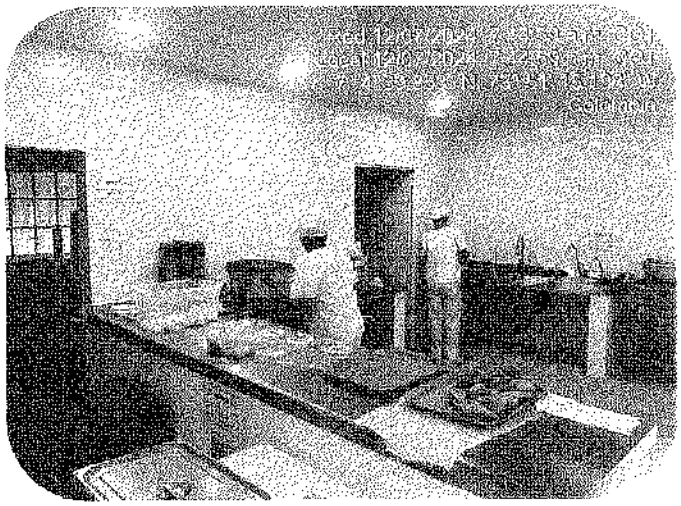
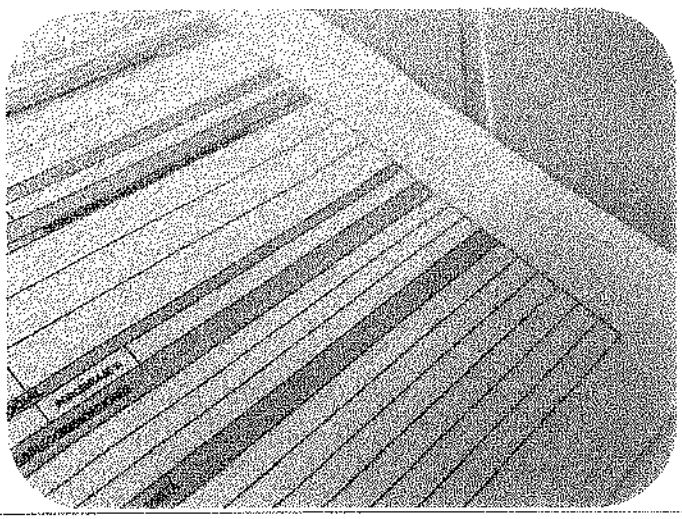
8888 (1)

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 12 Julio 2024
Institución Educativa: ESCUELA LA LIBERTAD
Comedor Escolar: LA LIBERTAD
Modalidad: AM
Profesional que realiza la visita: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender · Todos por un nuevo país · Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. Área de preparación	
9. Área de servido	
HALLAZGO: EVIDENCIAR EN AZ HOJA DE VIDA DE MANIPULADORAS DAMARIS GARCIA Y EVIDENCIAR FORMACION DE LAS MANIPULADORES BPM EDUCACION BASICAS SANITARIAS E IGUAL EVIDENCIAR CONFORMACION DEL cae.	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO: GS-FO-41	VERSION: 01	FECHA DE EMISION: 13/02/2021	PAGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
—			—		—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
5			5		100%.

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No se evidencia extintor
65	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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
2			1		50 %.

XI. GESTION SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte de Conformacion del CAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	No se encontro mecanismo del operador y la Etc (SPQR)

TOTAL GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
3			1		33,33%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Janeth Polgaires P.	Cargo:	Manipulador
Atendido por:		Cargo:	
Realizado por:	Rocio Mejia	Cargo:	EnSp. Campo
Realizado por:		Cargo:	

C0000391

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Intecoba Principal						Fecha Visita:	16/07/24			Hora inicio:	9:00 am							
Dirección:	Cra 24 N° 46-27						No Contrato / Convenio	1308-24			Hora de terminación:	12:30 PM							
Operador:	Consorcio PAE Yariguies																		
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HOFFEN	Número de menú programado	10			Se presentaron intercambios				Si		No X		N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración			26/06/24	Número de menú entregado	10			Presentaron soporte de autorización				Si		No X		N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9							
		2	4	6 X	8	10		2	4	6 X	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Pollo en salsa Cebolla						62gr	63gr	60gr	60gr	C					
Cereal (arroz)	Arroz al Perejil						142gr	140gr	145gr	140gr	C					
Leguminosa	Arveja Guisadas						123gr	125gr	128gr	120gr	C					
Tubérculo, raices, plátanos	Papa cocida						136gr	131gr	133gr	130gr	C					
Verdura fria o caliente	Ensalada de repollo-tomate-cebolla						100gr	95gr	98gr	90gr	C					
Fruta	Jugo de Piña en Agua						208ml	201ml	215ml	200ml	C					
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE											6					
NO CUMPLE											0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación Colombiana de Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 16/07/24 | BODEGA: | PLANTA: | SEDE EDUCATIVA: INTECOBA

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Arveja Verde - Algran	500g	L.164	Fv. 21/05/2025	N.O	N.O	C
2	Arroz - Algran	500g	L.04-07/24	Fv.04/06/25	NSA-0010839-2021	C	C
3	Aceite de Soya	1000 ml	L.18-03-24	Fv.18-03-25	RSA-0003824-2023	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20 OBSERVACIÓN
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	NO	C	C	C	

CRC-CUC-0

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Intecoba
FECHA: 16/07/24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Arroz al Perejil	1	1	1	1	1	1	1	1	1Aceptación
	Pollo en salsa Criolla	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Arveja Guisadas	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Papa cocida	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Ensalada de repollo - tomate cebolla	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo de Piña en agua	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

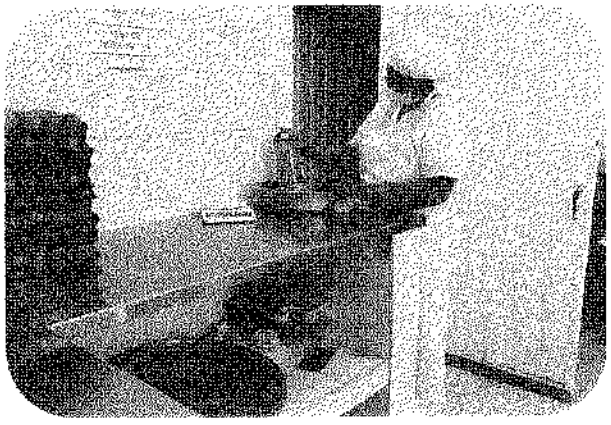
FIRMA

Nombre: Rocio Mejia
Documento: 1098676138
Cargo: Insp. Campo
Firma: ✓

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

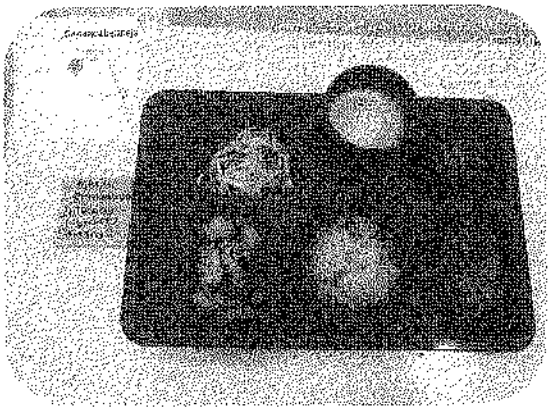
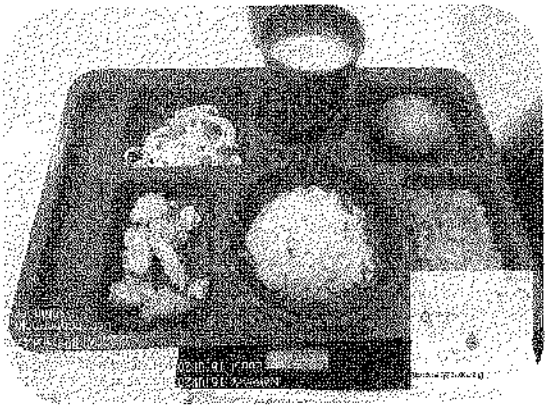
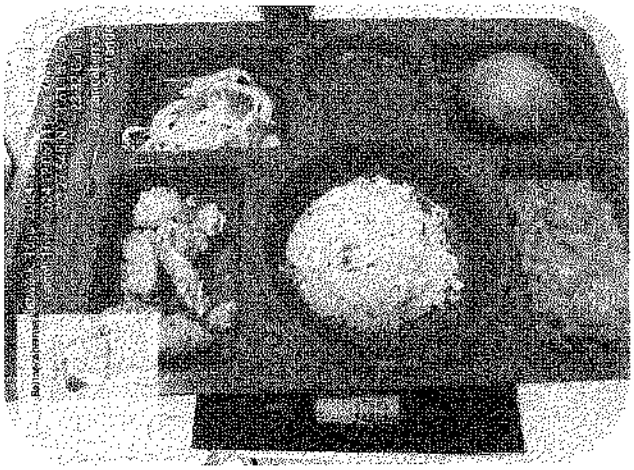
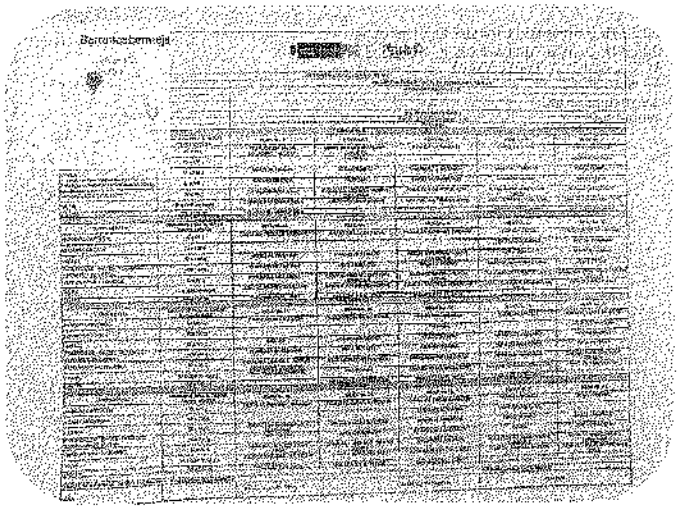
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 16/07/24
Institución Educativa: INTECOBA
Comedor Escolar: INTECOBA
Modalidad: RPS-ALMUERZO
Profesional que realiza la visita:

1. Personal Manipulador	
2. Condiciones y proceso de preparación	 

C9005995

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Producto Entregado y/o Servido	  
4. Publicación de Ciclo de Menús	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO: SGFO-11	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 13/01/2020	PÁGINA: 1 de 1

Institución Educativa	El Castillo	Sede Educativa:	El Palmar	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Cra 50 N° 36A-25	Fecha Visita:	16/07/24	Hora inicio:	6:26 am	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio:	1308 - 24	Hora de terminación:	8:33 am	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	238	No de visita	2	Tipo de ración	RI-AM	Minuta: 9 Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Zelenny Tordecilla Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Javier Velandia Insp. Campo			
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPOR		

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del Contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	48	PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE %	75%

CONCEPTO FINAL	Conforme con la observación
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – FECHA DE VISITA	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	2	

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Ítem		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
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 desinfestación.	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 realice mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	El techo esta hecho de un material que no esta construido para garantizar condiciones higienico-sa.
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.	NA	
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.	NA	
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.	NA	
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.	N.A	
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	

C5005393

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CORDIAF-FO-41	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 13/01/2021	PAGINA 1 de 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	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%

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 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	Anexar rotación productos PEPS
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	Se evidencia formato sin diligenciar por falta de termometro
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
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	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	NA	
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.	NA	
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.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
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.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	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	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	El Castillo		El Palmar			ETC	Alcaldia Distrital		Ciudad/ Municipio	B/bermeja						
Dirección:	Cra 50 N°36A-25					Fecha Visita:	16/07/24		Hora inicio:	6:26 AM						
Operador:	Consorcio PAE Yariguies					No Contrato / Convenio	1308-24		Hora de terminación:	8:33 AM						
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		HOFFEN	Número de menú programado	9		Se presentaron intercambios		Si	No X	N/A			
	Gramera	X	Fecha de última calibración		25/06/24	Número de menú entregado	9		Presentaron soporte de autorización		Si	No	N/A X			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de	1	3 X	5	7	9					
	2	4	6	8	10	acuerdo al menú entregado	2	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES :

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Leche Entera(UHT)	214ml	214ml	216ml	200ml	C	217ml	218ml	218ml	200ml	C					
Derivados del cereal	Torta sabor chocolate	26gr	28gr	34gr	25gr	C	43gr	44gr	44gr	40gr	C					
Frutas	Manzana/cruda	125gr	125gr	126gr	80gr	C	129gr	226gr	129gr	110gr	C					
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					
NO CUMPLE						0					0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

3101000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Aprender · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 16/07/24 | BODEGA: | PLANTA: | SEDE EDUCATIVA: El Palmar

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche Entera UHT	200Ml	L.16201	Fv.08/09/24	RSA-0008049-2019	C	C
2	Torta con sabor artificial a chocolate	25g-40gr	L.18624T	Fv.23/07/24	NSA-0011888-2022	C	C
3	Manzana/cruda	Entera	N.A	N.A	N.A	N.A	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	N.A	C	C	C	
2	N.A	C	C	C	
3	N.A	N.A	N.A	N.A	

FO-SG-43 V01

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662 -24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: El palmar
FECHA: 16/07/24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Leche Entera (UHT)	1	1	1	1	1	1	1	1	1.Aceptación
	Torta Sabor Artificial chocolate	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana /cruda	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

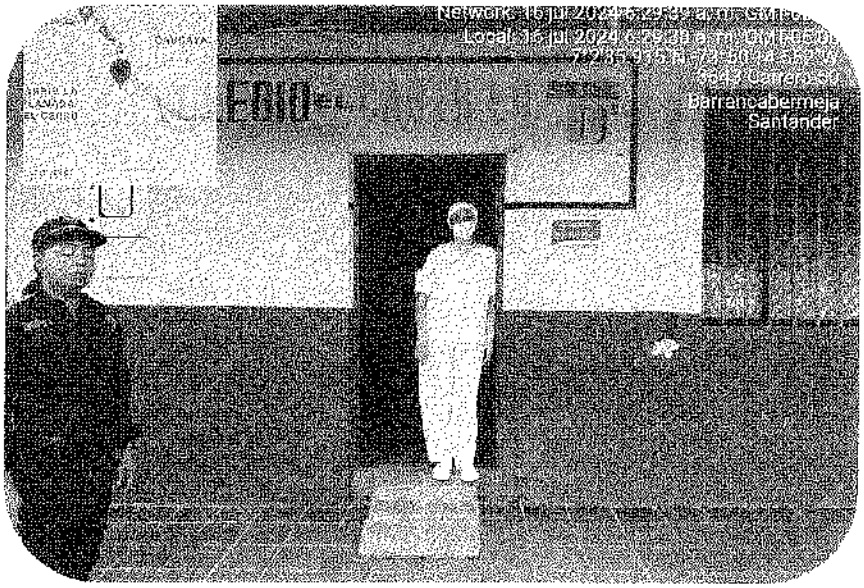
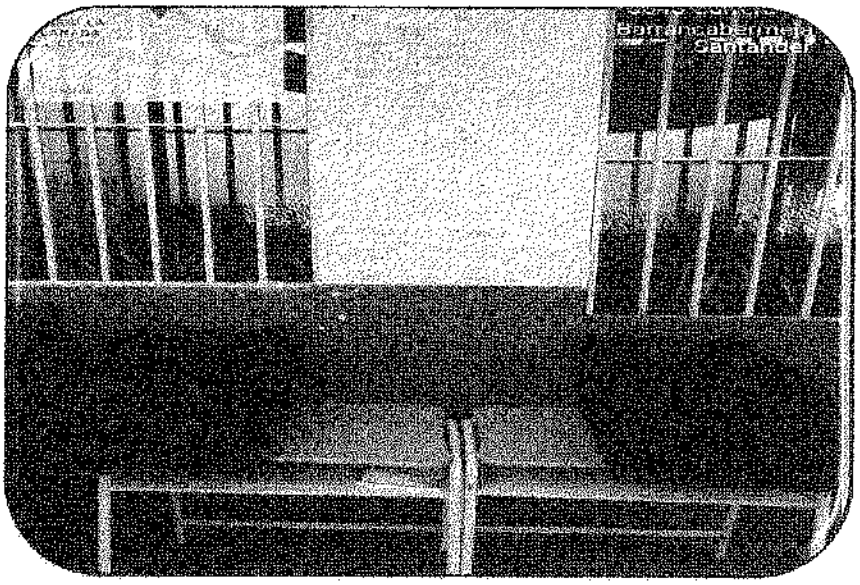
Nombre: Javier Velandia
Documento: 91183797
Cargo: Insp. Campo
Firma: X

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

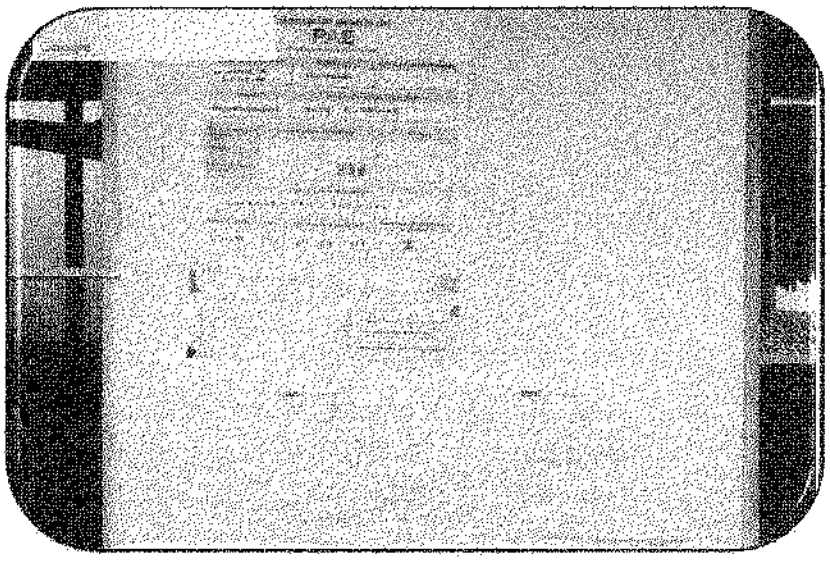
COPIA CONTROLADA

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 16/07/24
Institución Educativa: EL CASTILLO
Comedor Escolar: EL PALMAR
Profesional que realiza la visita:

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

C2001006

5. **PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS**	
6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS**	

C3801008

cornutrir — Todos por un Nuevo País — Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Esc. Normal Superior Casto rel		Sede Educativa:	Principal		EFC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:			Fecha Visita:	16/07/24		Hora Inicio:	6:45 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	1308 - 24		Hora de terminación:	10:15 AM
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	754		No de visita	1	Tipo de ración: RI		Minuta: 2 Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Genoveva Rocha manipuladora.		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Enna Fabiola Cubillos Gomez			
Visita técnica	V		Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita:
Verificar el Cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	44	PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE %	84%

CONCEPTO FINAL: Conforme con observaciones

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — FECHA DE VISITA:
CONCEPTO EMITIDO:

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	4	

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
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 higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de aislamiento 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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Escuela normal Superior Cristo Rey
FECHA: 16/07/2024

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Leche ultra alta temperatura	1	1	1	1	1	1	1	1	Aceptación
	torta con sabor a Chocolate	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Mandarina.	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Enna Fabiola Cubillos
Documento: 63 365 537
Cargo: Insp Campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

comutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA:	N° CONTRATO OPERACION 3036-24	N° CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24	SEDE EDUCATIVA:

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	leche UHT	200ml	L22703	06-11-24	C	C	C
2	torta con kalar a chocolate	90g	LT2912	20-08-24	C	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	

C9991018

cornutrir — Todos por un Nuevo País — Aprender — Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO SG-FO-41	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISION 12/08/2024	PAGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	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	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	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	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	Hacer visible el formato de mecanismo SPQR del operador.

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.6%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Martha Cecilia Sanabria	Cargo:	Manipuladora.
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Enna Fabiola Cobillos	Cargo:	Insp. Campo
Realizada por:		Cargo:	

0001020

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Todos por un nuevo país — Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1602-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Escuela normal Superior Cristo Rey
FECHA: 16-07-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Pollo en Salsa Criolla	1	1	1	1	1	1	1	1	Aceptación.
	Arveja Guisada	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Arroz al Perejil	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Papa Cocida.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Ensalada de repollo-tomate	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo de Piña en agua.	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre:	Enna Fabiola Robillos
Documento:	63365537
Cargo:	Insp. Campo
Firma:	

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

1201001

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
Aprender
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662 - 24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Nueva Granada
FECHA: 16/07/24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM	Leche entera Ultratemperat	1	1	1	1	1	1	1		1 Aceptación
	Barra sabor chocolate	1	1	1	1	1	1	1		
	Manzana roja	1	1	1	1	1	1	1		

OBSERVACIONES: Se realiza evaluacion organoleptica con ayuda de estudiante beneficiario de Programa Grado 1° 3.

FIRMA

Nombre:	Lorraine Estefany Raya Velasquez.	Enna Fabiola Cubillos
Documento:	1.096 210.746	63.365.537
Cargo:		Enna
Firma:		Insp. Campo.

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

6700003

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO:GFO-41	VERSION:01	FECHA DE EMISION: 13/06/2024	PAGINA 1 de 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).	0	no cuentan con la documentacion completa
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.	0	no cuentan con registros de capacitacion y certificacion en BPM.
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.42%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	—
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	las fichas tecnicas no son de los productos encontrados en la sede
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	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	
46	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 se evidencia soporte
47	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	—

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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.	0	no hay recipientes suficientes y no tienen bolsa puestas
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia manejo de residuos
50	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)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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		13	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	69.23%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	NO	—

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Operación por: TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CÓDIGO: GFO-41	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 17/03/2021	PÁGINA: 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	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	congelador presenta oxidacion en su parte superior y se encuentra encima de ladrillos.
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	no hay registro de mantenimiento de los equipos.
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

XI. GESTION SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	no hay soporte de conformacion del comité
68	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		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones

Atendido por:	Wendy Carvajal	Cargo:	manipuladora de alimentos
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Osiris Estrid Perez R.	Cargo:	Inspector de Campo.
Realizada por:		Cargo:	

0301036

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN — Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 16-07-24 BODEGA: — PLANTA: — SEDE EDUCATIVA: San Jose de Provivienda

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche en Polvo mixta	400 gr	23-04-24A	23-04-25	RSA-0024097-2023	C	C
2	chocolate	500 gr	06-03-24	06-09-25	RSA-0007645-2019	C	C
3	Aceite de Soya Gran Oli	1000 ml	19-03-24	19-03-25	RSA-0003824-2023	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

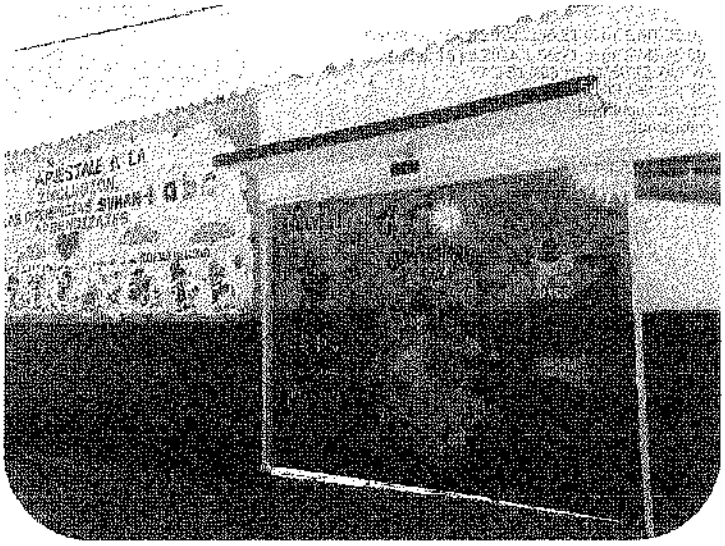
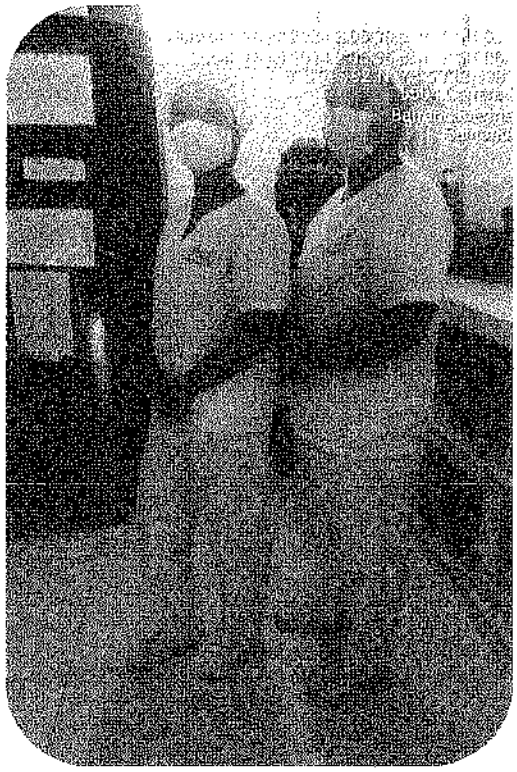
III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACIÓN DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

8301U003

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 16/07/2024
Institución Educativa: TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
Comedor Escolar: SAN JOSE DE PROVIVIENDA
Modalidad: PS JM/JT
Profesional que realiza la visita: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CONGCSE FO-41	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN: 19/06/2014	PÁGINA 1 de 1

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y peineras) 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		16	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	62.5%
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 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	NO cuentan con formatos suficientes para monitorear la Temperatura	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		0	NO cuentan con formatos suficientes	
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		6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66.66%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
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.		1		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		1		
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.		1		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		0	NO se evidencia formato de temperatura durante la preparacion	
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.		1		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83.33%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES						
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
29	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		
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		1		
31	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		
32	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		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ITEM		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		

0001046

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 16-07-24 | BODEGA: — | PLANTA: — | SEDE EDUCATIVA: LARA PARADO.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Aceite de Soya Gran 0.4	1000 ml.	19-03-24	19-03-26	RSA-0003824-2023	C	C
2	Leche entera polvo	380 gr.	07-05-24 A	07-05-25	RSA-0024097-2023	C	C
3	chocolate al gusto	500 gr	06-03-24	06-09-25	NSA-0007645-2019	C	C

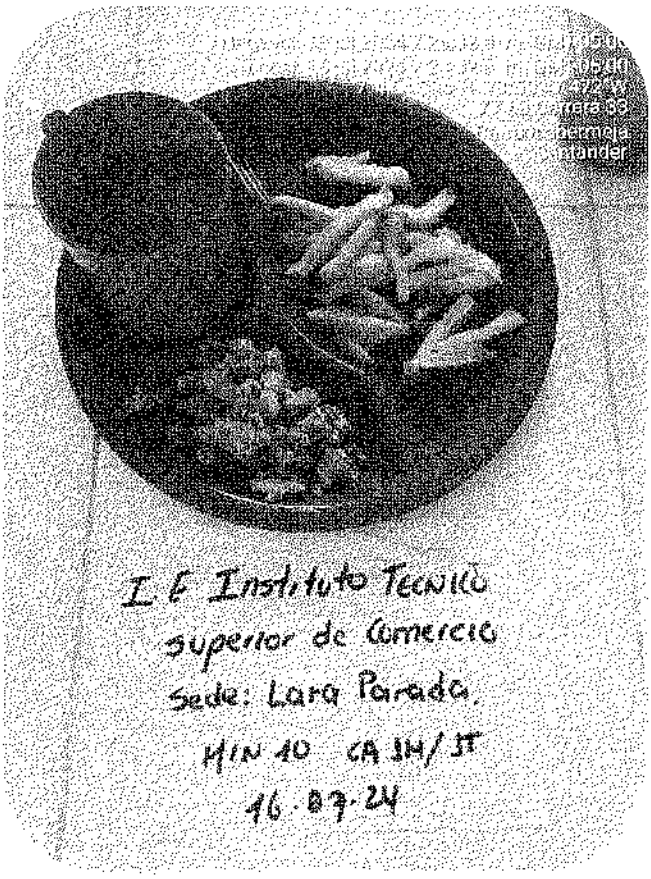
II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

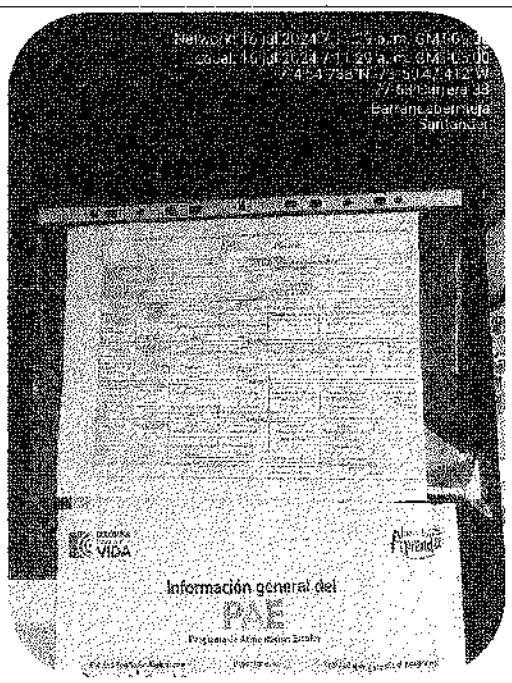
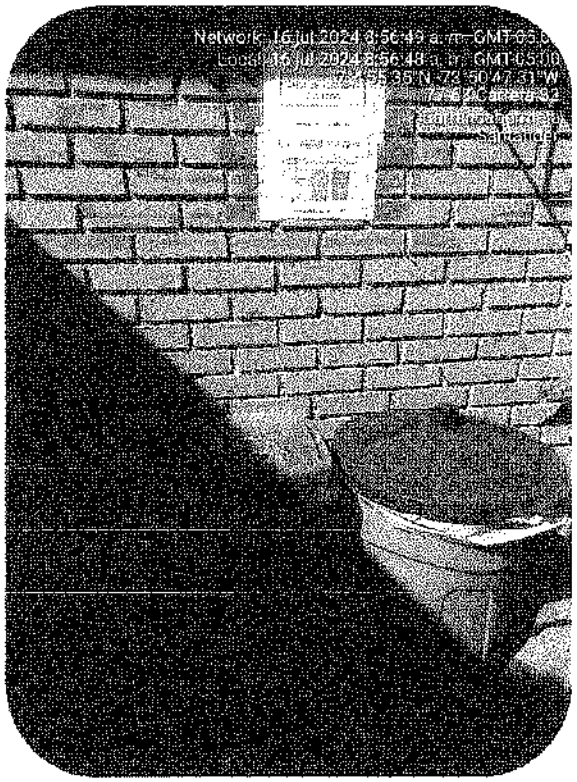
CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

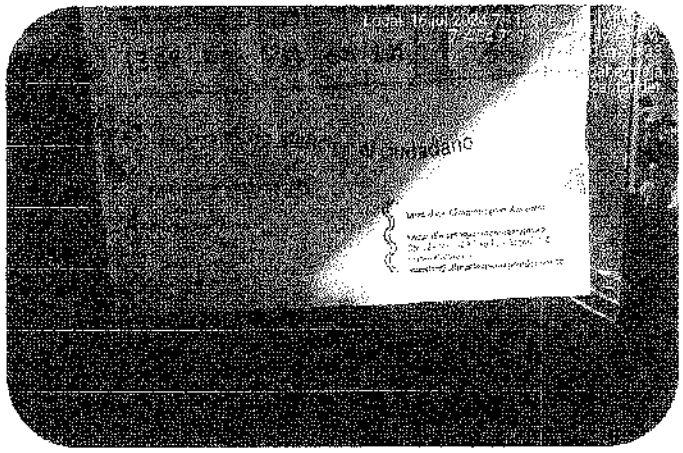
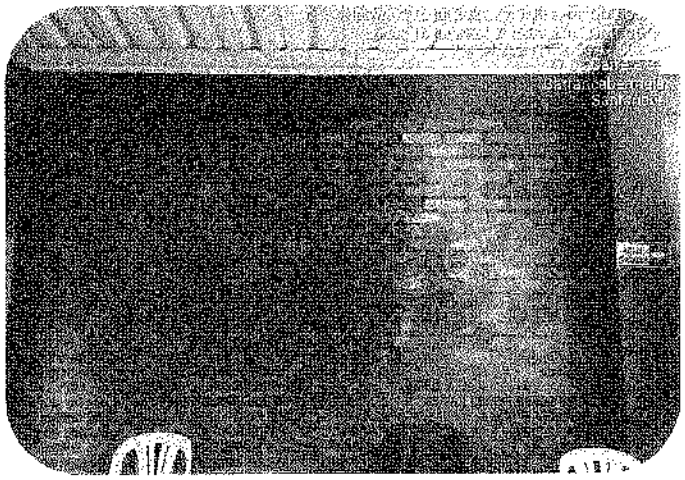
CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	

cornutrir Corporacion para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5**	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO **PREPARADO EN SITIO**	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO:	
HALLAZGO:	
HALLAZGO:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO: FO-TE-18	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 13/08/2021	PÁGINA: 1 de 1

Institución Educativa	Diego Hernandez de Gallegos	Sede Educativa:	Convivir de San Silvestre	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Barr Convivir de San Silvestre	Fecha Visita:	16 de julio	Hora Inicio:	1:30 pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	3:30 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI: — NO: —	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—		
No titulares de derecho atendidos	197	No de visita	3	Tipo de ración: Pm.	Minuta: 10 Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Aida Luz Pinedo	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Mauricio Devera S.		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—

Objeto de la visita: Verificar el Cumplimiento técnico de los lineamientos del Contrato 1308-2024.

PUNTAJE ESPERADO	47	PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE %	80,85%.

CONCEPTO FINAL	Conforme Con Observaciones.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA: —
	CONCEPTO EMITIDO: —

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa 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.	0	No Tienen Comedor
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	no hay Comedor.
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.	0	No Tiene Area
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	No Tiene techo adecuado
5	PS RI	El área de distribución o de almacenamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	No Tiene Ninguna Tipo de Condu
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	0.	No si un area adecuada.
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.	0	No Tienen
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.	0	Aunque el tamaño no 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	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	0	No Tienen lamparas adecuadas.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	No Tienen Sifones.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	No Tienen Area de limpieza
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 Tiene.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Pisos no adecuados.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO 96-FO-11	VERSION 01	FECHA DE EMISION 15/01/2025	PAGINA 1 de 3

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		16	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	18.75%.

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 sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	0	No se encuentra adecuado, así sea transitorio.
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	NA	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA.	
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		4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%.

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	No se evidencio.
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 se evidencio

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66%.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	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	
32	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		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Diego Hernandez de Gallegos.	ETC	Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio	Barranca.
Dirección:	Barrio 1a Paz.	Fecha Visita:	16-07-2024.	Hora inicio:	8.14
Operador:	Consorcio PAE Yariguies.	No Contrato / Convenio	1308-2024.	Hora de terminación:	9.30.

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HC	Número de menú programado		10	Se presentaron intercambios			SI		No X		N/A		
	Gramera	X	Fecha de última calibración			16 Junio	Número de menú entregado		10.	Presentaron soporte de autorización			SI		No		N/A		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3 X		5		7		9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3 X		5		7		9		
	2		4		6		8		10		2		4		6		8		10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	Avena UHT	200	200	204	200	C	200	211	215	200	C	207	204	20	200	C
Proteico	Arroz rellena Guisado.	100	110	90	95.	C	130	127	133	125	C	157	160	154.	150	C
Cereal acompañante																
Fruta	Manzana.	85	89	88	80	C	115	111	120	110	C	120	116	112.	110	C
CUMPLE						C					C					C.
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSIÓN #3	FECHA DE EMISIÓN 13/06/2025	PAGINA 1 de 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.	0	No se evidencia
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.	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	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83,33%.

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	NA	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	NA.	
46	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	NA	
47	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.	NA	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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.	0	tanque no tiene Capacidad.
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	no se evidencia

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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		9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77,77%.

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	1	

00001067

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 16 de Julio 2024 | BODEGA: —— | PLANTA: —— | SEDE EDUCATIVA: Caminos de Los Fuertes

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Aceite de Soya	C	9146-540-9	09-25-2025.	RSA0008B2-2018	C	C
2	Leche en Polvo Entera	C	070524-A	7 Mayo 2025.	RSA0029097-2023	C	C
3	Chocolate de Mesa Con Azucar	C	L160124-03	16-07-2025.	NSA-0004645-2019	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

cornutrir

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	10		10		100%

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 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	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A.	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolucion 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	5		5		100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	N.A	
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.	N.A	
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 utensillios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	N.A	
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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	1		1		100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para entoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	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	
32	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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	3		3		100%

V. PERSONAL MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ITEM		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	

C0001073

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Intecoba principal
FECHA: 16/Oct/24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Leche entera colfrance	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación
	Torta Sabor Chocolate Heinz y Asociados	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana Cruda	1	1	1	1	1	1	1	1	

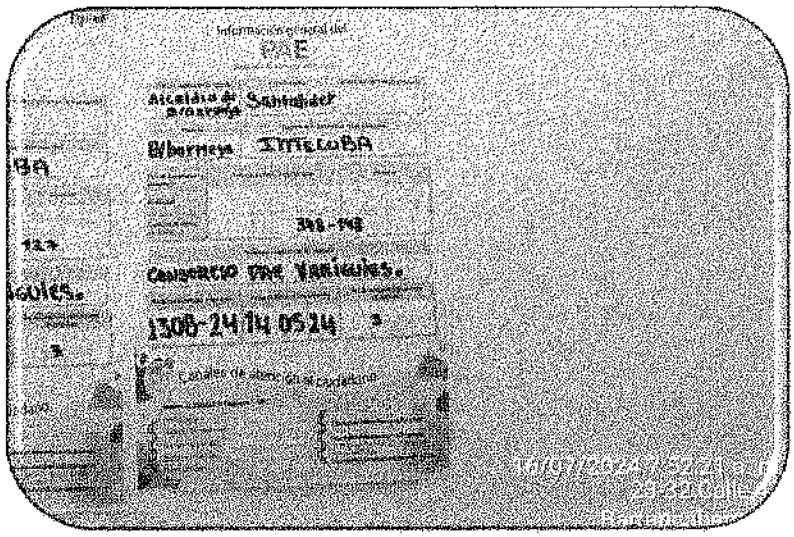
OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Claudia P. Vergara Brocate
Documento: 52 424 727
Cargo: Inspector de Campo
Firma: Claudia Vergara B

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: no cuenta con el mecanismo para atender las SPQR	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Empresarial
Todos por un NUEVO PAÍS
Aprender
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	Intecoba		Sede Educativa:	Principal		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Cra 24 # 46-27		Fecha Visita:	16/07/24		Hora inicio:	9:00 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	1308 - 24		Hora de terminación:	12:30 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO x	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	125		No de visita	2	Tipo de ración: Almuerzo		Minuta: 10 Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Janeth Tayares Q. Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Brokate Insp. de Campo			
Visita técnica	x		Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	51	PORCENTAJE %	82,25 %
CONCEPTO FINAL				Conforme con observaciones	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilite 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 higiénico-sanitarias.	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.	0	Presentan goletas y algunas baldosas partidas
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	el sifon de area de lavado presenta baldosa alrededor partida.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
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	

C0001084

cornutrir
Compromiso para el Desarrollo Nutricional

Transformación NUEVO PAIS
Aprender
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

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).	0	no se evidencia certificacion medica de todos los manipuladores
36	PS RI ED	El personal manipulador acredite formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	no se evidencia soporte de capacitacion de manipulacion de alimentos - BPM
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,42%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	Actualizar fichas tecnicas de insumos de aseo en uso
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	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	
46	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 se evidencia soporte de la empresa Aguas de Barr que certifique que el agua es potable
47	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	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84,61%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

C0001083

cormutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Intesuba principal.
FECHA: 16/JUL/24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTEN	UNIFORMID	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM	Pollo en salsa criolla.	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación
	Arvejas guisadas	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Arroz al perejil	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Papa cocida	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Ensalada repollo-tomate-cebolla	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo de piña en agua.	1	1	1	1	1	1	1	1	
Almuerzo Menú 10										

OBSERVACIONES: se realiza en base a la información de los estudiantes.

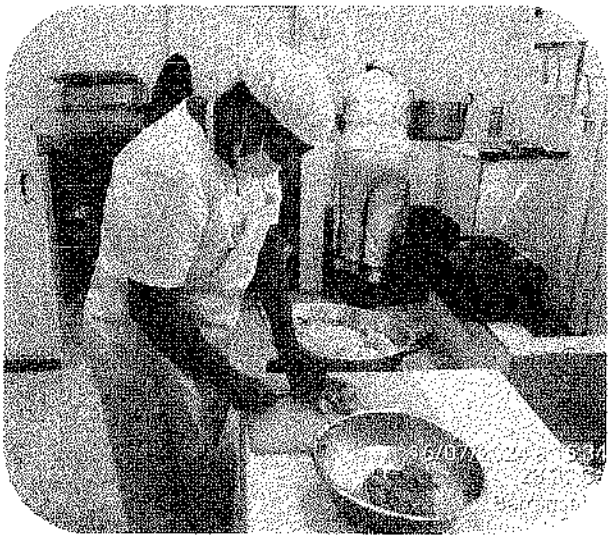
FIRMA

Nombre: Claudia P. Vergara Brarate
Documento: 52.424.727
Cargo: Inspector de Campo
Firma: ClaudiaPVergara13

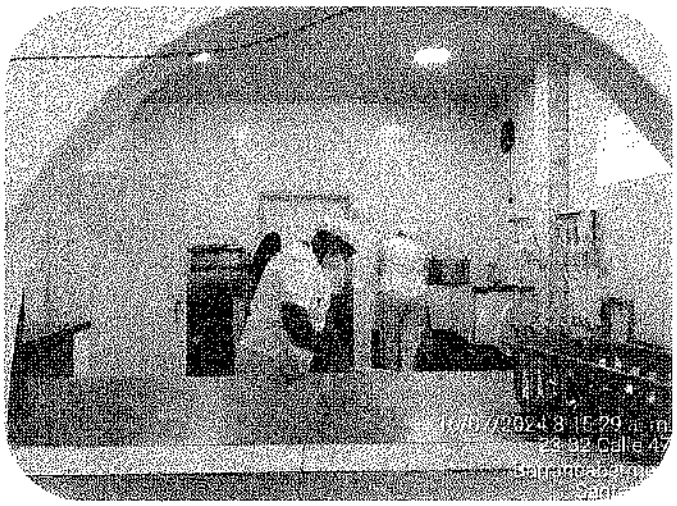
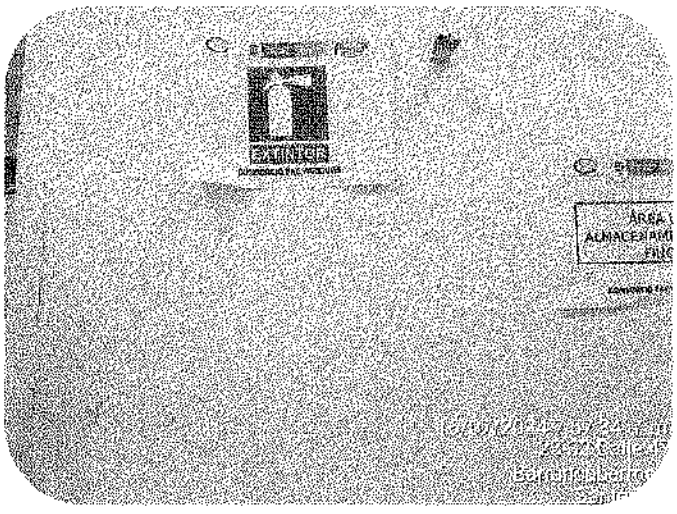
Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

1 copia

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5**	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO **PREPARADO EN SITIO**	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	
4. Producto Entregado y/o Servido	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. Área de preparación	
9. Área de servido	
HALLAZGO: no cuentan con extintor	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO FO-51	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/04/2021	PAGINA 1 de 3

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	16	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE %	93,7%
		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 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	1		
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1		
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	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
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.	1		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1		
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.	1		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	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.	1		
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
29	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		
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1		
31	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		
32	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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM		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		

C9001098

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO: SS-FO-14	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 17/02/2021	PÁGINA 1 de 4

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).	0	ANEXAR EN LOS EXAMENES MEDICOS DE OIGA GUTIERREZ
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.	0	EVIDENCIAR PARA LOS MANIPULADORES EDUCACION SANITARIA Y B.P.M
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 manipuladoras de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,42%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	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	
46	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	SE DEBERA EVIDENCIAR SOPORTE
47	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	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

C0001099

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO FO-41	VERSIÓN #1	FECHA DE EMISIÓN 13/MAR/2024	PÁGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N·O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N·O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N·O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N·O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N·O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	/		/		/

IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%.

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	SE DEBERA EVIDENCIAR SOPORTE DE REUNIONES.
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	HACER VISIBLE EL FORMATO DE MECANISMO SPQR DEL OPERADOR

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,6%.

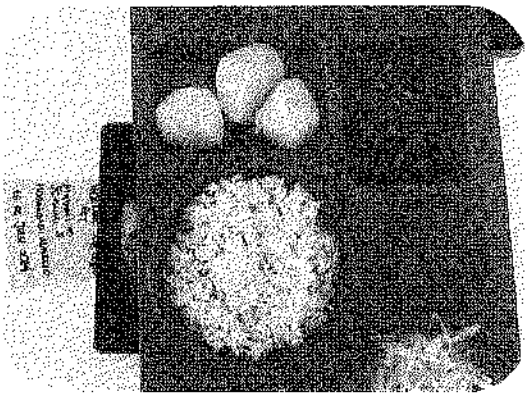
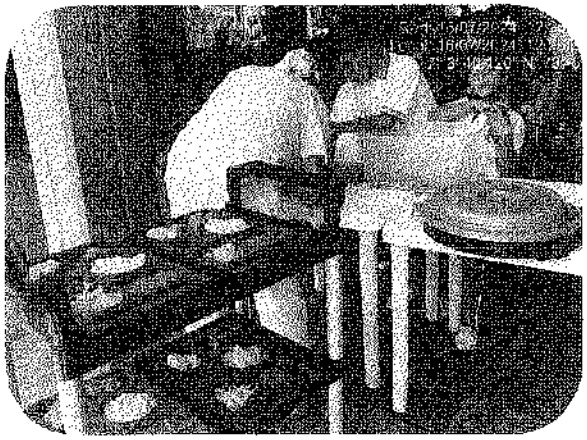
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

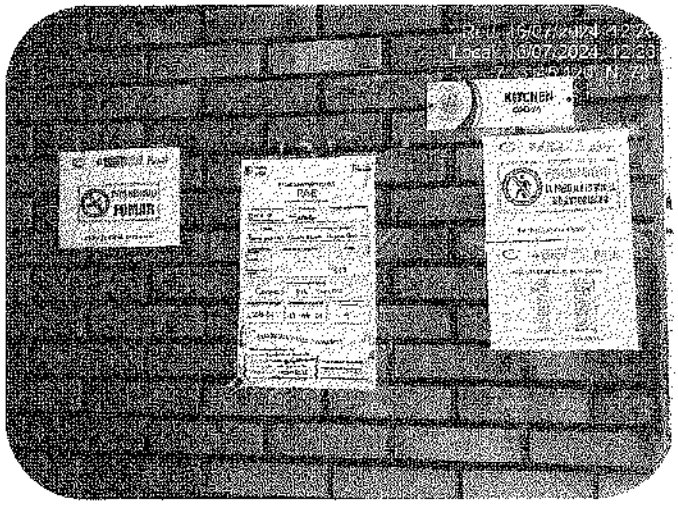
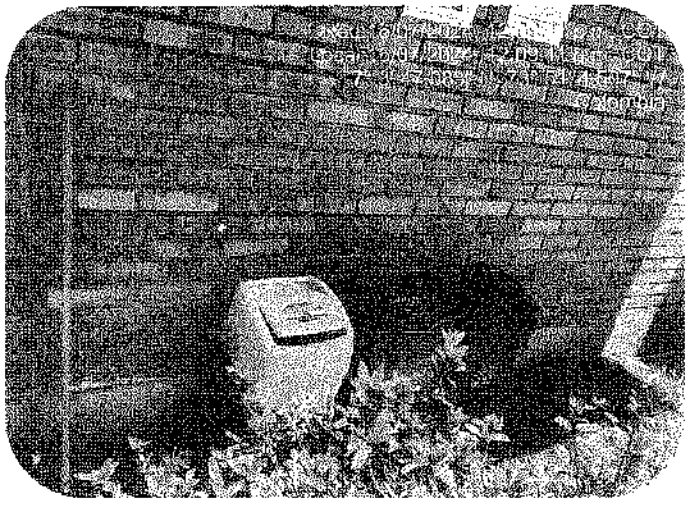
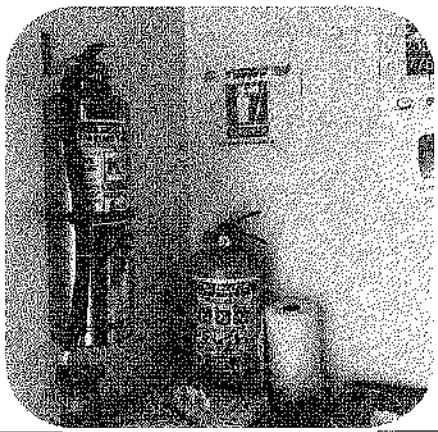
Atendido por:	Martha Cecilia Sarabia C.	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Cargo:	
Realizado por:	ROSILYS JIMENEZ BOLIVAR	Cargo:	INSPECTORA DE CAMPO
Realizado por:		Cargo:	

0001100

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5**	Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO **PREPARADO EN SITIO**	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	  

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	
7. Extintor y botiquín	 

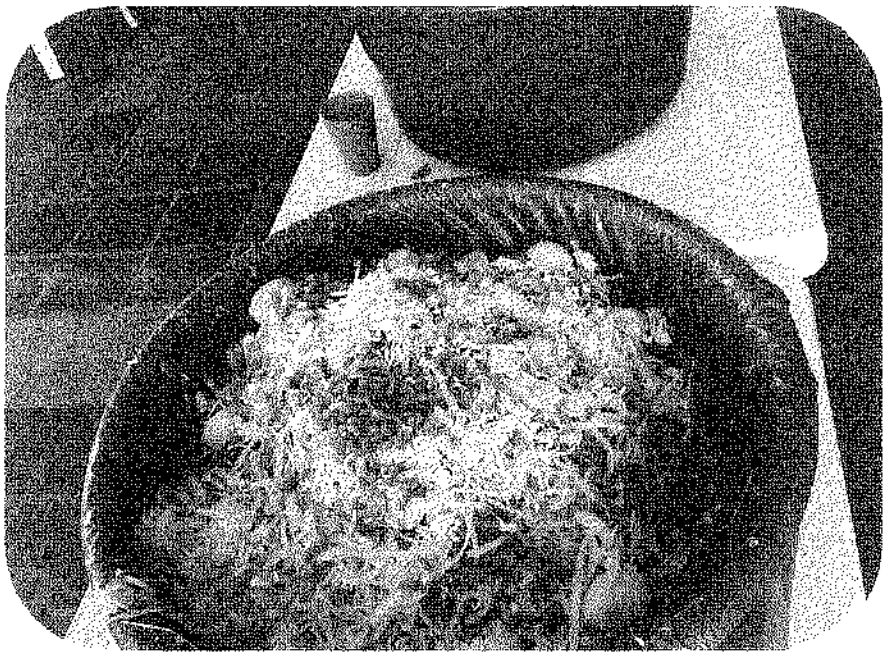
0201105

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrito de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. Área de preparación	
9. Área de servido	

C0001106

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: En un lapso de aproximadamente 40 minutos de entregado el servicio a los titulares derecho se evidencia grandes volúmenes de desperdicio del complemento alimentario.	
HALLAZGO: Se recomienda analizar el tema de los desperdicios de los titulares derecho del colegio la normal en reuniones, una vez estén organizado el Comité de Alimentación Escolar.	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Todos por un Nuevo País

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO: 9G-FO-41	VERSION: 01	FECHA DE EMISION: 13/06/2023	PAGINA: 1 de 3

Institución Educativa	ESC. NORMAL CRISTO REY		Sede Educativa:	ESC. NORMAL C.R.	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	CRA 28		Fecha Visita:	16-JULIO-24	Hora Inicio:	6:15 AM	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	10:15 AM	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	754		No de visita	1	Tipo de ración	R.I	Minuta: 2 Semana: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	YENUEBA ROCHA MANIPULADORA		Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ INSPECTORA DE CAMPO			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA		Visita SPQR		

Objeto de la visita:
VERIFICAR el cumplimiento DE los LINEAMIENTOS TÉCNICOS DEL CONTRATO 1308-24.

PUNTAJE ESPERADO	44	PUNTAJE OBTENIDO	37%	PORCENTAJE %	84%

CONCEPTO FINAL	CONFORME CON OBSERVACIONES

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	4	

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.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
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 desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarios.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO RS-FO-01 | VERSION 01 | FECHA DE EMISION 15/08/2012 | PAGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	1	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	0	PE DEBERÁ EVIDENCIAR CERTIFICACIÓN DE MANIPULADOR PARA BERNARDO ROBLES
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 83,3%.

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje estan fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N.A	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
61	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	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	N.A	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	N.A	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	/ N/A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE % N.A.

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 100%.

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	& DEBERÁ HACER VISIBLE EL MECANISMO DEL OPERADOR.
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 66.6%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Genoveva Rocha	Cargo:	Manipuladora de Alimentos
Atendido por:	ROSILYS JIMÉNEZ RODRIGUEZ	Cargo:	NUTRICIONISTA DE CAMPO
Realizada por:		Cargo:	
Realizada por:		Cargo:	

0001111

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Cooperación · Todos por un nuevo país · Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Nº CONTRATO INTERVENTORIA: 1662 - 24

Nº CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308 - 24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: ESC. NORMAL CRISTO REY

FECHA: 16 DE JULIO 2024

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	LECHE ULTRA PASTEURIZADA (UHT)	1	1	1	1	1	1	1	1	ACEPTACIÓN.
	TORTA CON SABOR A CHOCOLATE	1	1	1	1	1	1	1	1	
	MANZANA COMÚN CRUDA	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Rosilys Jiménez Rodríguez

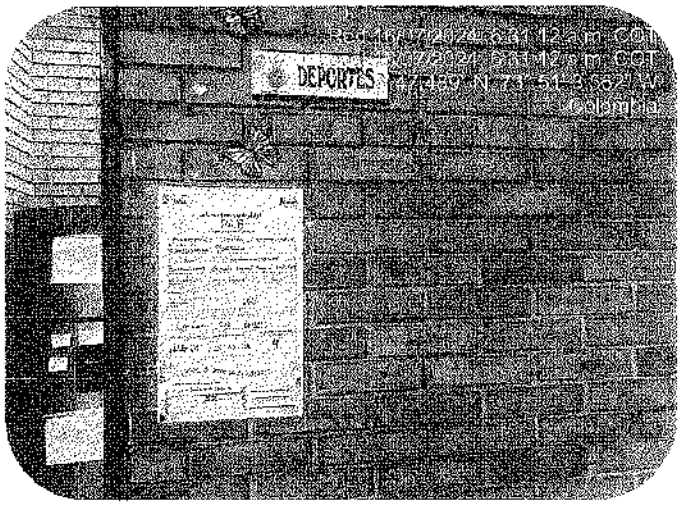
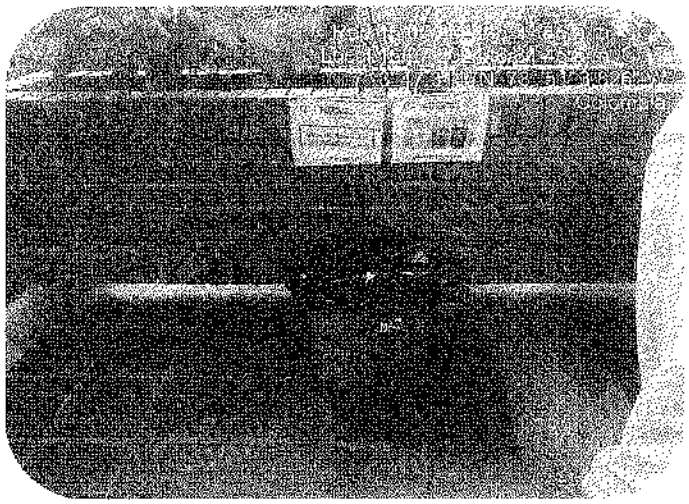
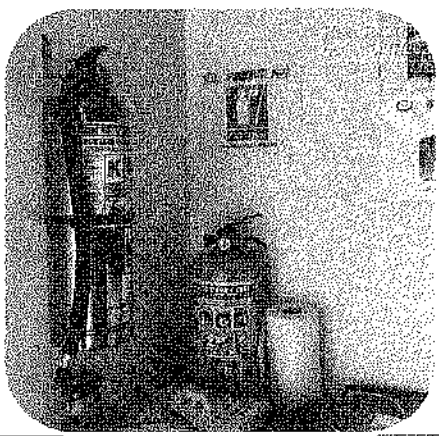
Documento: 37.727.658

Cargo: Inspectora de Campo

Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporacion para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender · Todos por un nuevo país · Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	
7. xtintor y botiquín	 

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Todos por un nuevo país
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: IE INDUSTRIAL / SEDE CHICO

FECHA: 16 Julio 2024

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado)							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACION O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA AM - PM.	Chocolate con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Tiritas de cuajo	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Arepa asada	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:
Minuta # 10 Semana #2. Realizar intercambio en el cual de la modalidad mixta Para Francesa reemplazada por arepa asada.

FIRMA

Nombre:	Jesus Leo Benavides	Yadira Sabaleta
Documento:	91086663	28484350
Cargo:	Nutricionista	Man. Alimentos
Firma:		Yadira Sabaleta.

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir | Aprender | Todos por un Nuevo País | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SC-FO-41	VERSION 03	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 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	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80 %

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 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	N.A	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %.

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100 %.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	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	
32	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	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

0000124

cornutrir — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISIÓN 10/09/2024	PAGINA 1 de 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	0	Anexar Formación Sanitaria, BPM y Manipulación de alimentos
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.71%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	Ficha tecnica productos de limpieza actualizado
42	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	
43	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)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	N.A	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A	
46	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	N.A	
47	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)
48	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	0	No Cuentan Con recipientes temporal Para residuos sólidos
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se aplica Separación

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	9	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	66.66%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	NO	

CC001125

cornutrir | Aprender | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
61	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	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	N.A	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura	N.A	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No se evidencio extintor
65	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	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

XI. GESTION SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencio soporte Conformacion CAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Juan Pablo Blanquicet	Cargo:	Manipulador
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Rocio Mejia	Cargo:	Insp. Campo
Realizada por:		Cargo:	

0000126

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN — Aprender para Aprender — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 17/07/24 | BODEGA: | PLANTA: | SEDE EDUCATIVA: Casd Jose Prudencio Padilla

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche Saborizada de Fresa	200Ml	L.173	Fv.18/09/24	RSA-0008277-2019	C	C
2	Galleta Sabor Mantequilla	120gr	L.19324G	Fv.08/09/24	NSA-0011889-2022	C	C
3	Manzana Verde/cruda	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	
3	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	N.A	C	C	C	
2	N.A				
3	N.A	N.A	N.A	N.A	

C.T.T.U.O

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Todos por un Nuevo País
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Casd Jose Prudencio Padilla
FECHA: 17/07/24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Leche Saborizada de Fresa	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Galleta Sabor Mantequilla	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana Verde/cruda	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Rocio Mejia
Documento: 1098676138
Cargo: Insp. Campo
Firma: ✓

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

SG-FO-40

3. **PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO**	

cornutrir Aprender Transporte Nuevo País Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-F0-41	VERSION 05	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Tecnico Superior Industrial	Sede Educativa:	Jardin Antonia Santos	ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Calle 57 N°15B-07	Fecha Visita:	17/07/24	Hora Inicio:	6:45 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	9:00 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	318	No de visita	2	Tipo de ración: RI - am	Minuta: 3 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Elsa Garcia Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Javier Velandia Insp. campo		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPOA	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	39	PUNTAJE OBTENIDO	33	PORCENTAJE %	84,61%

CONCEPTO FINAL	Conforme con la observación
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA
	CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	2	

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción 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.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	NA	
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 higiénico-sanitarias.	0	El techo se encontro con tela-rañas y con una grieta en una esquina del area de almacenaje
5	PS RI	El área de distribucion o de almacenamiento 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.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un dia de preparación	NA	
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 lamparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	El area de lavado no cuenta con rejilla
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada	NA	
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	

0001133

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Tecnico Superior Industrial Jardin Antonia Santos	ETC	Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio	Bcabermeja
Dirección:	Calle 57 Nº 15B-07	Fecha Visita:	17/07/24	Hora inicio:	6:45 am
Operador:	Consorcio PAE Yariguies	No Contrato / Convenio	1308-24	Hora de terminación:	9:00 a m

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				HOFFEN	Número de menú programado	3	Se presentaron intercambios					Si		No X		N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración				05/06/24	Número de menú entregado	3	Presentaron soporte de autorización					Si		No		N/A X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9						
		2	4	6	8	10			2	4	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Leche Saborizada	209ml	211ml	217ml	200ml	C	211ml	213ml	215ml	200ml	C	215ml	214ml	224ml	200ml	C
Derivados del cereal	Galleta de Mantequilla	29gr	27gr	29gr	25gr	C	43gr	42gr	43gr	40gr	C	73gr	70gr	70gr	70gr	C
Frutas	Manzana/cruda	130gr	125gr	139gr	80gr	C	135gr	141gr	138gr	110gr	C	128gr	140gr	127gr	110gr	C
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN — Aprender tes

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 17/07/24 | BODEGA: | PLANTA: | SEDE EDUCATIVA: Jardin Antonia Santos

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche Saborizada, sabor chocolate	200ml	L.173	Fv.18/09/24	RSA-0008277-2019	C	C
2	Galleta con sabor a Mantequilla	25gr-40gr-70gr	L.193246	Fv.08/09/24	NSA-0011889-2022	C	C
3	Manzana Verde/cruda	Entera	N.A	N.A	N.A	N.A	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	N.A	C	C	C	
2	N.A	C	C	C	
3	N.A	N.A	N.A	N.A	

SGT1000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Todos por un Nuevo País — Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Jardin Antonia Santos
FECHA: 17/07/24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Leche Saborizada x 200ml Sabor Chocolate	1	1	1	1	1	1	1	1	1.Aceptación
	Galleta de Mantequilla x 25-40-70g	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana / Cruda	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

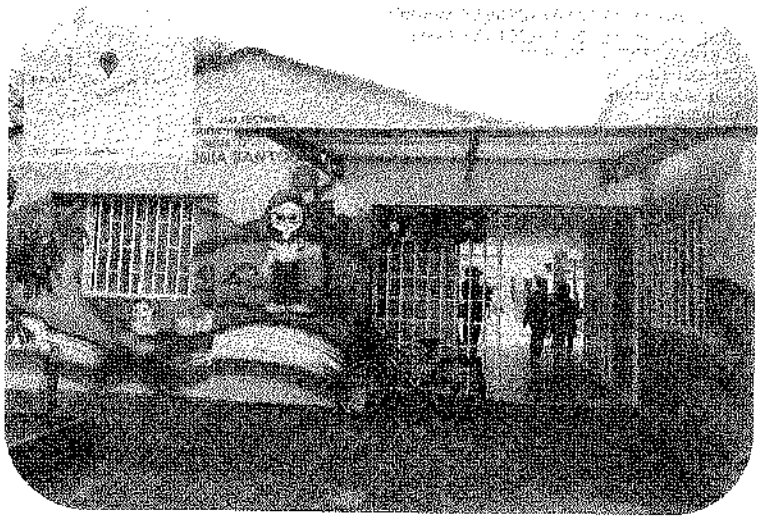
FIRMA

Nombre: Javier Velandia
Documento: 91183797
Cargo: Insp. Campo
Firma: X

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

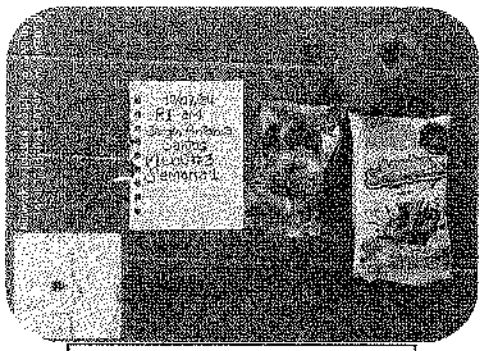
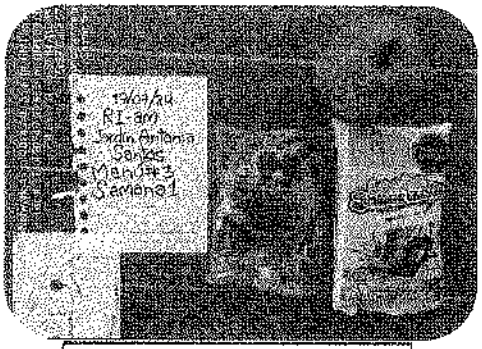
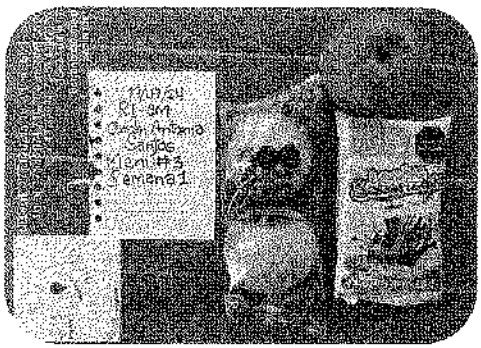
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 17/07/24
Institución Educativa: TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
Comedor Escolar: JARDIN ANTONIA SANTOS
Profesional que realiza la visita:

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

C0001140

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. **PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO - VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO**	 Fechas.  Fechas.  Fechas.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Escuela Belén - Libertad.
FECHA: 27/07/2024

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
AM TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Avena con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	Aceptación.
	Croquetas de Papa	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Piña	1	1	1	1	1	1	1	1	
Mix	Leche UHT	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Croquetas de Papa	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Mandarina	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Emma Fabiola Cubillos
Documento: 63365537
Cargo: Insp. Campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

ATTUDO

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

47	Se cuenta con planes de muestreo	C	
48	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	C	
	Requerimientos alimentario y nutricional	**Calificación**	**Observaciones**
Cumplimiento de la minuta patrón			
49	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C	
50	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus, minuta patron adoptada y corresponde a lo programado - aprobado.	C	
51	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C	
52	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C	
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	C	

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Estefania farelo Zapata.	Nombre: Enna Fabiola Lobillos
Documento: 1096 2-11 845	Documento: 63365537
Cargo: Manipuladora.	Cargo: Insp. Campo.

C0901153

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO: SGFO-01	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 17/05/2024	PÁGINA 1 de 1				
Institución Educativa	IE- Camilo Torres Restrepo	Sede Educativa:	María Cano	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja		
Dirección:	TRV 42 B SIA 4.	Fecha Visita:	17/07/24	Hora Inicio:	6:30 am		
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	9:00 am		
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	171	No de visita	2	Tipo de ración	R1	Minuta: 3 Semana: 1	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Natalia Sánchez Vargas Manipuladora alimentos	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Loraine Estefany Reyes - psicologa Erma Fabiola Cubillos				
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPOR			

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	45	PUNTAJE OBTENIDO	41	PORCENTAJE %	91,11 %
CONCEPTO FINAL				Conforme	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	2	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa 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.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
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 moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de aislamiento 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.	NA	
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.	NA	
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.	NA	
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.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunique 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 se evidencia malla antiinsecto en las ventanas que comunican con el exterior
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

C0001154

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital Barranquilla

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

CÓDIGO SO-FO-11	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 19/09/2023	PAGINA 1 de 3

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	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90+

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 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	NA	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
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		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	NA	
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.	NA	
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.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
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.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	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	
32	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		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

C0001155

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO GAFO-41	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 14/08/2014	PÁGINA 1 de 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).	0	Se recomienda anexar certificado medico de 1 manipulador, faltante
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.	0	El personal manipulador, no cuenta con soporte que acredit formacion en educacion sanitaria.
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,42%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	NA	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	NA	
46	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	NA	
47	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.	NA	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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 (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	1	

C9901156

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

Alcaldía Distrital Barrancabermeja

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

CODIGO 93 FO 41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	
55	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	1	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
58	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	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como fatulas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	NA	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	NA	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	NA	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

XI. GESTION SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencio soporte de conformacion del CAE.
68	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		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se evidencia que se socializaron algunas novedades encontradas en la visita anterior, lo que hace que el puntaje obtenido suba significativamente.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Natalia Sanchez V	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Erna Fabiola Caballos G.	Cargo:	Trsp. Campo.
Realizada por:	Loraine Estefani Reyes.	Cargo:	Aux Adm

C3001157

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 17/07/2024 | BODEGA: | PLANTA: | SEDE EDUCATIVA: María Cano.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche ultra. Sabor Arequipe	Empaque 200 ml	175	20/09/24	RSA-0003277-2019	C	C
2	Galleta Sabor mantequilla	25g 40g 70g.	19324 B	08/09/24	NSA-0011889-2022	C	C
3	Manzana verde	fruta fuelta	NA	NA	NA	NA	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	NA	C	C	C	
2	NA	C	C	C	
3	NA	NA	NA	NA	

SG-FT-043

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Maria Cano
FECHA: 17/07/2024

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM	Leche sabor Arequipe	1	1	1	1	1	1	1		1 Aceptacion
	Galleta sabor mantequilla	1	1	1	1	1	1	1		
	Manzana verde	1	1	1	1	1	1	1		

OBSERVACIONES: Se realizo evaluacion organoléptica con ayuda de un estudiante beneficiario del Programa

FIRMA

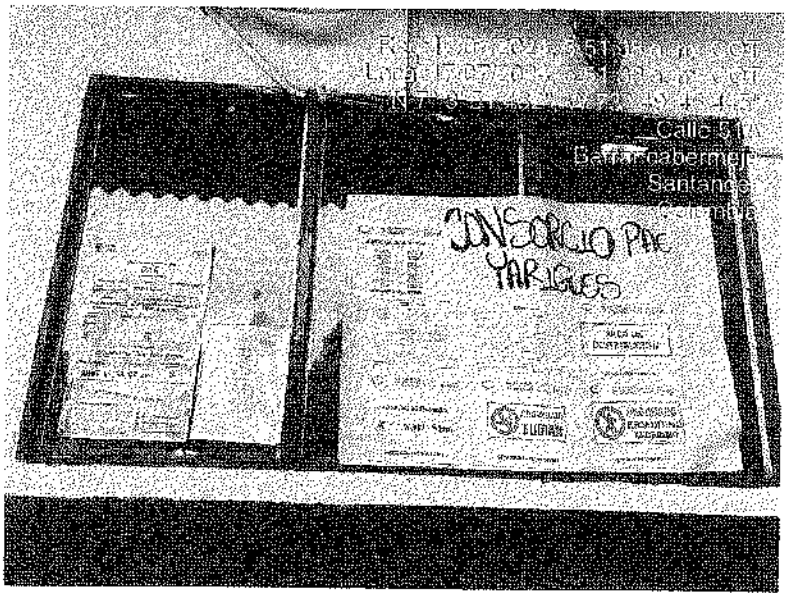
Nombre:	Lorraine estefany Rojas Velasquez — Enna Fabiola Cubillo
Documento:	1.096 210.746 — 63365537
Cargo:	— Enf.
Firma:	— Insp. Campo

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

SG-FT-03

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

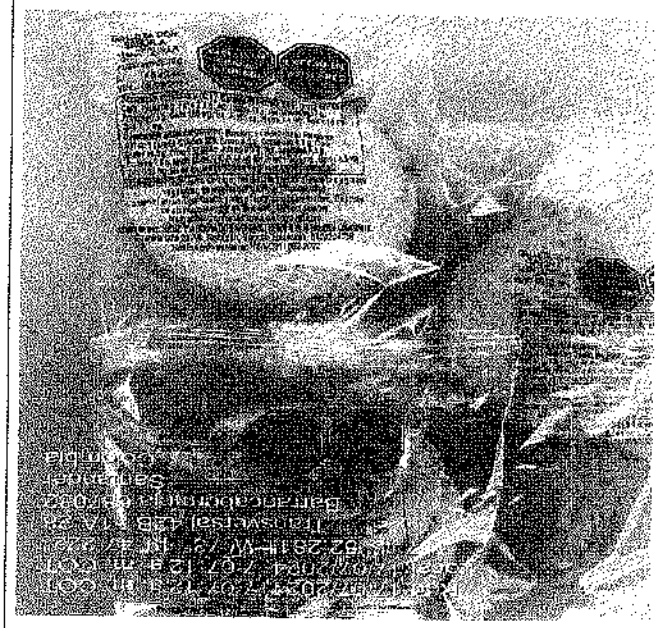
Fecha: 17-07-2024
Institución Educativa: MARÍA CANO
Comedor Escolar:

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

C0001160

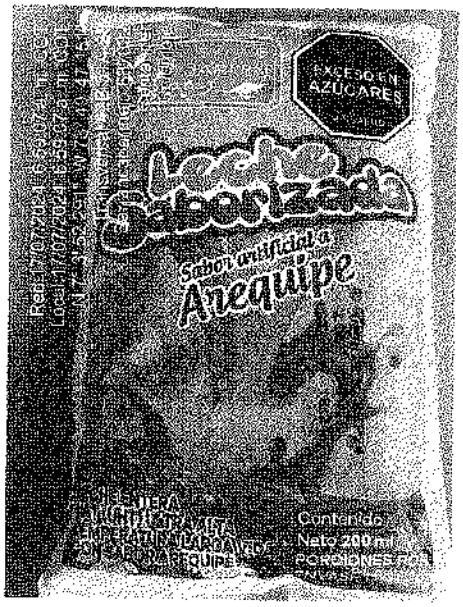
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO - VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO



Fechas. 08-09-2024

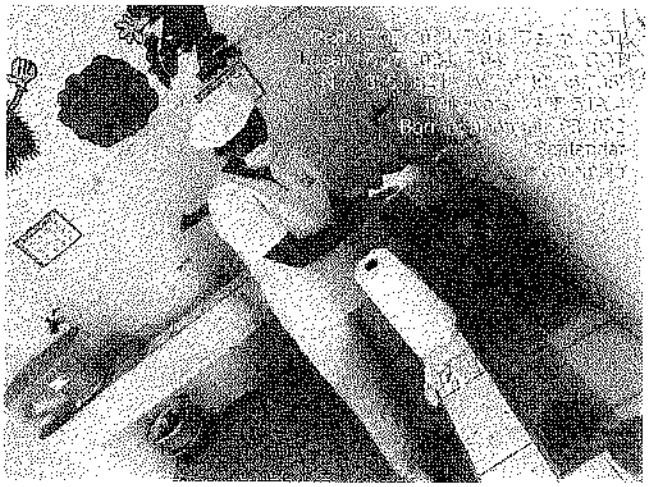
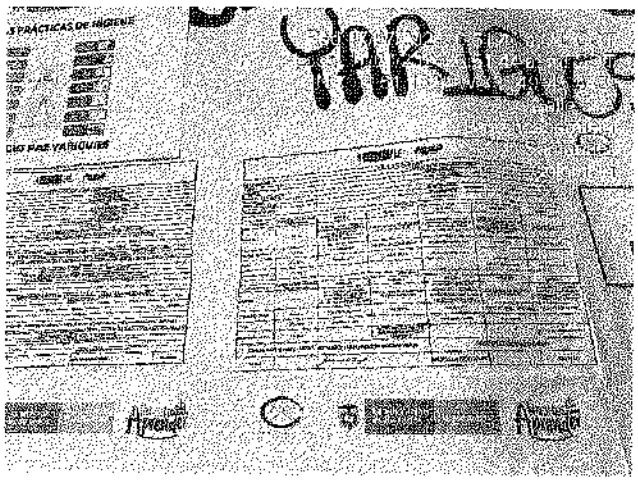
25gr, 40gr, 70gr





Fechas. 20-09-2024

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4.PERSONAL MANIPULADOR	
5. **PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS**	
6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS**	

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldia Distrital				
Fecha de la visita:	19/07/2024	I.E / Sede Educativa:	Tecnico superior de Comercio		
Operador:	Consorcio PAE Manaures		Cupos Adjudicados	490	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	490
			X		

	Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)	Calificación	Observaciones
	Condiciones higiénico sanitarias		
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	N.C	Maleza alta en area posterior.
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	N.C	se evidencia areas destapados como en techo y conducto ubicado en la parte posterior.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	N.C	se evidencia trampa de grasa como foco de contaminacion.
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	N.C	NO se evidencia papeleras.
	Plan de saneamiento	Calificación	Observaciones
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	C	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	C	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.C	No hay extractores y no cuenta con equipos extractores
	Control de plagas	Calificación	Observaciones
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	NC	NO se realiza control de plagas con empresa especializada
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	Calificación	Observaciones
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	N.C	Se evidencia recipiente sucios y sin bolsas segun lo estipula el programa de saneamiento sin tapa
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	N.C.	se evidencia producto o residuos expuestos
6	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.C	NO cuentan con registro
	Abastecimiento de agua y control de plagas	Calificación	Observaciones
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	N.C	NO cuentan con tanque de almacenamiento de agua.
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N.C	No hay tanque
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	N.C	No hay registros
	Personal manipulador	Calificación	Observaciones
21	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C	

C0001163

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

22	Cuenta con la dotacion completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
23	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
Operaciones de fabricación		**Calificación**	**Observaciones**
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
24	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.C	se evidencia piso y estibas sucias
25	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
26	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.C	no cuentan con los documentos completos el auxiliar del vehiculo JUH537 no tiene docum
27	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.A	
28	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.A	
29	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	C	
Almacenamiento		**Calificación**	**Observaciones**
30	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	C	
31	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C	
2	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C	
33	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	C	
34	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
35	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	C	
36	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	C	
Preparación, ensamble y distribución		**Calificación**	**Observaciones**
37	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	C	
38	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	C	
39	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	C	
40	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	C	
41	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	C	
42	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	C	
43	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.C	no hay formatos
44	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	C	
45	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	C	
Aseguramiento y control de la calidad		**Calificación**	**Observaciones**
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.C	no se evidencia concepto Sanitario
47	Se cuenta con planes de muestreo	C	
48	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	C	

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

Requerimientos alimentario y nutricional		Calificación	Observaciones
Cumplimiento de la minuta patrón			
49	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C	
50	El menu del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menus, minuta patron adoptada y corresponde a lo programado - aprobado.	C	
51	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C	
52	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C	
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	C.	

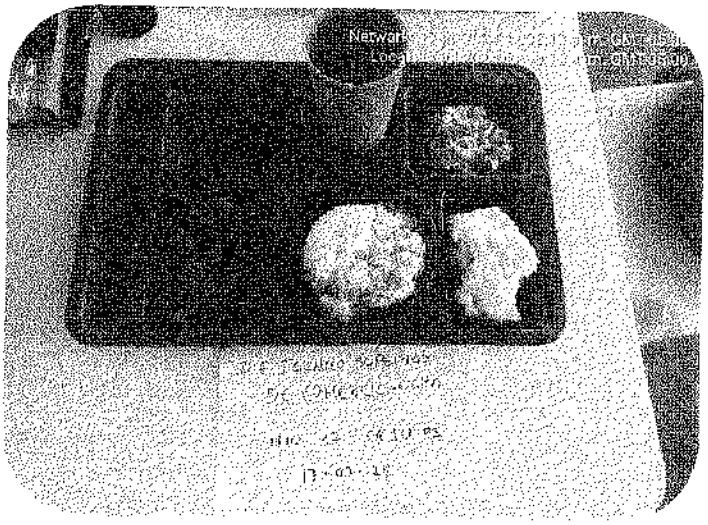
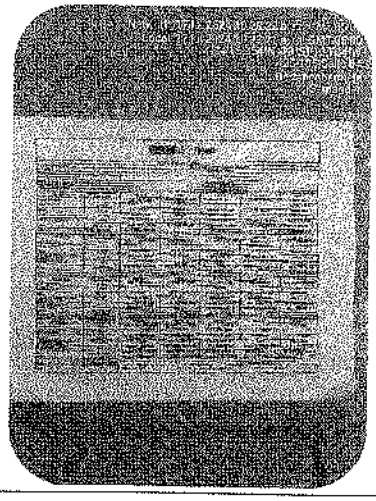
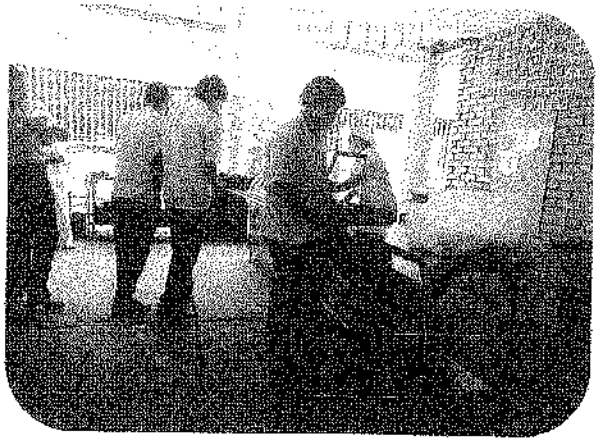
Observaciones

NO se evidencia ficha técnica.

FIRMAS		FIRMAS	
Nombre:	Osnis Perez - Claudio Vergara B.	Nombre:	Yesica Paola Guerrero Vera.
Documento:	28 483 855 - 92424727	Documento:	1.094.247803.
Cargo:	Inspector de Campo. - Insp. Campo	Cargo:	Supervisora.

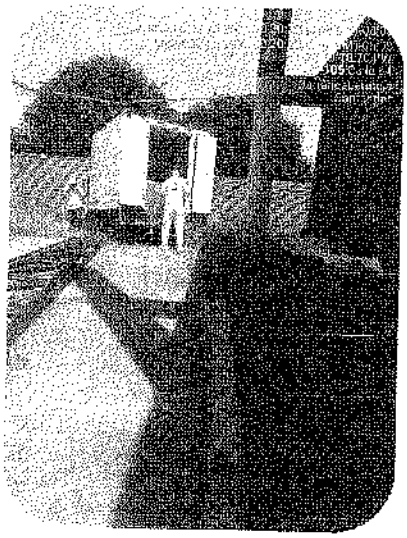
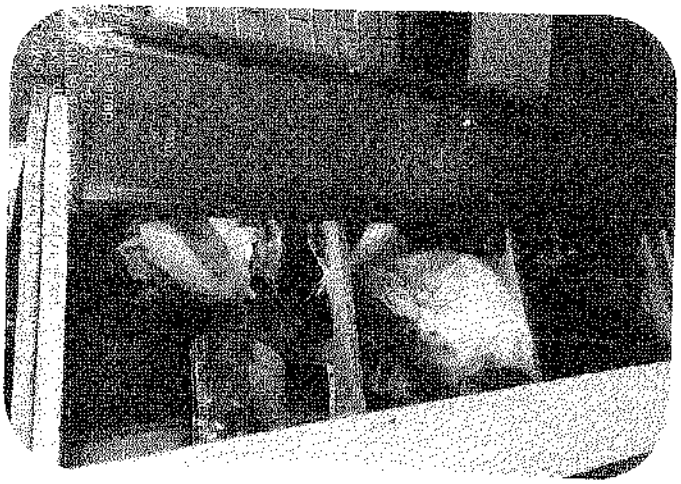
mint 12.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Producto Entregado y/o Servido	
4. Publicación de Ciclo de Menús	
5. Área de servido	

0000116

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO:	
HALLAZGO:	
HALLAZGO:	

C0001168

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN — Más tus Aprender — TODOS POR UN NUEVO PAÍS — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	Tecnico superior de comercio sede Principal	CODIGO SG-FO-44	VERSION 01
Dirección:	cll 64 N° 24-105	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1
Operador:	Consorcio PAE Yariguies		

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca																
	Gramera	X	Fecha de última calibración																
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3		5	X	7		9										
	2		4		6		8		10										

Fecha Visita:	17-07-24																		
No Contrato / Convenio	1308-24																		
Número de menú programado	12																		
Número de menú entregado	12																		
Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3	X	5		7		9										
	2		4		6		8		10										

Hora inicio:	7:26 Am																		
Hora de terminación:	12:30 Am																		
Se presentaron intercambios																	Si —	No X	N/A —
Presentaron soporte de autorización																	Si —	No)	N/A —

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses											
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)		
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																		
Lácteo																		
Proteico																		
Cereal acompañante																		
Fruta																		
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																		
Proteico	Pollo en salsa Bechamel						71	65	73	60 gr	C							
Cereal (arroz)	Arroz con pasas						187	190	182	140 gr	C							
Tubérculo, raices, plátanos	Papa en pure						143	140	145	130 gr	C							
Verdura fria o caliente	ensalada Ranchera						112	115	110	90 gr	C							
Fruta	Naranjada						217	201	208	200 ml	C							
Lácteo							—	—	—	—	—							
Ración industrializada																		
Lácteo																		
Derivados del cereal																		
Frutas																		
Azúcares y dulces																		
Queso																		
Ración Mix																		
Lácteo																		
Proteico																		
Cereal acompañante																		
Fruta																		

CUMPLE																			
NO CUMPLE																			
												5							
												0							

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	5	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP: -
SEDE EDUCATIVA: Tecnico superior de Comercio
FECHA: 17-07-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O REGHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
Almuerzo	Pollo en salsa Bechamel	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptacion.
	Arroz con fideos	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Papa en Puré	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Ensalada de Remolacha	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzanada	1	1	1	1	1	1	1	1	

TIPO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

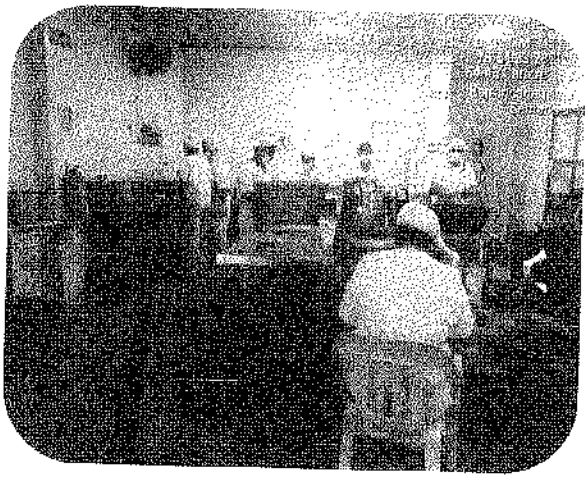
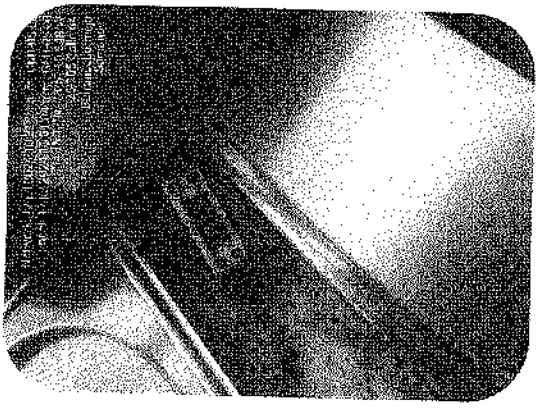
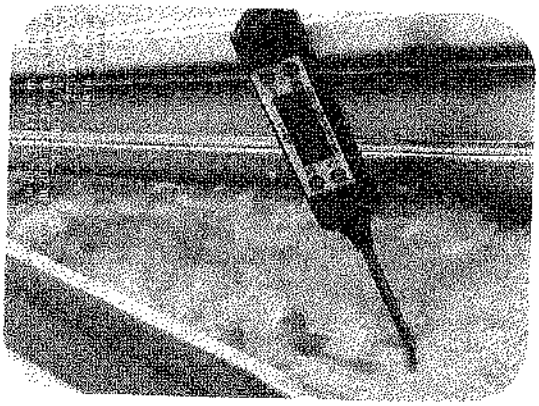
OBSERVACIONES:
Se realizo evaluacion Organoleptica con ayuda de los estudiantes.

FIRMA

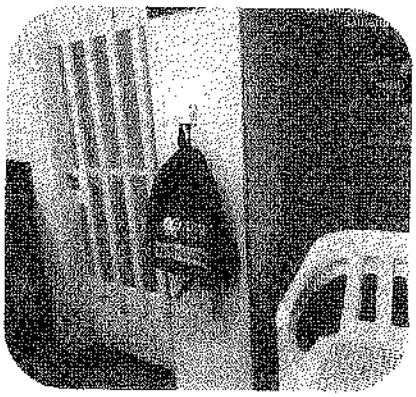
Nombre: Osiris Ashid Perez Ramirez
Documento: 28.483.858
Cargo: Inspectora de Campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

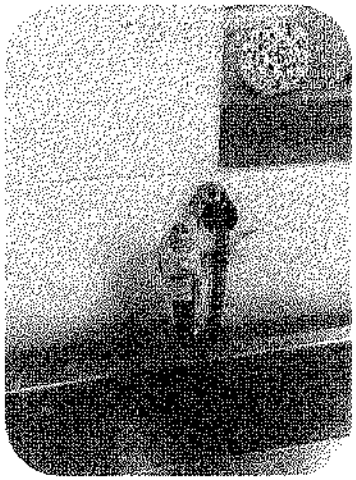
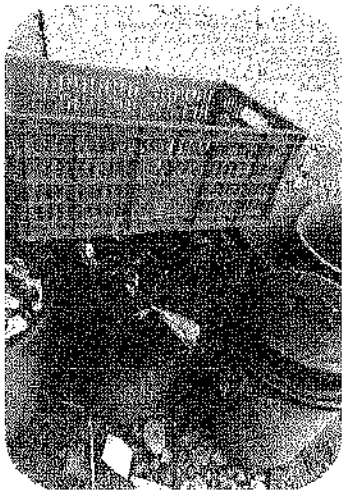
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender · Todos Ponen Nuestro País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	  

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

7. Extintor y botiquín	 
8. Área de preparación	
9. Área de servido	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO:	
HALLAZGO:	
HALLAZGO:	

C0001177

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA MPAL BCA BJA				
Fecha de la visita:	17-Jul-2024 17/07/2024	I.E / Sede Educativa:	JF KENNEDY / SEDE PPAL		
Operador:	PH-Raciones		Cupos Adjudicados	150	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	150

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)		Calificación	Observaciones
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C	
Plan de saneamiento		**Calificación**	**Observaciones**
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	C	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	C	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NA	
Control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	C	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		**Calificación**	**Observaciones**
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	NC	NO tienen tampas para el manejo
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	NC	residuos en area de dumbjacion
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	NC	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	NA	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA	
Abastecimiento de agua y control de plagas		**Calificación**	**Observaciones**
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 7/24	C	
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	C	
Personal manipulador		**Calificación**	**Observaciones**
21	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C	

cornutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA		CODIGO SG-FO-38
			FECHA DE EMISIÓN 13-08-2024
			PAGINA 1 DE 1

	Operaciones de fabricación	Calificación	Observaciones
22	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
23	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
24	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C	
25	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
26	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	C	
27	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C	
28	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	C	
29	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	C	
	Almacenamiento	**Calificación**	**Observaciones**
30	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	C	
31	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C	
32	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	C	
33	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	C	
34	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
35	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	C	
36	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	C	
	Preparación, ensamble y distribución	**Calificación**	**Observaciones**
37	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	C	
38	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	C	
39	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	C	
40	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	C	
41	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	C	
42	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	C	
43	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso	C	
44	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	C	
45	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	C	
	Aseguramiento y control de la calidad	**Calificación**	**Observaciones**
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	C	
47	Se cuenta con planes de muestreo	C	
48	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	C	

C001179

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4. Área de servido



C0001184

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Escuela La Libertad - I.T.S.C	Sede Educativa:	Belén - Libertad		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Cl 73 # 21-39	Fecha Visita:	17-Julio-24		Hora Inicio:		6:30 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24		Hora de terminación:		10:30 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
No titulares de derecho atendidos	284 MIX - 110 AM	No de visita	2	Tipo de ración	AM/MIX	Mínuta: 12 / Semana: 3	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Turley Beltran - Estefania Forero MANIPULADORAS	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Rosilys Jiménez Rodriguez INSPECTORA DE CAMPO				
Visita tecnica	X	Visita verificación de ETA			Visita SPQR		

Objeto de la visita:
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS AL CONTRATO 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	66	PUNTAJE OBTENIDO	62	PORCENTAJE %	93,9 %

CONCEPTO FINAL	CONFORME.
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA
	CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
M: 3 MIX: 2		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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 moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de aislamiento 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.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.		
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.	1	
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	

C0001185

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SO-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2021	PAGINA 1 de 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	15	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE %	100%.

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 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	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
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	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%.

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	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.	1	
			TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION	
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 100%.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	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	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados segun aplique.	1	
			TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100%.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

0000186

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Todos por un nuevo país

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 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).	0	SE DEBERA EVIDENCIAR CERTIFICADOS MEDICOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS
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.	0	SE DEBERÁ ACREDITAR FORMACION EN EDUC. BÁSICA SANITARIA - B.P.M.
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,42%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	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	
46	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	SE DEBERÁ EVIDENCIAR REPORTES EN AZ
47	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	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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 (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	1	

0000001187

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION	PAGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1	SE DEBERÁ EVIDENCIAR EL LETRERO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS-VISIBILIDAD
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	1	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	0	SE DEBERÁ EVIDENCIAR CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ELTER NIÑO Y ADRIANA RUEDA
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%.

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%.

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	SE DEBERÁ EVIDENCIAR CONFORMACIÓN DEL C.A.E.
68	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	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.6%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	- Yurlen Andrea Beltrán Hernández	Cargo:	- manipuladora de alimentos.
Atendido por:	ESTEFANIA FARELO ZAPATA	Cargo:	Manipuladora de alimentos
Realizada por:	ROSILYS JIMENEZ BORREGO.	Cargo:	INSPECTORA DE CAMPO.
Realizada por:		Cargo:	

80701188

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/01/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa:	ESCUELA LA LIBERTAD (BELEN)							ETC						Ciudad/ Municipio		BUCARAMANGA				
Dirección:	CL 73 21-39							Fecha Visita:						Hora inicio:		6:30 am				
Operador:	CONSORCIO PAE FORIQUES							No Contrato / Convenio						Hora de terminación:		10:30 am				
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				TIC	Número de menú programado		12	Se presentaron intercambios				Si		No		N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración				25/06/24	Número de menú entregado		12	Presentaron soporte de autorización				Si		No		N/A	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9			Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3		5	7	9					
	2	4 X	6	8	10				2		4 X		6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

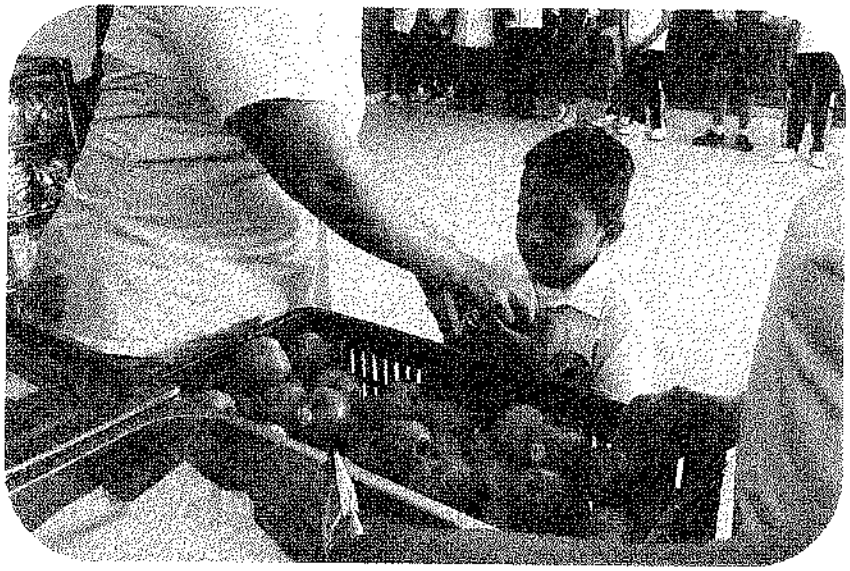
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	AVENA CON LECHE	210ml	205ml	200ml	200ml	Cumple										
Proteico																
Cereal acompañante	CROQUETA DE PAPA	52g	50g	55g	50g	Cumple										
Fruta	PIÑA	80g	82g	81g	80gr	Cumple										
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mixta																
Lácteo	LECHE CHOCOLATE	200ml	200ml	200ml	200ml	Cumple										
Proteico					53gr 6											
Cereal acompañante	CROQUETA DE PAPA	52g	50gr	50g	50g	Cumple										
Fruta	MANZANA	85g	82g	80g	80g	Cumple										
CUMPLE		3/3	3/3	3/3												
NO CUMPLE																

Hace parte la Fenestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios estan aprobados por la ETC?	SI	NO	

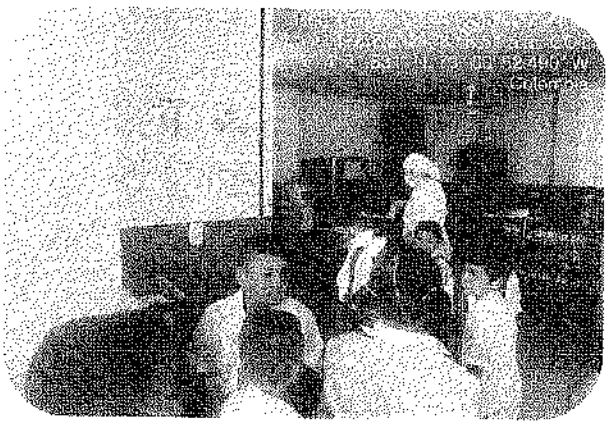
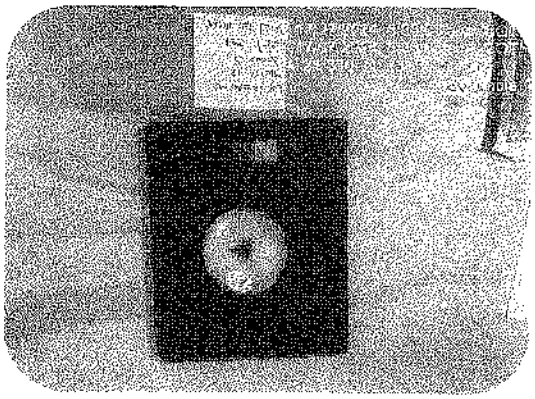
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES	PUNTAJE POSIBLE	18	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 17 Julio 2024
Institución Educativa: ESCUELA LA LIBERTAD
Comedor Escolar: LA LIBERTAD
Modalidad: MIX
Profesional que realiza la visita: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	  

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR	VERSIÓN: 01
comutrir	**FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DISTRITAL				
Fecha de la visita:	17/07/2024	I.E / Sede Educativa:	INS. TEC. SUP. C. / LIBERTAD I BELEN		
Operador:	CONSORCIO PAE Y ALGOLES		Cupos Adjudicados	394	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde: X	Almuerzo	No de servicios:	2

	Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)	Calificación	Observaciones
	Condiciones higiénico sanitarias		
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C	
	Plan de saneamiento	**Calificación**	**Observaciones**
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	C	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	C	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NC	
	Control de plagas	**Calificación**	**Observaciones**
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	C	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	**Calificación**	**Observaciones**
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C	
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C	SE DESCONOCE LA RUTA POST.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NC	
	Abastecimiento de agua y control de plagas	**Calificación**	**Observaciones**
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	C	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N/A	
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	C	TIENE REGISTROS
	Personal manipulador	**Calificación**	**Observaciones**
21	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C	

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
comutrir	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

22	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
23	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima	**Operaciones de fabricación**	**Calificación**	**Observaciones**
24	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C	
25	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
26	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NC	NO SE EVIDENCIA
27	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C	
28	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NC	NO SE EVIDENCIA CONTROLES
29	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	C	
Almacenamiento		**Calificación**	**Observaciones**
30	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	C	
31	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C	
32	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C	
33	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	C	
34	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NC	NO DEBERAN LLENAR REGISTROS
35	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	C	
36	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	C	
Preparación, ensamble y distribución		**Calificación**	**Observaciones**
37	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	C	
38	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	C	
39	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	C	
40	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	C	
41	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	C	
42	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	C	
43	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso	C	
44	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	C	
45	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	C	
Aseguramiento y control de la calidad		**Calificación**	**Observaciones**
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NC	NO HAN SIDO VISITADOS
47	Se cuenta con planes de muestreo	C	
48	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	C	

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
comutrir	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

	Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación	Observaciones
Cumplimiento de la minuta patrón			
49	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C	
50	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus, minuta patron adoptada y corresponde a lo programado - aprobado.	C	
51	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C	
52	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C	
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	C	

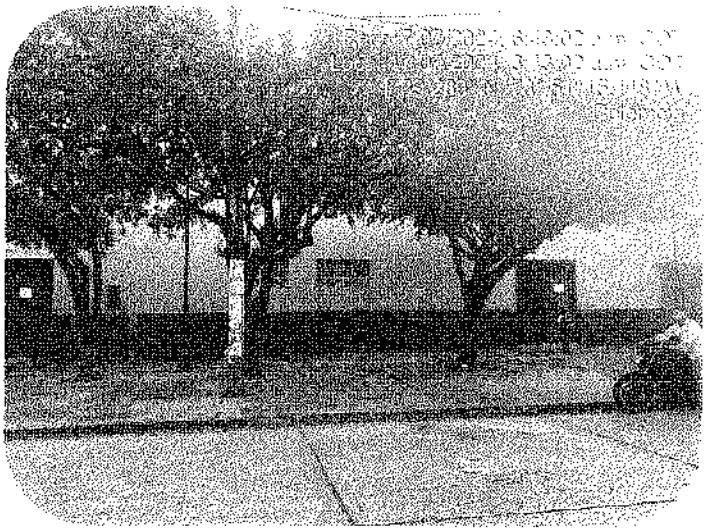
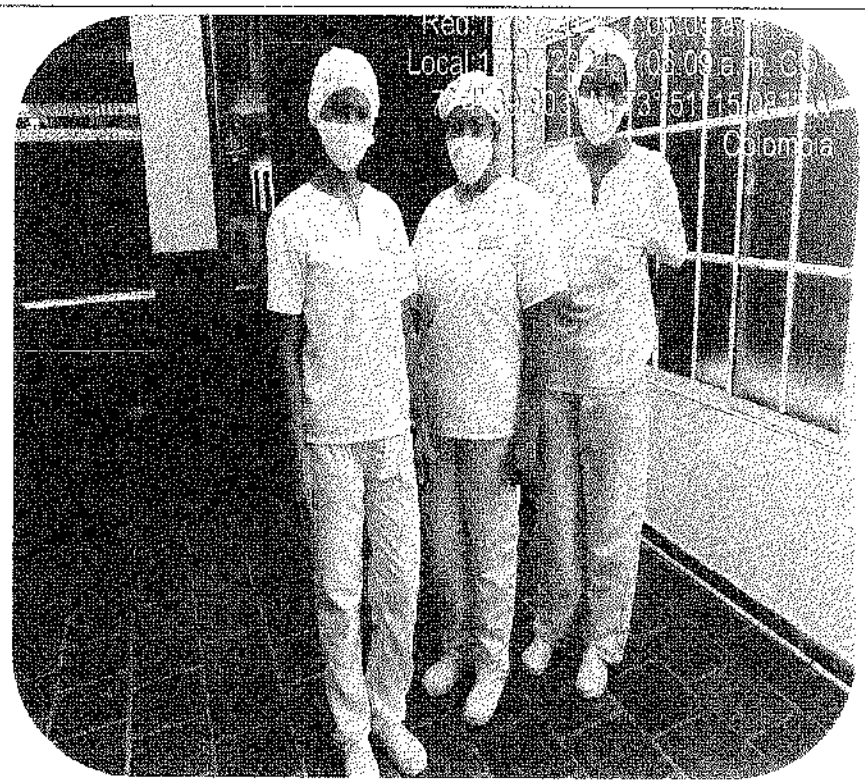
Observaciones

FIRMAS	
Nombre: Rosilys Jiménez Rodríguez	Nombre: Estefania Farelo Zapata
Documento: 37.727.658	Documento: 1.096.211.396
Cargo: Inspectora de Campo	Cargo: Manipuladora.

C0001198

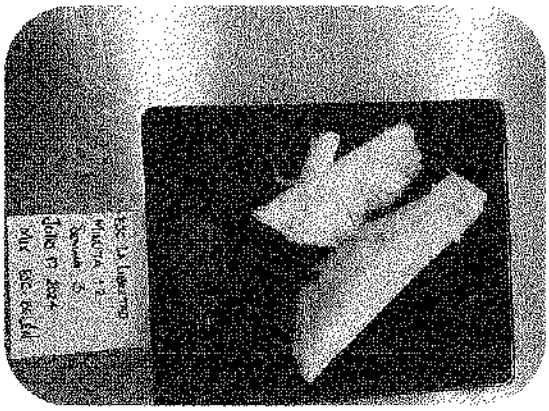
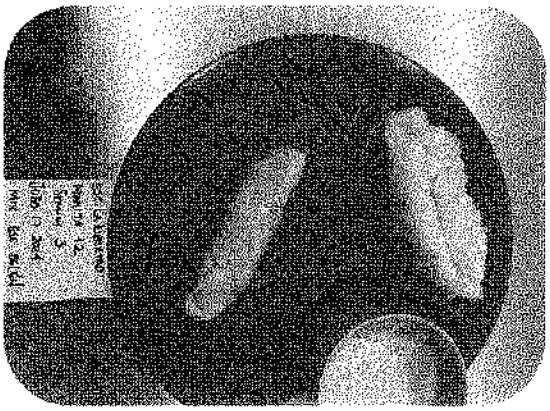
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Todos por un Nuevo País · Bogotá Aprender · Alcaldía Distrital de Barranquilla Semilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

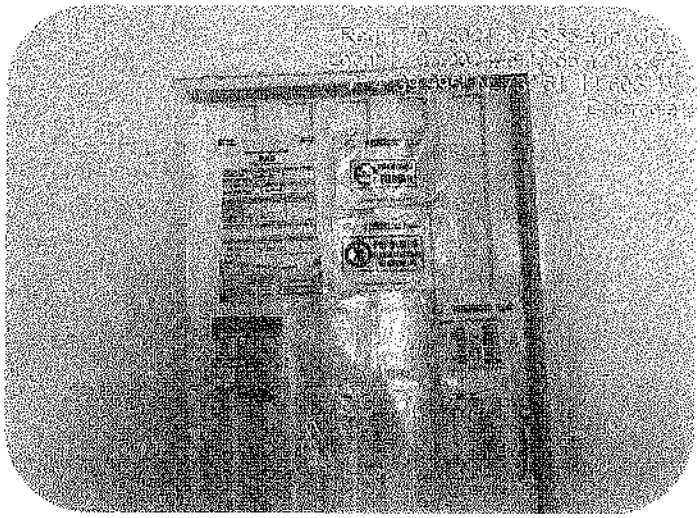
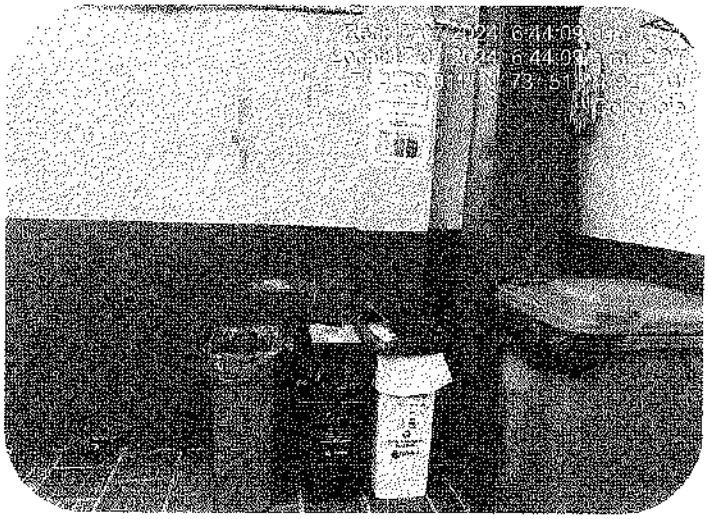
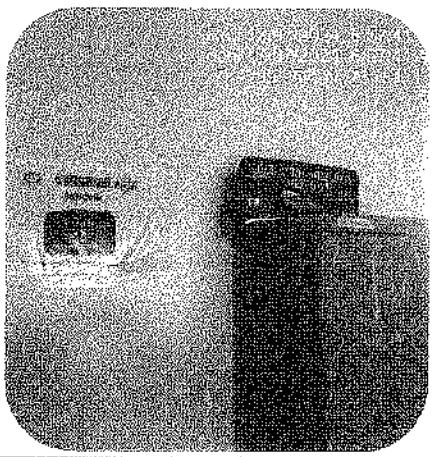
Fecha: 17 Julio 2024
Institución Educativa: ESCUELA LA LIBERTAD
Comedor Escolar: LA LIBERTAD
Modalidad: AM – MIX
Profesional que realiza la visita: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

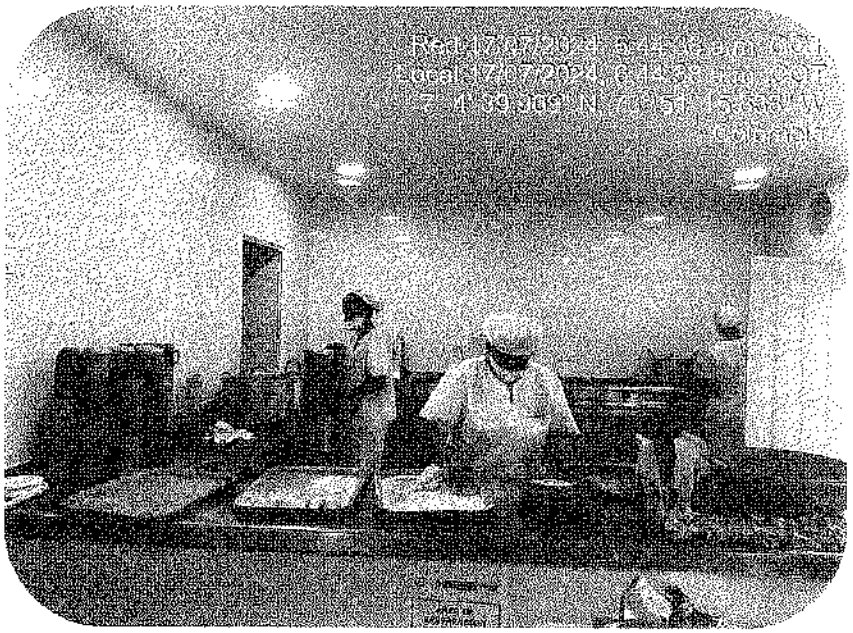
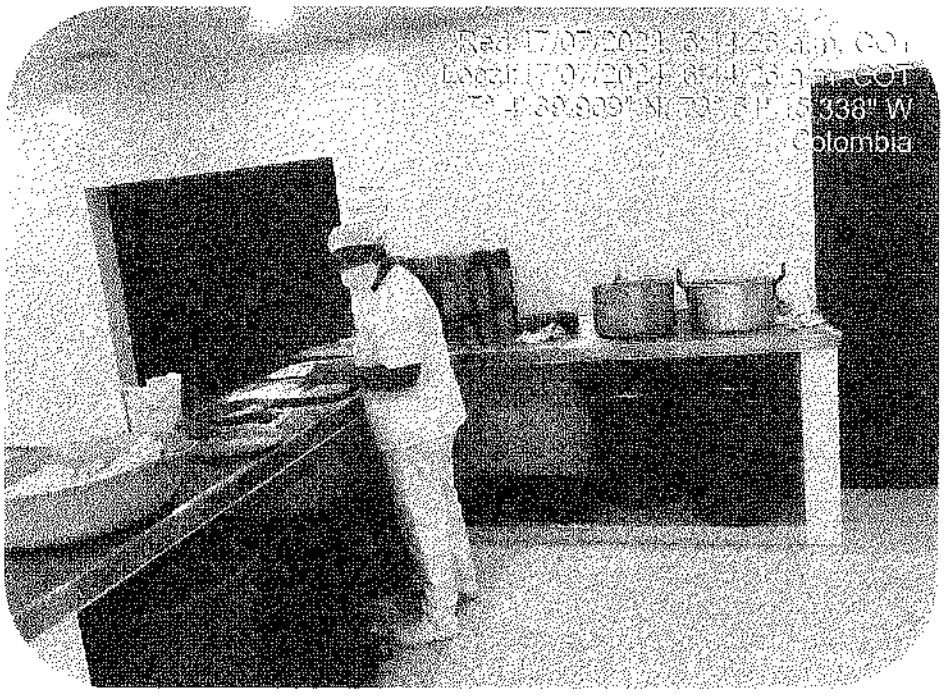
c0001199

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	  

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	
7. Extintor y botiquín	 

0001201

8. Área de preparación	
9. Área de servido	

cornutrir — Todos por un Nuevo País — Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO 99-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 10/08/2022	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Ciudadela Edu. Del Magdalena Medio	Sede Educativa:	El Campestre	ETC: Alcaldia Distrital		Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Cra 38a N°49e-17	Fecha Visita:	18/07/24	Hora inicio:	6:50 aM		
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	8:00 aM		
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	208		No de visita	1	Tipo de ración	RI-aM	Minuta: 4 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Judid Mailed Guzman Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Rocio Mejia Insp. Campo			
Visita técnica	x		Visita verificación de ETA		Visita SPQR		

Objeto de la visita: Verificar el Cumplimiento de los lineamientos Tecnicas del Contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	39	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE %	89.74 %

CONCEPTO FINAL	Conforme Con observación
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — FECHA DE VISITA	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	2	

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento	NA	
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 desinfestación	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 higiénico-sanitarias.	0	El techo no esta diseñado para evitar acumulación de suciedad
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higienico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
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.	NA	
8	PS RI ED	El area 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	NA	
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.	NA	
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	

00001203

cornutrir | Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 05	FECHA DE EMISION 13/09/2024	PAGINA 1 de 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	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90 %

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 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	NA	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones optimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	NA	
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.	NA	
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.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
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.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	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	
32	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	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

cornutrir — Compromiso para el Desarrollo Nutricional — Aprender — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SO-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	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	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o accion de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje estén fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	NA	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	NA	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	NA	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o accion de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o accion de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte de Conformación del CAE
68	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	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Adel Muiled Guzmán Benitez	Cargo:	Manipuladora A.
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Rocio Mejia	Cargo:	Insp. Campo
Realizada por:		Cargo:	

00001206

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Ciudadela Educativa del Magdalena Medio El Campestre	ETC	Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	B/bermeja
Dirección:	Cra 38a N°49e-17	Fecha Visita:	18/07/24	Hora Inicio:	6:50 am
Operador:	Consorcio PAE Yariguies	No Contrato / Convenio	1308-24	Hora de terminación:	9:00 am

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HOFFEN	Número de menú programado	4	Se presentaron intercambios		Si	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración			25/06/24	Número de menú entregado	4	Presentaron soporte de autorización		Si	No X	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9		
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio – complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Avena UAT Sabor Canela	208ml	207ml	207ml	200ml	C	208ml	212ml	213ml	200ml	C	213ml	215ml	233ml	200ml	C
Derivados del cereal	Pan de Queso	29gr	31gr	30gr	25gr	C	47gr	48gr	46gr	40gr	C	60gr	65gr	62gr	60gr	C
Frutas	Mandarina	107gr	98gr	96gr	80gr	C	117gr	116gr	118gr	110gr	C	140gr	172gr	150gr	110gr	C
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

ACTUAL

cornutrir
Cooperación para el Desarrollo Nutricional

(C) MINEDUCACIÓN

Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 18/07/24 | BODEGA: | PLANTA: | SEDE EDUCATIVA: El Campestre

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Avena sabor Canela	200 Ml	L.18700	Fv. 03/10/24	RSAE02130604	C	C
2	Pan de Queso	25gr-40gr-	L.19524P	Fv.01/08/24	NSA-0013716-2023	C	C
3	Mandarina/cruda	Entera	N.A	N.A	N.A	N.A	C
4	Pan de Queso	60gr	L.19523P	Fv.01/08/24	NSA-0013716-2023	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	N.A	C	C	C	
2	N.A	C	C	C	
3	N.A	N.A	N.A	N.A	

CONTINUA

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

TODOS POR UN NUEVO PAÍS
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: El Campestre
FECHA: 18/09/24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Avena con leche Entera sabor Canela	1	1	1	1	1	1	1	1	1.Aceptacion
	Pan de Queso	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Mandarina /cruda	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

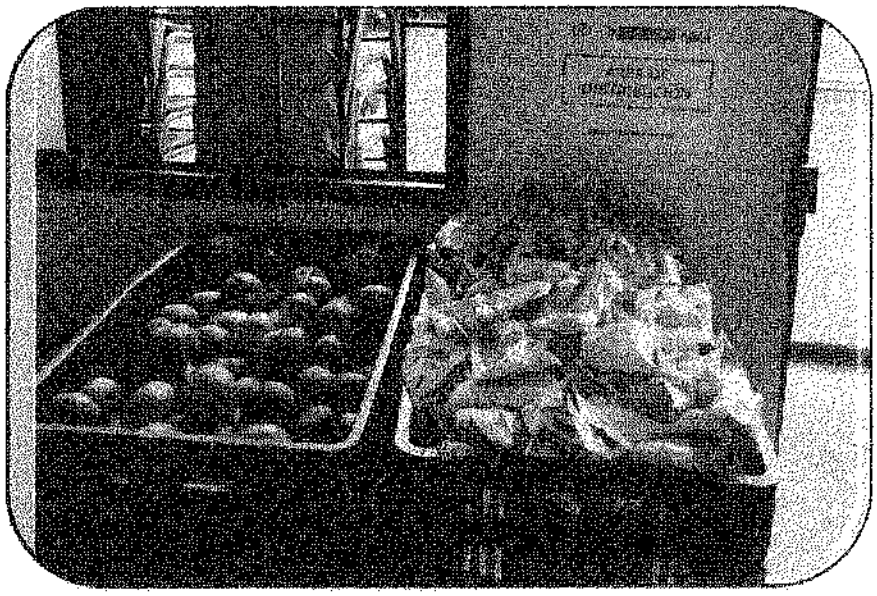
Nombre: Rocio Mejia
Documento: 1098676138
Cargo: Insp. Campo
Firma: ✓

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

6123 TUGO

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 18/07/24
Institución Educativa: Ciudadela Educativa Del Magdalena Medio
Comedor Escolar: El Campestre
Profesional que realiza la visita:

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

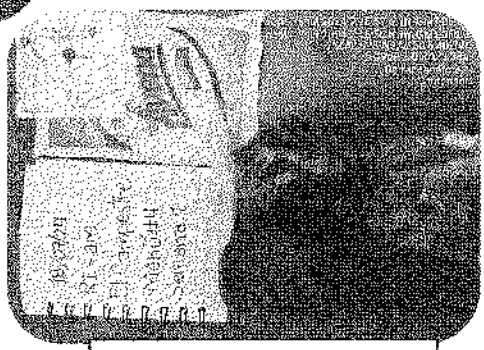
C0001210

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5**	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO **RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX**	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

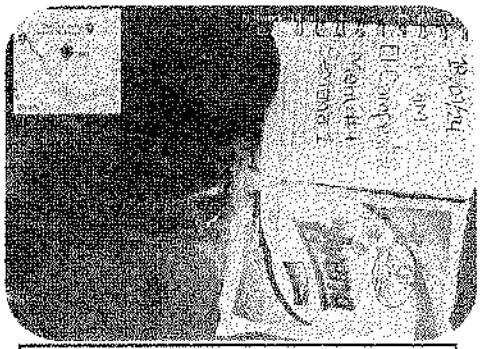
3. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO - VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO



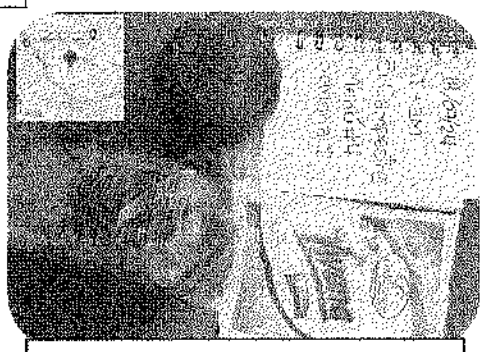
Fechas.



Fechas.

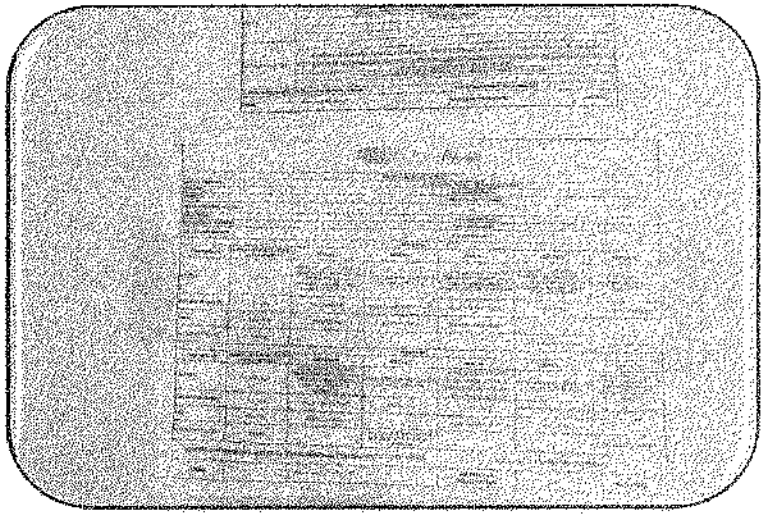
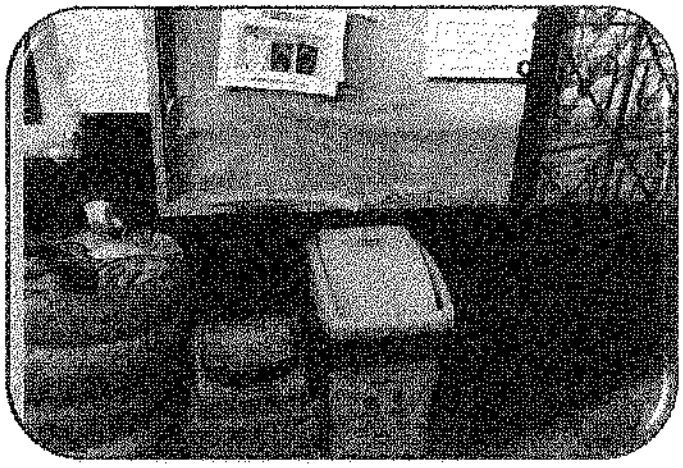


Fechas.



Fechas.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4.PERSONAL MANIPULADOR	
5. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	
6. DISPOSICIÓN DE DESECHOS	

cornutrir — Cooperación para el Desarrollo Nutricional — Todos por un Nuevo País — Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	John F. Kennedy	Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Cra. 28a N°44-70	Fecha Visita:	18-07-24	Hora inicio:	2:30pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	4:16pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	198	No de visita	1	Tipo de ración: RI-PM	Minuta: 4 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Enna Maria Guerra Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Javier Velandia Insp. campo		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del Contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	40	PUNTAJE OBTENIDO	31	PORCENTAJE %	77,5%

CONCEPTO FINAL	Conforme con observación
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — FECHA DE VISITA	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladores encontradas ración industrializada	Observaciones:
	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

1. 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.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
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 higiénico-sanitarias.	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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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	las Ventanas se encontraron con persianas abiertas y Sucias de polvo
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

0001213

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO (V-FO-1)	VERSION 01	FECHA DE EMISION (DD/MM/AA)	PAGINA 1 de 1

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y toallas) 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	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%

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 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	NA	
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	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	NA	
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.	NA	
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.	NO	
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.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
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.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	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	
32	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	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

0001214

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO 80-FO-11	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 13/09/2021	PÁGINA 1 de 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	Anexar certificado de Enna Guerra
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.	0	Anexar Formación Sanitaria, BPM y Manipulación de Alimentos
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.	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	7	PUNTAJE OBTENDO	6	PORCENTAJE %	85,71%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	
42	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.	NO	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	NA	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	NA	
46	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	NA	
47	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.	NA	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87,5%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

CC001313

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO GO-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 15/03/2021	PAGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás manaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	NA	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
61	PS ED	El equipo y manaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No cuenta con Controles, ni registro de temperatura

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	la institucion no cuenta con extintor con recarga vigente
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	En el area no se encuentra un Botiquin

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia Conformación del CAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	No es visible mecanismo SPQR del operador y la ETC

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33,33%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

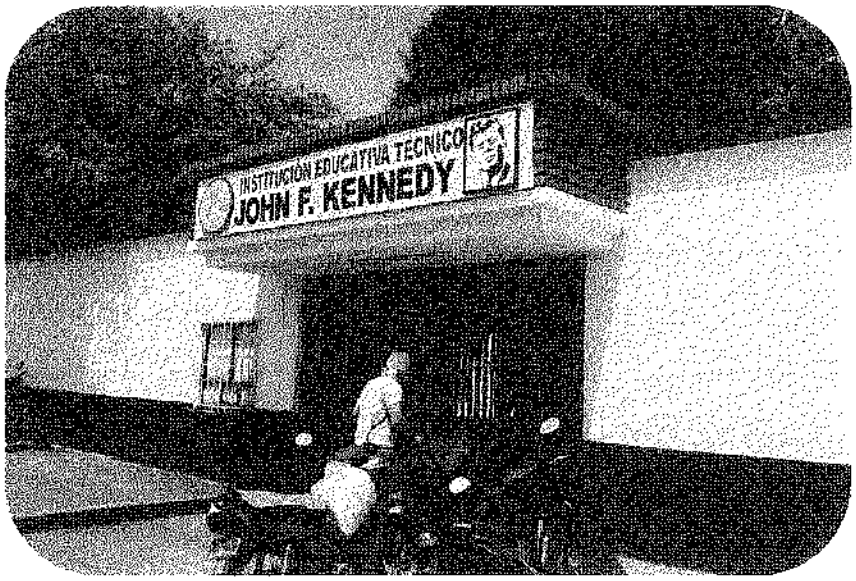
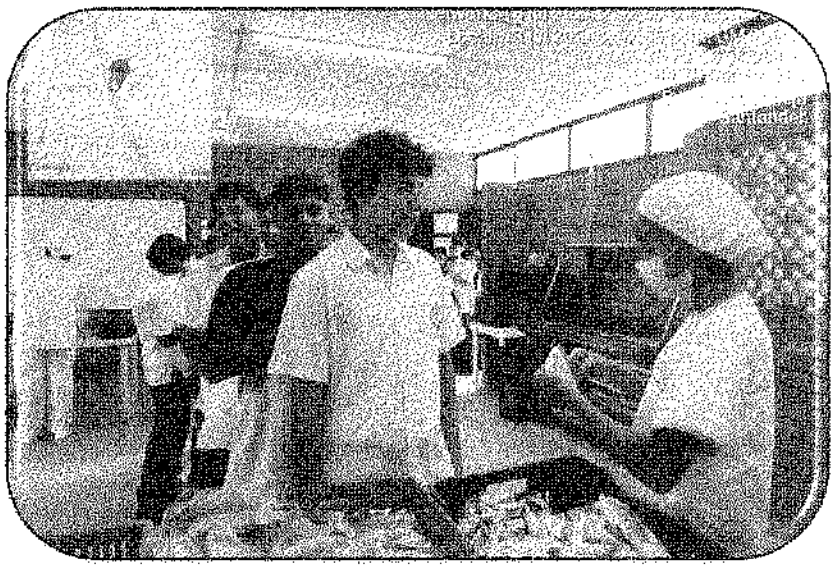
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Erma Marra Guerra Ortega	Cargo:	Manipuladora Alimentos
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Javier Velandia	Cargo:	Insp. Campo
Realizada por:		Cargo:	

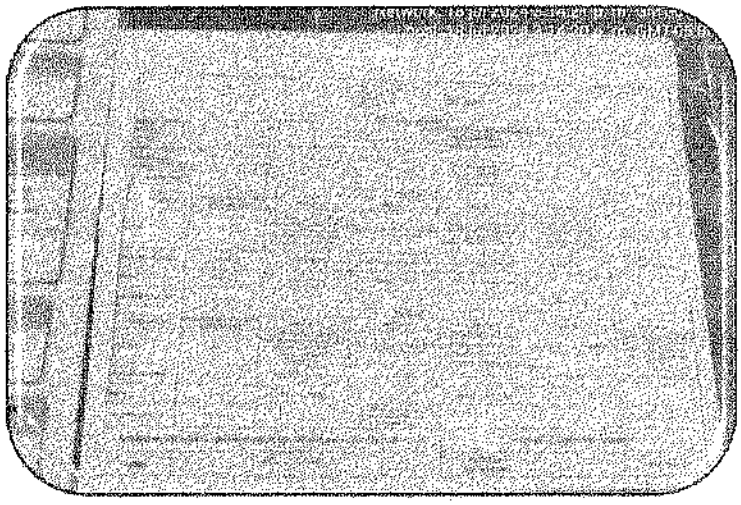
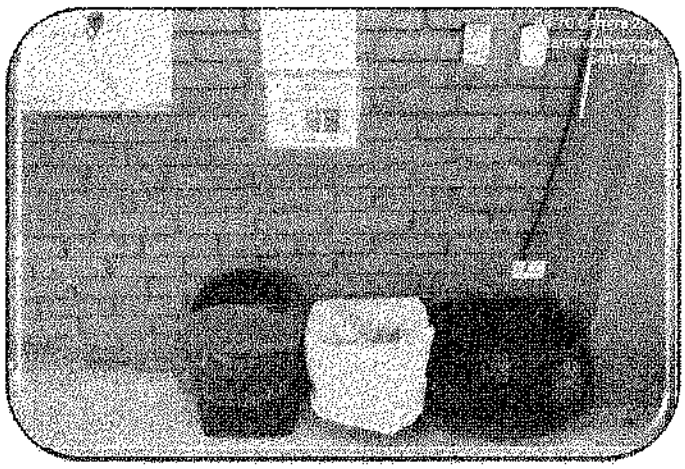
0001213

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 18/07/24
Institución Educativa: John F. Kennedy
Comedor Escolar: Sede principal
Profesional que realiza la visita:

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4.PERSONAL MANIPULADOR	
5. **PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS**	
6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS**	

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CÓDIGO SG-FO-41	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN (dd/mm/aa)	PÁGINA 1 de 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	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%

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 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	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y solutados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%.

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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		1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentre publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	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	
32	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	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

0901[illegible]

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO: GC-F-041	VERSION: 01	FECHA DE EMISION: 13/05/2021	PAGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
61	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	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%.

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No cuentan con extintor.
65	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		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte de conformación del CAE.
68	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		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Johana Andrea Gutierrez Cortez	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Claudia P. Vergara Bokate	Cargo:	Inspector de campo
Realizada por:		Cargo:	

C0001226

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 18/SOL/24 | BODEGA: — | PLANTA: — | SEDE EDUCATIVA: Infeccdac principal

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Avena Canela Colfrance	200 ml.	18700	V: 03/10/24	RSAE02130604	C.	
2	Pan de Queso Heinz y Asociados	80 g.	19524 P.	V: 01/09/2024	NSA-0013716-2023	C	C.
3.	Mandarina	und	N.A	N.A	N.A	N.A	C.

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

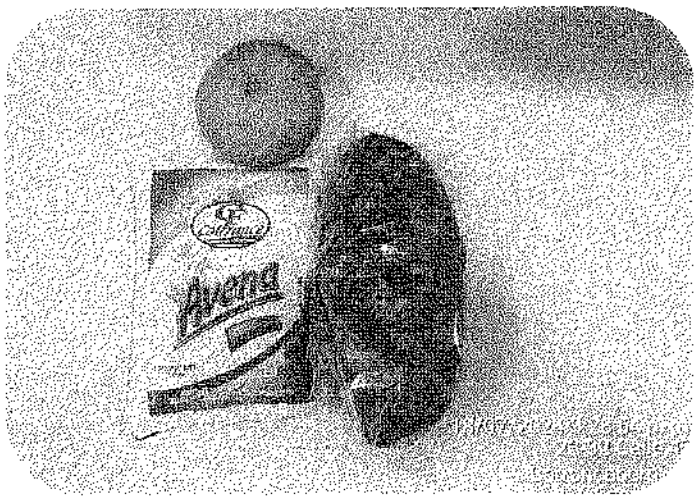
CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	N.A	N.A	N.A	N.A	

CONTINUA

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. **PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO**	 Fechas: Avena: v:03-10-24 lote: 18700 Pan de queso: v:30/07/2024 lote:19323P
4.PERSONAL MANIPULADOR	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alimentos para Aprender | Fondo por el Nuevo País | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 18/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308/24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: IE DH6 - SEDE SAN SILVESTRE - PAZ
FECHA: 18 de Julio /2024

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA AM PM	Arepa asada	1	1	1	1	1	1	1	1	Producto terminado con aceptación
	Huevo revuelto	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo de Guayaba en leche	1	1	1	1	1	1	1	1	

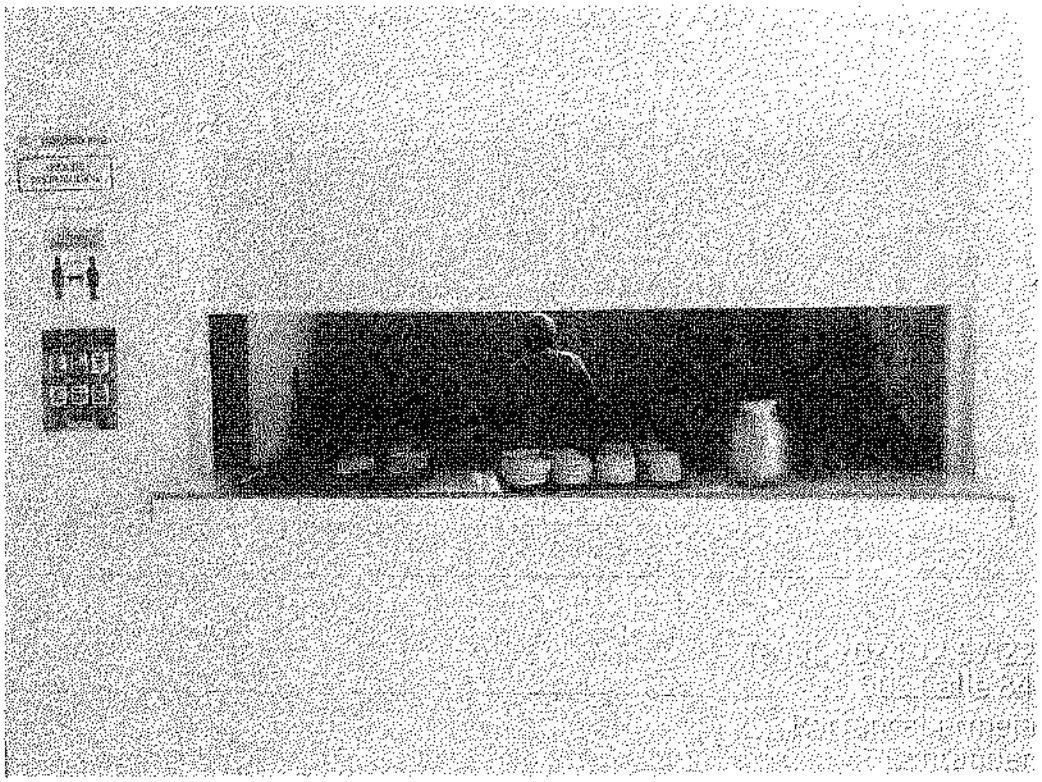
OBSERVACIONES: Minuta #13 Semana #3
Manipuladoras: 4
Raciones: 402 Silvestre

FIRMA

Nombre: Luis Francisco Benavides Gomez
Documento: 91486603
Cargo: Nutricionista
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Área de preparación	

C0001241

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CÓDIGO 66-FO-41	VERSIÓN 04	FECHA DE EMISIÓN 12/09/2024	PÁGINA 5 de 7

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	PRESTAR EN AZ CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEL PERSONAL
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.	0	ACREDITAR FORMACION DEL PERSONAL MANIPULADOR.
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,42%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	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	
46	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	
47	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	

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

Cornutrir — Corporación para el Desarrollo Nutricional | Aprender | Todos por un nuevo país | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	INST. TÉCNICO SUP. INDUSTRIAL	ETC	
Dirección:	CRA 2B # 55-10	Fecha Visita:	18/junio/24
Operador:	CONSORCIO PAE ZARIGUES	No Contrato / Convenio	1308/24

Ciudad/ Municipio	B/BERMEJA
Hora inicio:	7:00 am
Hora de terminación:	8:15 am

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	HC	Número de menú programado	13	Se presentaron intercambios	SI / No / N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración		Número de menú entregado	13	Presentaron soporte de autorización	SI / No X / N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1, 2, 3 X, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10			Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1, 2, 3 X, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUATO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	JUGO DE GUAYABA/LECHE	210ml	200ml	200ml	200ml	Cumple										
Proteico	HUEVO REVUELTO	52g	55g	50g	50g	Cumple										
Cereal acompañante	AREPA	110g	115g	110g	110g	Cumple										
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE		3	3	3												
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308 - 24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: INST. TECNICO- SUP.- INDUSTRIAL / GENERAL CARBONA
FECHA: 18- Julio- 24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	1	1	1	1	1	1	1	1	ACEPTADO
	HUEVO REVUELTO	1	1	1	1	1	1	1	1	
	AREPA	1	1	1	1	1	1	1	1	
AM										

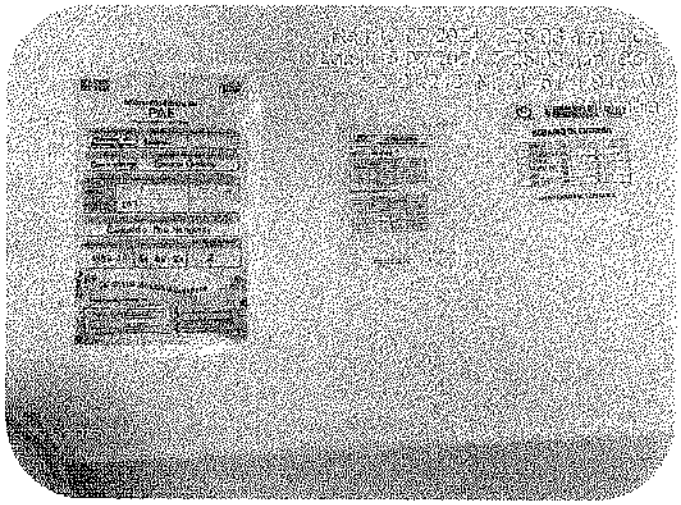
OBSERVACIONES:
SE REALIZA CON LOS ESTUDIANTES

FIRMA

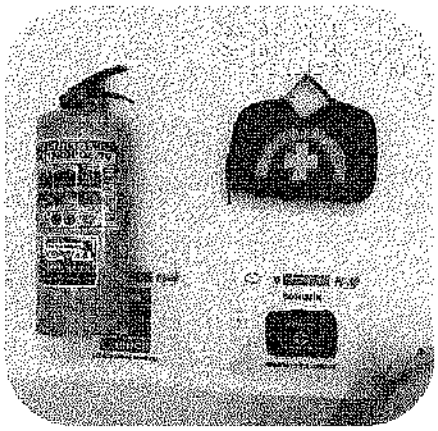
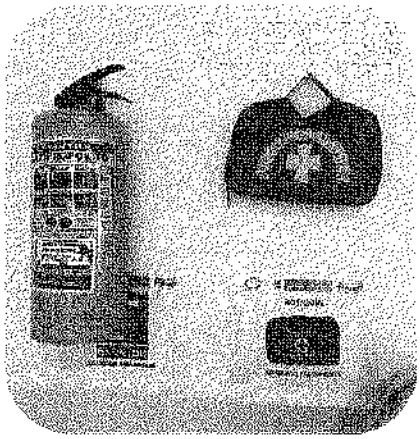
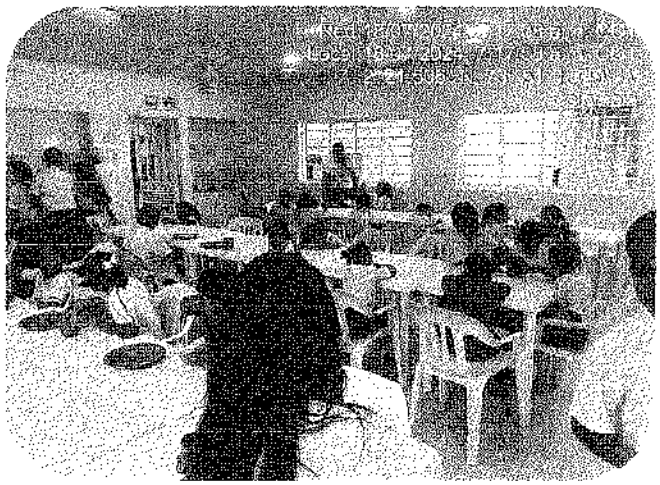
Nombre: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ
Documento: 37.727.658
Cargo: — INSPECTORA DE CAMPO
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5**	Aprender Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO **PREPARADO EN SITIO**	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Publicación de Ciclo de Menús	
5. Disposición de Desechos	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

6. Extintor y botiquín	 
7. Área de preparación	
8. Área de servido	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO 9G-F0-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 12/06/2024	PAGINA 1 de 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	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%

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 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.	0	No se encontro remision y kardex actualizado
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 se encontro registro de temperatura de la nevera
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
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	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.O	
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	N.A	
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	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	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	
32	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	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

0001253

cornutrir

Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 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).	0	Anexar certificado Medico de Gina Paola Diaz
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.	0	Anexar Formacion Sanitaria, BPM y Manipulacion de Alimentos
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,42%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	No se encontro Ficha tecnica Completa de productos de aseo
42	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.	N.O	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua	NA	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	NA	
46	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	NA	
47	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	NA	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87,5%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

C3001254

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Dirección · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja · Más que Aprender

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Mis Primeras letras
FECHA: 19/07/24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Leche Entera UHT	1	1	1	1	1	1	1	1	1.Aceptación
	Croissant	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Bocadillo Combinado	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

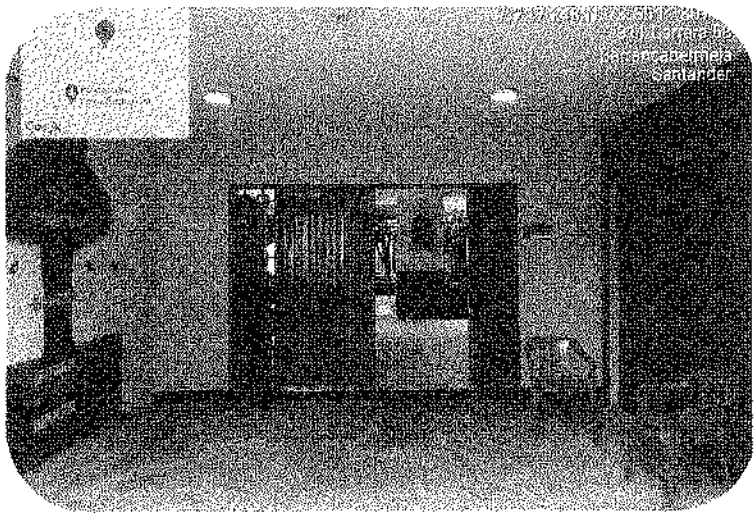
Nombre: Javier Velandia
Documento: 91183797
Cargo: Insp. campo
Firma: X

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

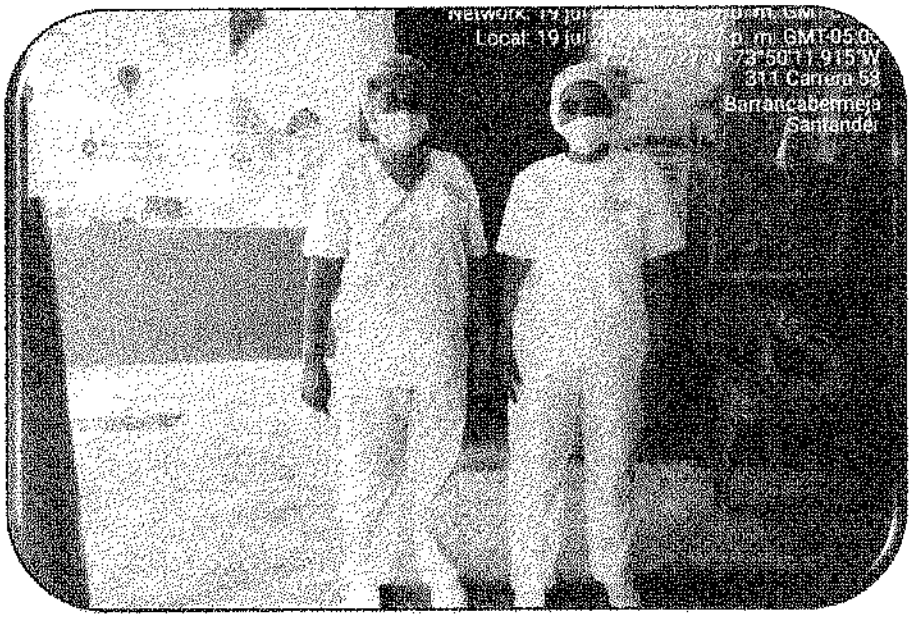
CONTRATO

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

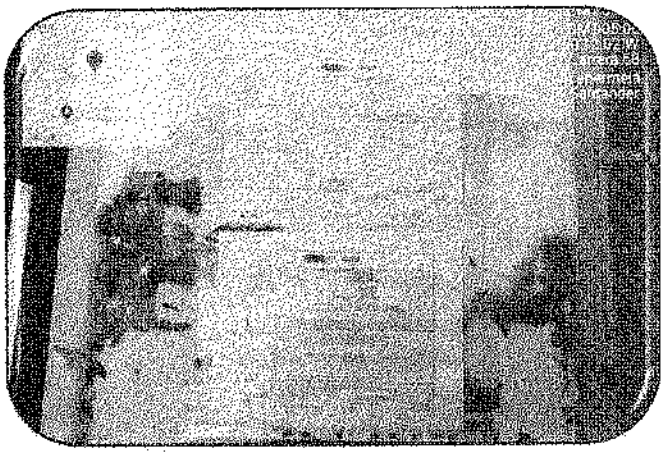
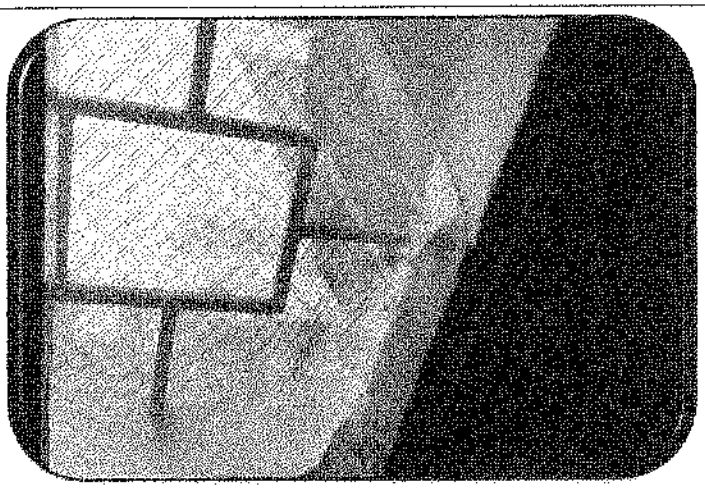
Fecha: 19/07/24
Institución Educativa: El Castillo
Comedor Escolar: Mis Primeras Letras
Profesional que realiza la visita:

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

C0001259

3. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	
4.PERSONAL MANIPULADOR	

C0001260

5. **PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS**	
6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS**	
HALLAZGO:	

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO: FO-PE-45	VERSIÓN: 04	FECHA DE EMISIÓN: 13/08/2024	PÁGINA: 1 de 5

Institución Educativa	El Castillo	Sede Educativa: El cincuentenario		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Cra 55 N° 30-68	Fecha Visita:	19/07/24	Hora inicio:	6:30 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	7:34 aM
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	183	No de visita	1	Tipo de ración: RPS-aM	Minuta: 13 Semana: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Ester Pineda Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Rocio Mejia Ensp. Campo		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPOR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del Contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	60	PUNTAJE OBTENIDO	56	PORCENTAJE %	93,33%
CONCEPTO FINAL				Conforme	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
2		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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 moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	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.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	1	
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.	1	
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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO: GS-F-041	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 13/08/2014	PÁGINA 1 de 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	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE %	100%

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 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	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
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	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
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.	N.O	
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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	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	
32	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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

C0901263

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SD-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 10/08/2020	PAGINA 1 de 7

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	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.	0	Anexar Formacion Sanitaria, BPM y Manipulación de alimentos
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,71%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	En la Ficha tecnica se evidencia una Marca que no se entrega (Devsa)
42	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.	N.O	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	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	
46	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 se evidencia el Soporte de la Potabilidad de agua
47	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	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos solidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	12	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83,33%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Todos por un NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SO-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/04/2016	PAGINA 1 de 3

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	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	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás manejo están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	5		PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%.

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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	2		PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%.

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	
68	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	3		PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	° Esther Pineda Arrieta	Cargo:	° Manipuladora
Atendido por:		Cargo:	
Realizado por:	Rocio Mejia	Cargo:	Insp. Campo
Realizado por:		Cargo:	

C0901365

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	El Castillo	El cincuentenario	ETC	Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	B/bermeja
Dirección:	Cra 55 N°30-68		Fecha Visita:	19/07/24	Hora Inicio:	6:30 am
Operador:	Consorcio PAE Yariguies		No Contrato / Convenio	1308-24	Hora de terminación:	7:34 am

Instrumento: Marque con una X			Marca	HOFFEN	Número de menú programado	13	Se presentaron intercambios	Si	No X	N/A
	Balanza									
	Gramera	X	Fecha de última calibración	25/06/24	Número de menú entregado	13	Presentaron soporte de autorización	Si	No X	N/A

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado						Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado					
1	3 X	5	7	9		1	3 X	5	7	9	
2	4	6	8	10		2	4	6	8	10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Jugo Guayaba en leche	205ml	202ml	210ml	200ml	C	211ml	215ml	208ml	200ml	C	214ml	212ml	216ml	200ml	C
Proteico	Huevo Revuelto	53gr	55gr	51gr	50gr	C	55gr	56gr	53gr	50gr	C	59gr	63gr	57gr	50gr	C
Cereal acompañante	Arepa	50gr	51gr	50gr	50gr	C	71gr	72gr	74gr	70gr	C	82gr	90gr	84gr	80gr	C
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

9 de 9

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 19/07/24 | BODEGA: | PLANTA: | SEDE EDUCATIVA: Cincuentenario

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	NEO FRUT MANGO	2kg	L. 14 06 24	Fv. Dic/25	RSAI121530A	C	C
2	Arepasáh	500g	L. 22/05/24	Fv. 22/05/25	RSA-0002974-20	C	C
3	Azucar blanco-Providencia	0,5 kg	L. 09 06 24	Fv. 09/06/26	NSA-004501-2018	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	N.A	C	C	C	

19 TUBOS

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Cincuentenario
FECHA: 19/07/24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Jugo Guayaba en leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1.Aceptación
	Huevo Revuelto	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Avepa	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

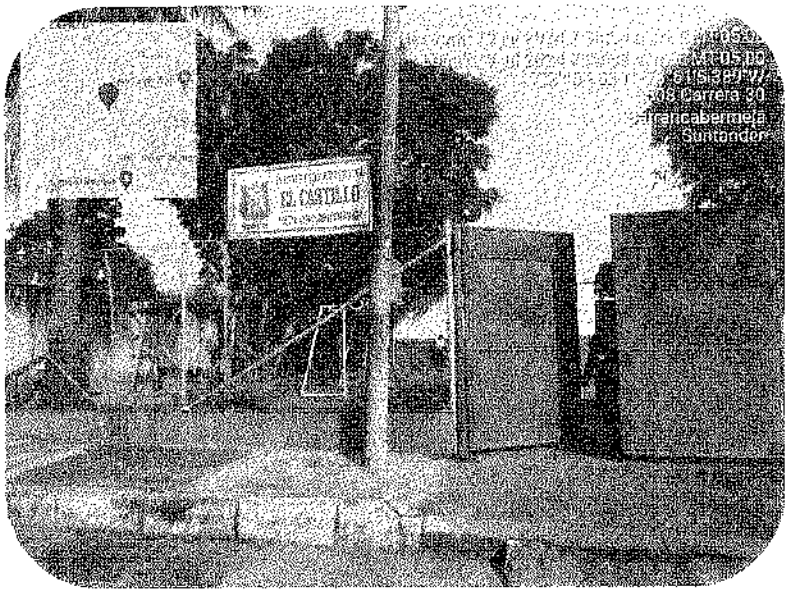
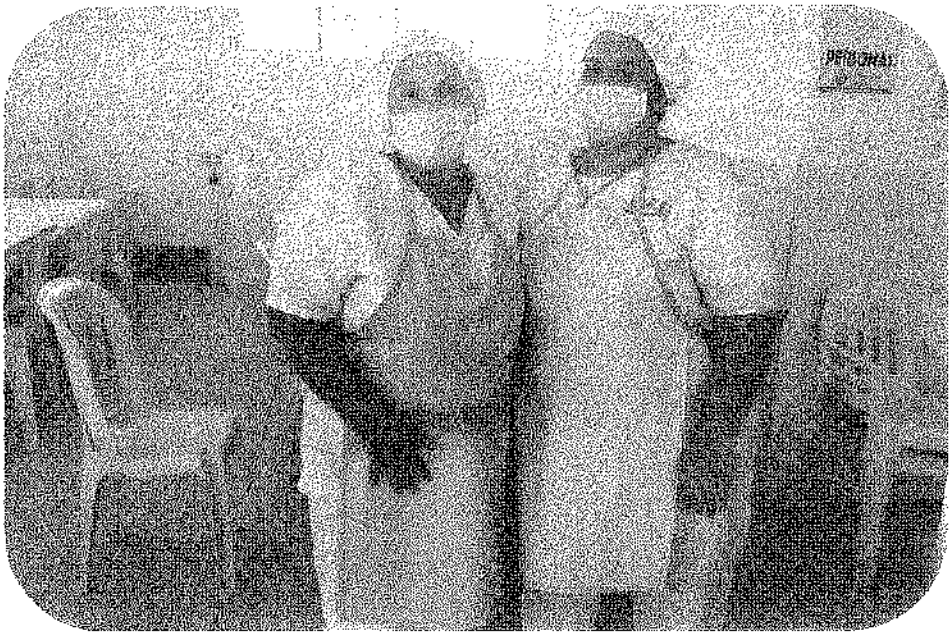
Nombre: Rocio Mejia
Documento: 1098676138
Cargo: Insp. Campo
Firma: ✓

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

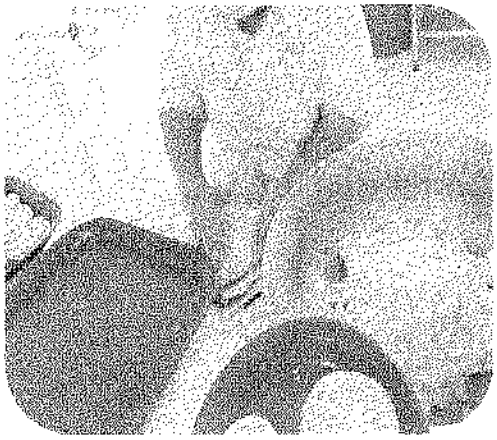
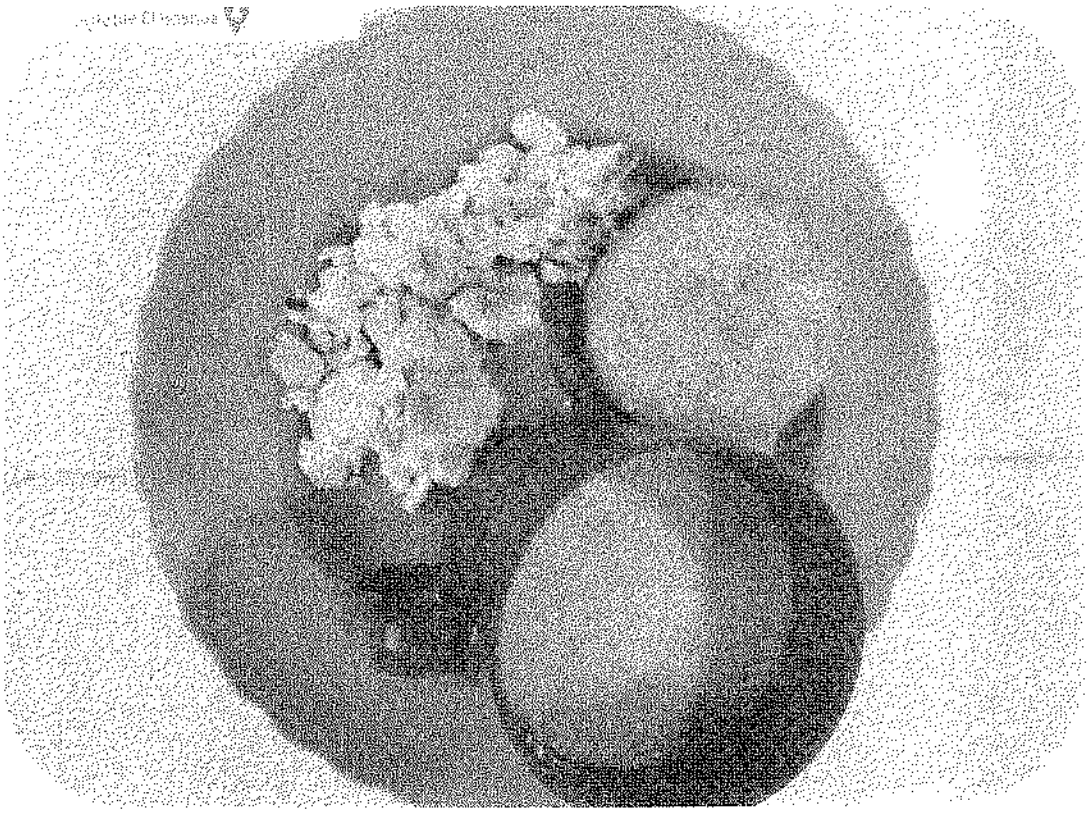
89.TUGO

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender · Territorios para el Nuevo País · Alcaldía Distrital de Bucaramanga
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

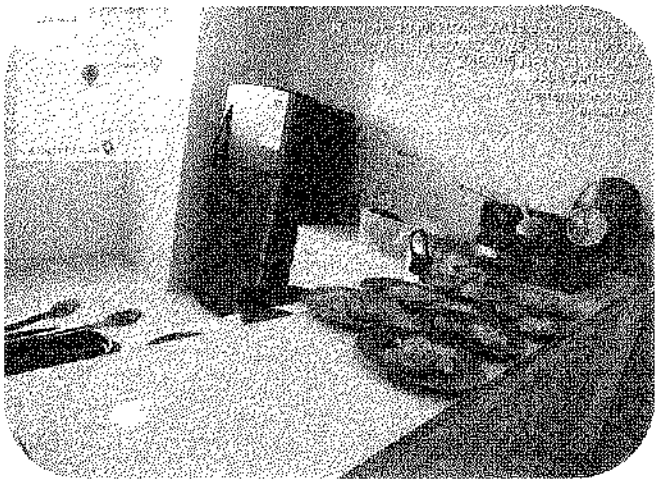
Fecha: 19/07/24
Institución Educativa: El Castillo
Comedor Escolar: El Cincuentenario
Modalidad: RPS-AM
Profesional que realiza la visita:

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender · Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5**	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO **PREPARADO EN SITIO**	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. Área de servido	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO GC-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION (dd/mm/aa)	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Instituto Técnico veintiséis Marzo	Sede Educativa:	A Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja		
Dirección:	Carrera 35 N° 58-18	Fecha Visita:	19/07/24	Hora Inicio:	9:56 aM		
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	11:56 aM		
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	165		No de visita	1	Tipo de ración	RPS Almuerzo	Minuta: 14 Semana: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Maricela Correño Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Rocio Mejia Ensp. Campo			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA		Visita SPOR		

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos Técnicos del contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	51	PORCENTAJE %	82.25%

CONCEPTO FINAL	Conforme con la observación
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA:
	CONCEPTO EMITIDO:

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
6		

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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 desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	El techo del area de almacenamiento cuenta con gotera y Humedad
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.	0	la valdosa del area de preparacion se encontro levantada y despegada
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	0	El area de almacenamiento no cumple con el espacio Minimo requerido
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.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Sifon en la entrada del area de preparacion no cuenta con rejilla
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	No cuentan con area exclusiva de limpieza y desinfeccion para el Menaje
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	

C0001273

cornutr
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SD-FO-41	VERSIÓN #1	FECHA DE EMISIÓN 13/01/2021	PAGINA 1 de 3

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	16	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	75%

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 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	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
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	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	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	
32	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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

0001274

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO BQ-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 14/06/2023	PAGINA 1 de 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).	0	Anexar Certificado Medico de las Manipuladoras
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.	0	Anexar Formacion Sanitaria, BPM y Manipulacion de alimentos
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,42 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	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	
46	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 se evidencio el Soporte
47	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	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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.	0	No hay recipientes para la re-coleccion temporal de residuos solidos
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	No se realiza Separacion de residuos solidos

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	13	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	76,92 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

C0001275

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION (dd/mm/aa)	PAGINA 3 de 4

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%.

XI. GESTION SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencio soporte conformación del CAE
68	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	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

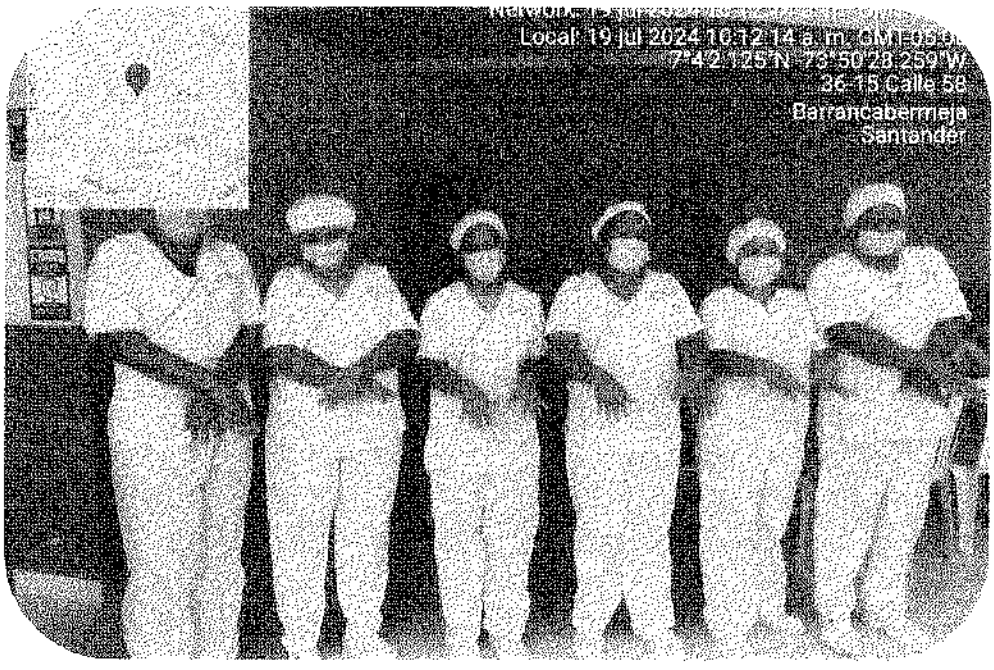
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	*Maricela Correa	Cargo:	*Manipuladora
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Rocio Mejia	Cargo:	Insp. Campo
Realizada por:		Cargo:	

CON01376

cornutrir Corporacion para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 19/07/24
Institución Educativa: Instituto Técnico veintiséis de marzo
Comedor Escolar: Principal
Modalidad: RPS-ALMUERZO
Profesional que realiza la visita:

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO BD-FO-01	VERSION 07	FECHA DE EMISION 12/08/2021	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Ins. Edu. Casd José Prudencio Padilla.	Sede Educativa:	Casd.	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	32-44. diagonal 44.	Fecha Visita:	19/07/24	Hora inicio:	8:13 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	9:40 AM
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	509 - AM	No de visita	7	Tipo de ración: RI	Merienda: 5 / Almuerzo: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Juan Blanquicet Manipulador.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Enna Fabiola Cubillos		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita:
Verificar el Cumplimiento de los lineamientos del Contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	38	PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE %	89,47 %

CONCEPTO FINAL	Conforme con Observaciones
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – FECHA DE VISITA	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encobijadas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	4	

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidas de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	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.	N.A	
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	N.A	
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.	N.A	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
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.	N.A	
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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CÓDIGO RG-FO-31	VERSIÓN 05	FECHA DE EMISIÓN 13/05/2021	PAGINA 1 de 3

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y toallas) 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	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE % 100%

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 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	N.O	no cumplen con elevara.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
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		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	N.A	
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.	N.A	
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 comedor	N.O	
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.	N.A	
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		—	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE % —

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	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	
32	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		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

COM1285

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO GD-FO-41	VERSION 03	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 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).	0	Falta examen de optimagtal de Juan Pablo.
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.	0	En el AZ falta anexar examen de Juan Pablo.
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE %	77,42

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	N.O	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A	
46	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	N.A	
47	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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		9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI SE EVIDENCIAN)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

0001286

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CÓDIGO: SC-FO-81	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 13/03/2024	PÁGINA: 1 de 4

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
61	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	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	N.A	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	N.A	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	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	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Juan Pablo Blanquicett	Cargo:	Manipulador
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Enna Fabiola Cohillos	Cargo:	Insp. Campo
Realizada por:		Cargo:	

C0001287

cornutrir
Corporacion para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1602-2024
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: CAID
FECHA: 19-07-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Leche ultra alta (UHT) larga vida.	1	1	1	1	1	1	1	1	Aceptación.
	Cuajsannt de queso	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Bocadillo de guayaba con manjar blanco	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Enna Fabiola Caballos
Documento: 63365537
Cargo: Insp. Campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Ministerio de Educación Nacional · Aprender · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA:	Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24	SEDE EDUCATIVA:

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche UHT	200ml	L21601	30-10-24	C	C	C
2	Croissant de queso	80g	21092916	30-09-24	C	C	C
3	Bocadillo de guayaba	15g	02.07	02-12-24	C	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

C9N1290

cormutrir — Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO 30-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Ins Edu. Cad Jac Policarpio Padilla.	Sede Educativa:	Central Integrada.		ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:		Fecha Visita:	14/07/24		Hora Inicio:	6:50 AM	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24		Hora de terminación:	8:08 AM	
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
No titulares de derecho atendidos	358	No de visita	1	Tipo de ración	RI	Minuta: 5 / Semana: 2	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Karina Aldana. Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Enna Fabiola Cubillos G.				
Visita técnica	V	Visita verificación de ETA			Visita SPQR		

Objeto de la visita:
Verificar el Cumplimiento de los lineamientos del Contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	41	PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE %	90,42%

CONCEPTO FINAL	Conforme.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — FECHA DE VISITA	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	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.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
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 higiénico-sanitarias.	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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.O	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutr
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CÓDIGO: FO-43	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 13/06/2021	PÁGINA: 1 de 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		9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100'/.

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 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.	0	no se observó el kardex
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.O	En el momento de la visita no se observó la nevera y no tienen termometro. Para la temperatura.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
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		4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75.0'/.

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	N.A	
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.	N. A	
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.	N. A	
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		1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100'/.

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	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	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100'/.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

COM1292

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO: 39-FD-41	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 13/09/2024	PÁGINA: 1 de 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 o 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).	0	No Cuentan con certificado.
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.	0	No Cuentan con formación en educación Sanitaria.
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.	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	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	60,0 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No Cuentan con tanque de agua.
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.O	
46	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	N.A	
47	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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 (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

C0001293

cornutrir

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 12/08/2024	PAGINA 1 de 3

54	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	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	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
61	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	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	N.O	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	N.O	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	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		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Karina Aldana.	Cargo:	Manipuladora.
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Enna Fabiola Cabillos G	Cargo:	Insp. Campo
Realizada por:		Cargo:	

conn1.94

Cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: Central Integrada
Dirección:
Operador: Consorcio PAE Navigues

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	HC	ETC		Ciudad/ Municipio	B/Bermeja.	
	Granera	X	Fecha de última calibración	25/06/24	Fecha Visita:	19/07/24	Hora inicio:	6:50 AM	
					No Contrato / Convenio	1308-24	Hora de terminación:	8:06 AM	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Número de menú programado		Se presentaron intercambios	Si / No / N/A
	2	4	6	8	10	Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización	Si / No / N/A
						Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 3 5 7 9 / 2 4 6 8 10		

GRUPO DE EDAD		CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES														
		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 Meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo		200ml	200ml	200ml	200ml	Cumple										
Derivados del cereal		66g	65g	60g	60g	Cumple										
Frutas						Cumple										
Azúcares y dulces		19g	17g	19g	15g	Cumple										
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE		3	3	3		Cumple										
NO CUMPLE																

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?			Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES:			

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Todos por un nuevo país · Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA:	N° CONTRATO OPERACION 3035-24	N° CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24	SEDE EDUCATIVA:

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Lechuti+	200ml	L22307	30-09-24	C	C	C
2	Croisant de queso	80g	21426	30-09-24	C	C	C
3	Bocadillo de guayaba	15g	02-07	02-12-24	C	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-11	VERSION 01	FECHA DE EMISION: 13/04/2024	PAGINA 1 de 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 PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 90%
		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 (canacas 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, Kardex 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	NO se evidencia termometro para toma de temperatura
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
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 PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 80%
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
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.	NA	
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.	NA	
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.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
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.	NA	
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO		1 PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 100%
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	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	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados segun aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO		3 PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 100%
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		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	

00001300

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO 90-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 1 /06/2021	PAGINA 1 de 3

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	No	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
56	PS RI ED	Los complementos alimenterios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
58	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	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	NA	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No existe formametos para realizar toma y control de temperaturas

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Tecnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte del acta de conformación del CAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Hna Patricia Hernandez	Cargo:	Manipuladora de Alimentos
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Enma Fabiola Cubillos	Cargo:	Insp. Compa
Realizada por:	Loraine Estefani Reyes Velasquez	Cargo:	Psicologa

00001302

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 19/07/24 | BODEGA: | PLANTA: | SEDE EDUCATIVA: Mi Granjita

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5 REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche entera UHT	Empaque 20ml	L16201	08-09-24	RSA-0008049-2019	C	C
2	Croissant	25gr, 40gr, 60gr	195247	01-08-24	NSA-0013716-2022	C	C
3	Manzana verde	fruta suelta	NA	NA	NA	NA	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	NA	NA	NA	NA	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Nº CONTRATO INTERVENTORIA: 1662 - 24
Nº CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Mi Granjito
FECHA: 19/07/2024

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Leche entera UHT	1	1	1	1	1	1	1		1 Aceptación
	Croissant	1	1	1	1	1	1	1		
	Manzana verde	1	1	1	1	1	1	1		

OBSERVACIONES: Se realizo evaluación organoléptica con ayuda de un estudiante beneficiario del programa

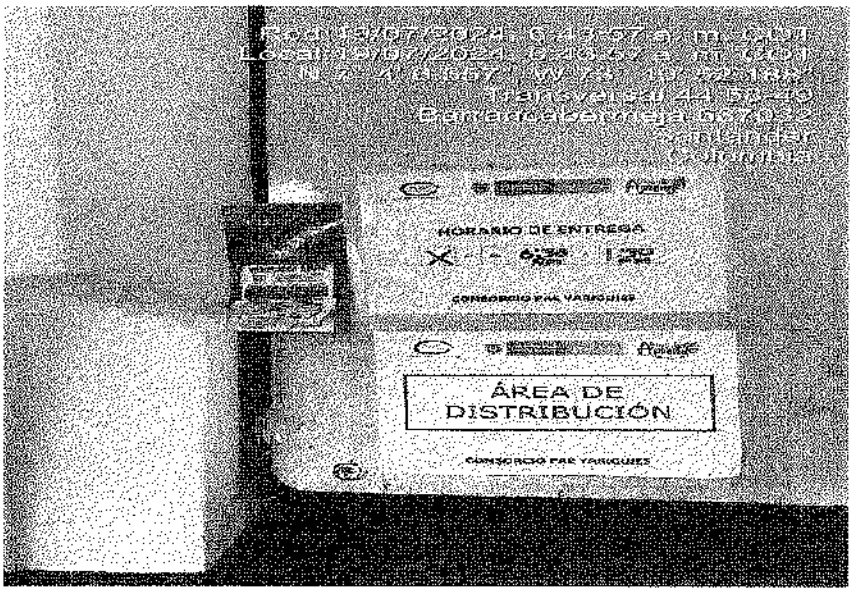
FIRMA

Nombre:	Lorane Estefany Reyes Velasquez - Enna Fabiola Caballas
Documento:	1-096.210.746 — 63365537
Cargo:	Enf — Insp. Campo
Firma:	

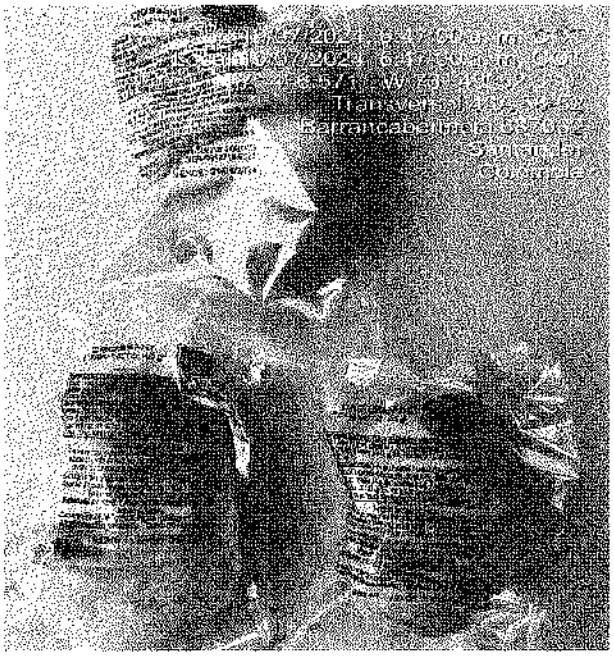
Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 19-julio-2024
Institución Educativa: SEDE MI GRANJITA
Comedor Escolar:

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

C0001305



Fechas. 01-08-24

25gr, 40gr, 60gr

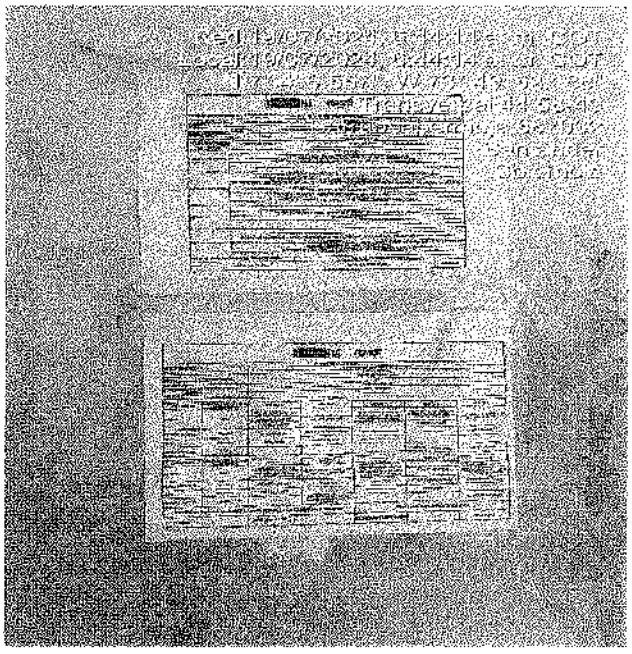
3. **PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO**

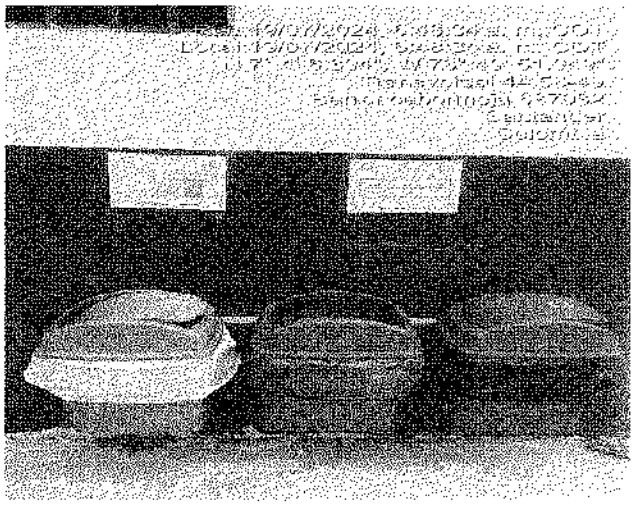
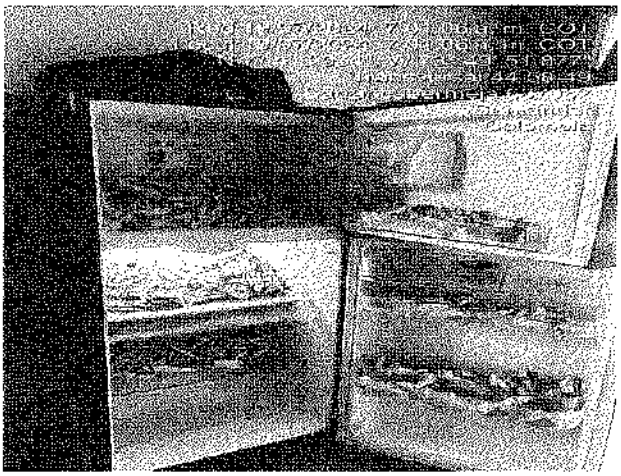
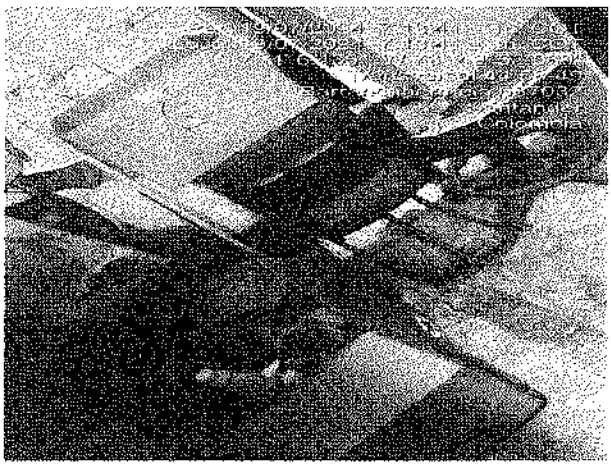




Fechas. 08-09-2024

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5**	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO **RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX**	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4.PERSONAL MANIPULADOR	
5. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS**	
HALLAZGO: Se cuenta con nevera para refrigeración, pero no existe termómetro para toma y registro de control de temperatura.	
HALLAZGO: Los productos de aseo no se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y no se encuentran debidamente rotulados y organizados.	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SC-FO-11	VERSION 03	FECHA DE EMISION 04/03/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Camilo Torres Restrepo	Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Diag 60 No 43-62	Fecha Visita:	19-07-24	Hora inicio:	10:30 Am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1908 - 24	Hora de terminación:	12:30 m
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO —	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	300	No de visita	3	Tipo de ración: Almuerzo	Minuta: 14 Semana: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Francisca Ardila Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Osiris Ashid Perez Ramirez Inspector de Campo		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—

Objeto de la visita:

Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato 1908-24.

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	47	PORCENTAJE %	75.80 %

CONCEPTO FINAL		Conforme Con observaciones
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	—
	CONCEPTO EMITIDO	—

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobijadas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
—	6	—

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), ND (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 sugerir de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	0	No cuentan con acceso a servicios sanitarios
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 desinfestación.	0	Se evidencia mesones con baldosas partidas. poseta de lavado con filtracion de agua, baldosas partidas y acumulacion de suciedad, alto riesgo biologico, poseta mal ubicada.
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	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.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	0	No tienen un lugar adecuado de almacenamiento
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentren en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	poseta presenta daño en conducto de desagues, desplatos sueltos con filtracion, grifos sueltos
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	area de limpieza presenta suciedad y moho
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	Ventanas sin malla. con insecto
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

C9001349

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Todos por un NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital Barranquilla

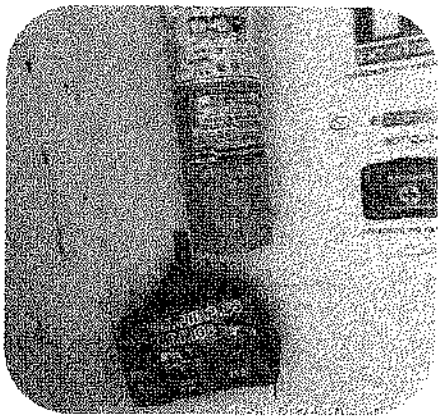
FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

CODIGO SG FO 01	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/02/2013	PAGINA 1 de 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		16 PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	62 %
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 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	1		
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1		
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		6 PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
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.	1		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1		
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.	1		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	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.	1		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO		6 PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
29	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		
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1		
31	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		
32	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		4 PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM		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.	0	Se evidencia personal manipulador con uniformes sucios, manifiestan falta de delantales	

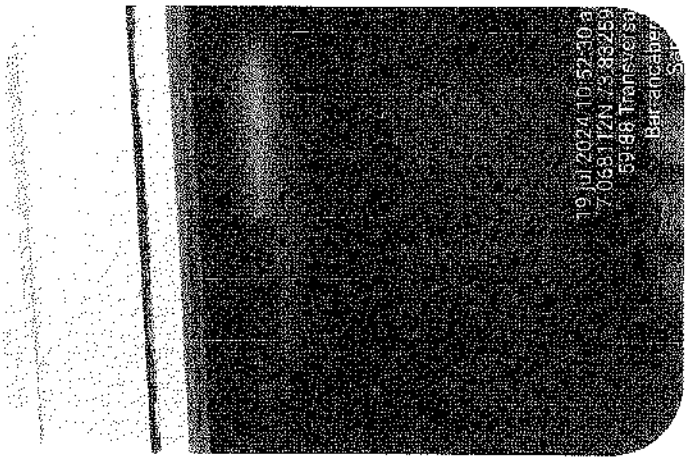
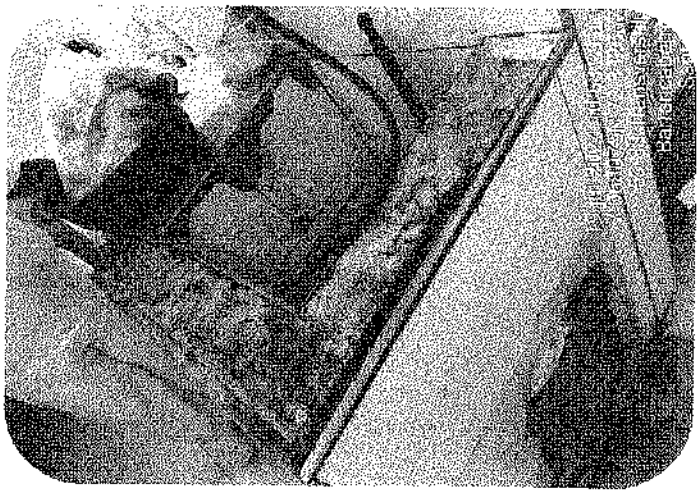
C0001310

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Extintor y botiquín	
6. Área de preparación	
7. Área de servido	

C0001318

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO:	
HALLAZGO:	
HALLAZGO:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Enteeba.	Sede Educativa:	Hermin Buaya	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Calle 47 Nº 1-15	Fecha Visita:	19-07-24	Hora inicio:	8:00 Am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	10:30 Am
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO —	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	174	No de visita	2	Tipo de ración: CA JM/JTPS	Minuta: 14 Semana: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Maribel Lopez Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Astrid Parra Ramirez Inspector de Campo.		
Visita tecnica	X	Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato 1308-24.

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	51	PORCENTAJE %	82.25%

CONCEPTO FINAL		conforme con observaciones
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	—
	CONCEPTO EMITIDO	—

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	Nº de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
2	—	De 3 manipuladoras una se encuentra de permiso.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	comedor presenta inundacion cada vez q llueve
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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 desinfestación.	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 higiénico-sanitarias.	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.	0	paredes presenta filtraciones
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	0	en area de servido se evidencian lamparas guera de servicio.
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentren en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Estos se encuentran sueltos, postas de madera presenta baldosas partidas, levantadas y sin rejillas, desague en mal estado
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CÓDIGO: 98-FO-41	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 19/02/2021	PÁGINA: 1 de 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		16	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	75%
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 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		1		
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		1		
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		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
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.		1		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		1		
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.		1		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		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.		1		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES						
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
29	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		
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		1		
31	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		
32	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		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ITEM		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		

C0001321

cornutr
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SO-ED-01	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/02/2014	PAGINA 1 de 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.	0	no cuentan con registro de capacitaciones, y 2 manipuladoras no cuentan con certificacion en BPM.
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.71%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuenten con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	Fichas tecnicas de productos diferentes a los encontrados
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	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	
46	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 se evidencia soporte de potabilidad del agua.
47	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	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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.	0	no hay tanques suficientes para la recolección de residuos
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	no se realiza.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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		13	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	69.2%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

COM013.2

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital Barranquilla

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

CONTROLADO	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 12/06/2024	PÁGINA 7 de 9

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N. G	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N-O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N. O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N. O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación	N. O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	No hay registro de mantenimiento preventivo de los equipos
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	no se evidencia soporte de conformacion del CAE
68	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		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.6 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin observaciones

Atendido por:	Marlon Lopez David.	Cargo:	Manipuladora.
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Astrid Perez Pacheco	Cargo:	Inspector de Campo
Realizada por:		Cargo:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Intecoba sede Fermin Pinzon		ETC	Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio	B/bermeja	
Dirección:	Calle 47 No 1-15		Fecha Visita:	19-07-24	Hora Inicio:	8:00 Am	
Operador:	Consorcio PAE Yanquies		No Contrato / Convenio	1308-24	Hora de terminación:	10:30 Am	
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	H-C	Número de menú programado	14	Se presentaron intercambios: Si – No + N/A –
	Gramera	X	Fecha de última calibración	25-06-24	Número de menú entregado	14	Presentaron soporte de autorización: Si – No – N/A –
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 Y	5	7	9		
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	chocolate con leche	213	215	202	200 ml	C	218	213	220	200 ml	C	200	202	220	200 ml	C
Proteico	Pollo en cuadritos	45	48	49	45 g	C	56	55	59	55 g	C	73	78	76	70 gr	C
Cereal acompañante	Papa con guiso	54	55	52	50 g	C	62	63	61	60 g	C	81	80	85	80 g	C
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fria o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrialización																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:	

cornutrir

Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 19-07-24 BODEGA: — PLANTA: — SEDE EDUCATIVA: Fermin Suaya

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche entera polvo	380 g	07-05-24 A	07-05-25	esa-0024097-2023	C	C
2	chocolate al gusto	500 g	060324-03	06-09-25	NSA-007645-2019	C	C
3	Azucar providencia	400 g	09.06.24	09-06-26	NSA-004501-2018	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICION EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACION Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	N.O	C	C	C	

GFCTUUG

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO: RG-FO-41	VERSION: 4.1	FECHA DE EMISION: 13/05/2024	PAGINA: 1 de 7

Institución Educativa	Camilo Torres	Sede Educativa:	Maria Cano.	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Progreso 2 Etapa.	Fecha Visita:	19 Sept.	Hora inicio:	08:00 am.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	10:20 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI: X NO: —	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	Sabor del pan. —	—	—
No titulares de derecho atendidos	171	No de visita	1	Tipo de ración: Ind.	Minuta: 5 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Nefalin Sanchez.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Mauricio Devera.		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos Tecnicos del Contrato 1308-2024.

PUNTAJE ESPERADO	39	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE %	64,10%

CONCEPTO FINAL	NO CONFORME
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — FECHA DE VISITA	—
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — CONCEPTO EMITIDO	—

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	2	Visita con el fabricante del Porrifado POR

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA.	
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.	0	No hay Area de distribución.
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Sirven en el pasillo.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	0	Sirven en el pasillo.
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA.	
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.	NA	
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.	0	Sirven en el pasillo y no almacena
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.	0	No hay espacio físico exclusivo.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NA.	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA.	
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	Se sirve en el pasillo, expuesto al ambiente
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	En piso del pasillo.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO 60-FO-01	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 13/08/2014	PÁGINA 14 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslan el producto de toda posibilidad de contaminación	NO.

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (Si APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	NA.	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	NA	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	NA.	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No se evidencio.
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No se evidencio

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	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	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- Carlos Andres Bohorquez Zuluaga. Representante Parentesco: 3042416341
- Se realiza una inspección de sobre del producto por sobre con el proveedor, se encontro en buen estado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Natalia Sanchez Vargas	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:		Cargo:	
Realizada por:	Javier Mauricio Devia B.	Cargo:	Inspector de Campo.

0001335

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Monte Cono		Convitorge			ETC	Alcaldía Barrancabermeja		Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja					
Dirección:	Progreso 2 etapa		Lote Siete.			Fecha Visita:	16 de Junio		Hora inicio:	08:20.					
Operador:	Consorcio Par Convivir					No Contrato / Convenio	1358-24.		Hora de terminación:	10:40 am.					
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		HC	Número de menú programado	5		Se presentaron intercambios		Si		No X		N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración		16 junio	Número de menú entregado	5		Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de	1	3 X	5	7	9				
	2	4	6	8	10	acuerdo al menú entregado	2	4	6	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche UHT.	21	20	21	20	C.	21	21	21	20	C	22	21	20	20	C.
Derivados del cereal	Croisson de Queso.	27	26	29	25	C	65	69	65.	60	C	65	65	65.	60	C
Frutas																
Azúcares y dulces	Ponelita de leche.	21	21	21	20	C	21	21	21	20	C	21	21	21	20	C.
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

SG-FO-44 V01

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Municipal

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO: FOR-PAE-46	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 13/06/2023	PÁGINA: 1 de 1

Institución Educativa	Instituto Técnico Superior Industrial	Sede Educativa:	Chicó	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Calle 52 # 36-18	Fecha Visita:	19/Jul/24	Hora inicio:	7:00 am	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	9:30 am	
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO x	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	113	No de visita	1	Tipo de ración	Complemento AM	Minuta: 14 Semana: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yadira Zabaleta Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Sorcte Inspector de Campo.			
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR		

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato 1308-24.

PUNTAJE ESPERADO	61	PUNTAJE OBTENIDO	56	PORCENTAJE %	91,80 %
CONCEPTO FINAL				Conforme.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladores encontrados ración preparada en sitio	Nº de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
4		

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva y acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, materia y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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 higiénico-sanitarias.	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.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	1	
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.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

C0001343

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO DO-F-0-11	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/02/2024	PAGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	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	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cuchares, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolucion. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	

XI. GESTION SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte de conformación del CAE.
68	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		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Yadira Zabaleta	Cargo:	Manipuladora.
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Claudia P. Vergara Biorcate	Cargo:	Inspector de Campo
Realizada por:		Cargo:	

0001346

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Chicó
FECHA: 19/JUL/24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptacion 0.Rechazo A/R de la preparacion	ACEPTACION O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptacion 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM Complemento AM Menú #14	Chocolate con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación
	Pollo en cuadritos	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Papa con guiso	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Claudia P. Vergara Brokate
Documento: 52424727
Cargo: Inspector de campo
Firma: Claudia Vergara B

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 19/JUL/24 | BODEGA: — | PLANTA: — | SEDE EDUCATIVA: Chicó

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Chocolate Al gusto	500g.	160124-03	V: 16/07/25	NSA-0007645-2019	C	C
2.	Leche entera en polvo Milk	400g	230424 A.	V: 23/ABR/2025	RSA-0024097-2023	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	

8470000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Instituto tecnico Superior Industrial	Sede: Chicó	ETC	Alcaldia distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja.
Dirección:	Cll 52 # 36-18.		Fecha Visita:	19/JUL/24	Hora inicio: 7:00 am
Operador:	Consorcio PAE Yariguies		No Contrato / Convenio	1308/24	Hora de terminación: 9:30 am

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

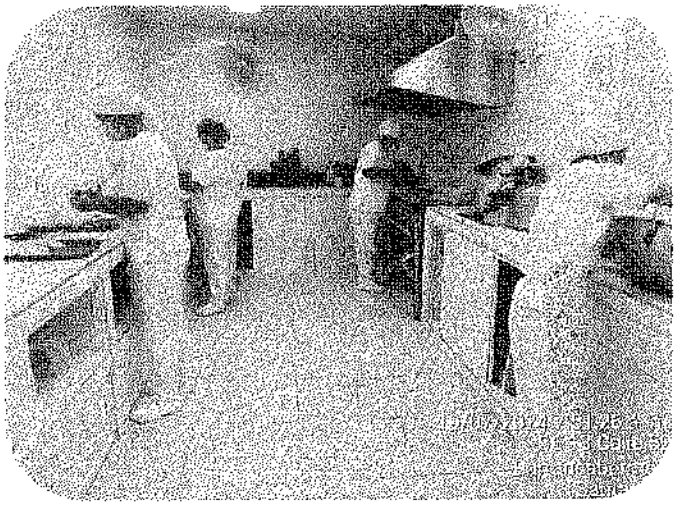
GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Chocolate con leche						205 ml	210 ml	200 ml	200 ml	Cumple					
Proteico	pollo en cuadritos						63 g	70 g	65 g	55 g	Cumple					
Cereal acompañante	Papa con guiso						75 g	80 g	68 g.	60 g.	Cumple					
Fruta	—						—	—	—	—						
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raices, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE											3					
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							
PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:	

SG-FO-44 V01

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. Área de preparación	
9. Área de servido	

C0001354

comutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 19/JUL/24 | BODEGA: — | PLANTA: — | SEDE EDUCATIVA: Veintiseis de Marzo - Principal.

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1.	Arroz Algran	500g	040724	V: 04/JUL/2025	RSA-0010839-2021	C	C
2.	Leche entera polvo Milk	400g	070324 A	07/MAY/2025	RSA-0024097-2023	C	C
3.	Aceite de Soya D'Li	1000 ml.	200324	V: 20/03/25.	PSA-0003824-2023	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2.	C	C	C	C	C	C	C
3.	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1.	C	C	C	C	
2.	C	C	C	C	
3.	C	C	C	C	

090TUCO

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Veintiseis de Marzo	Sede: principal	ETC	Alcaldia distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Cra 35 # 58-18		Fecha Visita:	19/JUL/24	Hora inicio:	9:30 am
Operador:	Consorcio PAE Yanguies		No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	12:30 pm

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Sudado de Pollo															
Cereal (arroz)	Arroz con Maduro															
Tubérculo, raíces, plátanos	Papa enchaquetada															
Verdura fría o caliente	Ensalada Agridulce															
Fruta	Jugo guayaba con leche															
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							
PUNTAJE POSIBLE	5	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:	

FO-44 V01

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	Veintiseis de Marzo	Sede: principal	CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección:	Cra 35 # 58-19		Fecha Visita:	19/JUL/24	Hora inicio:	9:30 am
Operador:	Consorcio PAE Yanigues		No Contrato / Convenio	1308-24	Hora de terminación:	12:30 pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Home Collection		Número de menú programado			Se presentaron intercambios					SI		No	X	N/A		
	Gramera		Fecha de última calibración		25/06/24	Número de menú entregado			Presentaron soporte de autorización					SI		No	X	N/A		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5 X	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5 X	7	9									
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10									

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Sudadodepollo									60 g	Cumple					
Cereal (arroz)	Arroz con Madorito									140 g	Cumple					
Tubérculo, raíces, plátanos	Papa enchaqueteda									130 g	Cumple					
Verdura fría o caliente	Ensalada Agridulce									90 g.	Cumple					
Fruta	Jugo guanabc con leche									200 ml	Cumple					
Lácteo	—									—	—					
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE											5					
NO CUMPLE											—					

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

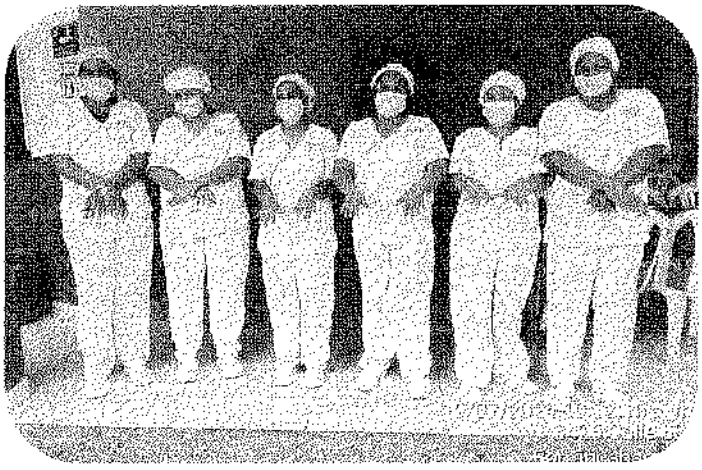
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	5	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE %	100	OBSERVACIONES:

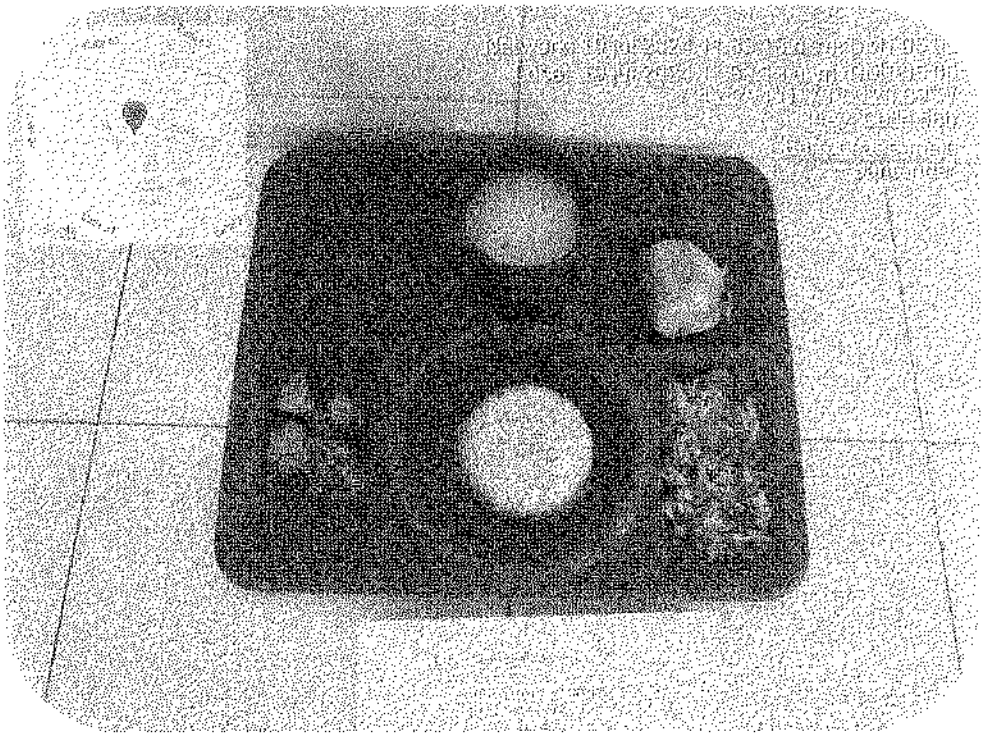
29 JUL 24

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 19 DE JULIO DE 2024
Institución Educativa: VEINTISEIS DE MARZO
Comedor Escolar: VEINTISEIS DE MARZO
Modalidad: ALMUERZO
Profesional que realiza la visita: CLAUDIA VERGARA BROKATE

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	
4. Producto Entregado y/o Servido	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO GG-F-01	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 13/05/2024	PÁGINA 1 de 7

Institución Educativa	DIEGO HERNANDEZ		Sede Educativa:	DIEGO HERNANDEZ		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	CRA 52 # 29 - 92		Fecha Visita:	19 DE JULIO 2024		Hora inicio:	10:30 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	1308 - 24		Hora de terminación:	1:30 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	226		No de visita	3	Tipo de ración	ALMUERZO	Minuta: 14 Semana: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	ENITH JOHANA CASTRO MANIPULADORA DE ALIMENTOS		Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILES JIMÉNEZ RODRIGUEZ. INSPECTORA DE CAMPO			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita:

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS DEL CONTRATO 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	54	PORCENTAJE %	87,0 %
CONCEPTO FINAL			CONFORME CON OBSERVACIONES		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
8		

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	SE DEBERÁ ALEJAR EL COMEDOR ESCOLAR DE MALEZA - PODAR MALEZA SIN ELIMINARLA URGENTE.
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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 desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de aislamiento 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.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	0	SE DEBERÁ PROTEGER.
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.	1	
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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Todos por un nuevo país

Aprender

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO SO-FO-01	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2013	PAGINA 2 de 4

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 Manufacture, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	87,5 %

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 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.	0	ACTUALIZAR CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS Y KARDEX
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 2°C a 4°C y se llevan registros	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
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	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83.37

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	0	LLEVAR REGISTRO DE CONTROL DE T°
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	LLEVAR REGISTROS DURANTE LA PREPARACIÓN PRODUCTO TERMINADO.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66.6 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	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	
32	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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

C0001369

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO RC-FO-01	VERSION 01	FECHA DE EMISION 14/08/2013	PAGINA 1 de 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).	0	CERTIFICAR MEDICAMENTE LA MANIPULACION DE ALIMENTOS POR PERSONAL
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.	0	EVIDENCIAR EDUCACION SANITARIA Y BPM.
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.	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	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
7	5	71.4%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	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	
46	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	
47	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	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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 (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
13	13	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

CDN01370

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: DIEGO HERNANDEZ DE GALEGO.
FECHA: 19 DE JULIO 2024

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENC	UNIFORMID	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM	SUDADO DE POLLO	1	1	1	1	1	1	1	1	ACEPTACIÓN
	ARROZ CON MARQUITO	1	1	1	1	1	1	1	1	
	PAPA ENCHAQUETADA	1	1	1	1	1	1	1	1	
	ENSALADA AGROVICE	1	1	1	1	1	1	1	1	
	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:
SE RECOLECTA CON AYUDA DE LOS ESTUDIANTES

FIRMA

Nombre:	ROSILYS JIMENEZ ROCHA
Documento:	37.727.658
Cargo:	INSPECTORA DE CAMPO
Firma:	

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

2197003

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	DIEGO HERNANDEZ						CODIGO SG-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2024				PAGINA 1 de 1						
Dirección:	CRA 52 # 29-92						Fecha Visita:		19 Julio 2024				Hora inicio:		10:30 Am						
Operador:	CONSORCIO PAE BARRIOS						No Contrato / Convenio		1308-24				Hora de terminación:		1:30 pm						
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HC	Número de menú programado		14		Se presentaron intercambios				SI		No X		N/A		
	Gramera		Fecha de última calibración			25/06/24	Número de menú entregado		14		Presentaron soporte de autorización				SI		No		N/A		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5 X	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5 X	7	9									
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10									

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses											
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Chocolate/cafe						222ml	230ml	210ml	220ml	Cumple					
Proteico	Pollo guisado						110g	150g	100g	100g.	Cumple					
Cereal acompañante	Papa guisada						130g	130g	132g	130gr.	Cumple					
Fruta																
Ración para preparar en sitio - Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE							3	3	3							
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%.	OBSERVACIONES:

Con1373

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO: RE-FO-01	VERSION: 01	FECHA DE EMISION: 13/06/2023	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Colegio Mixto Municipal El Castillo	Sede Educativa:	El Castillo		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Cra 52 29-92	Fecha Visita:	19 de Julio 2024		Hora Inicio:		7:00 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24		Hora de terminación:		10:00 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
No titulares de derecho atendidos	391	No de visita		Tipo de ración	AM	Minuta: 14 / Semana: 3	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yenifer Caneva Florez Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Rosilys Jiménez Rondón Inspectora de campo.				
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA			Visita SPQR		

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos del contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
62	57	57/62 = 91,9 %

CONCEPTO FINAL	CONFORME
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA:
	CONCEPTO EMITIDO:

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladores encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladores encontradas ración industrializada	Observaciones:
4		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

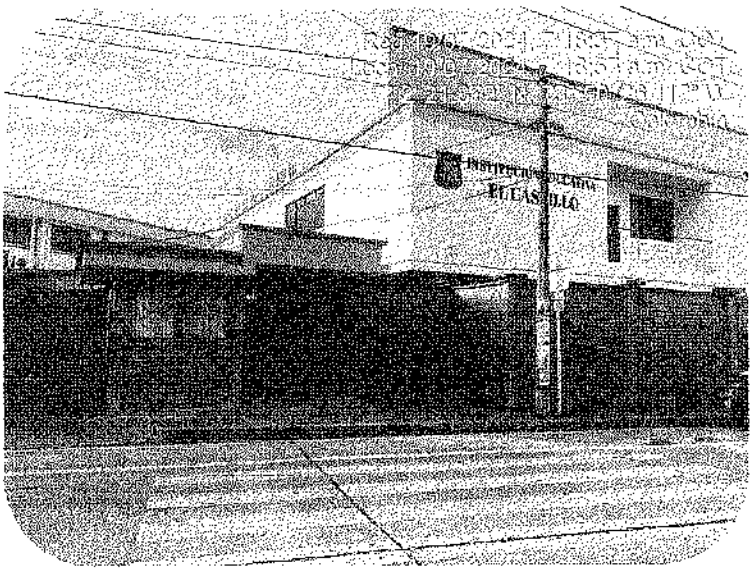
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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 desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	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.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	0	SE DEBERÁ PROTEGER LAMPARAS DEL AREA DE PREPARACION
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 manejo evitando contaminación cruzada.	1	
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	ABERTURA-VENTANAL DEL AREA DE PROCESOS DEBERÁ SER PROTEGIDA CON MALLA PARA EVITAR RESGUTN PARA EL PROCESOS
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

C0001379

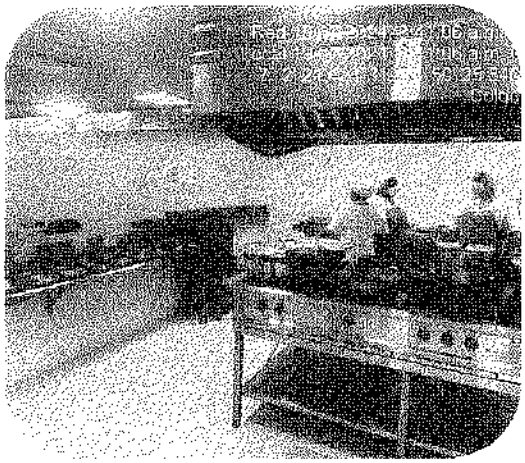
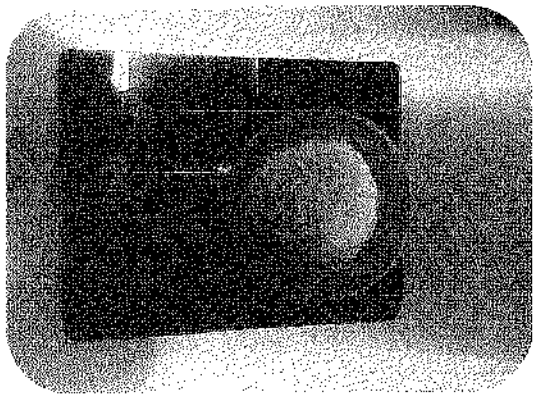
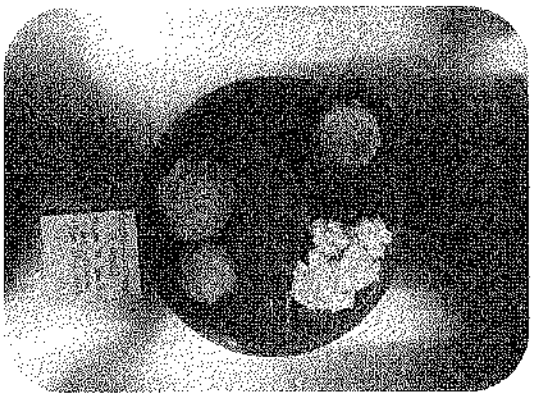
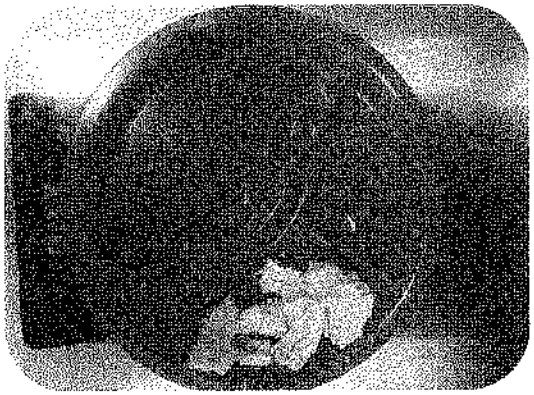
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 19 JULIO 2024
Institución Educativa: COLEGIO MIXTO MUNICIPAL EL CASTILLO
Comedor Escolar: EL CASTILLO
Modalidad: AM
Profesional que realiza la visita: ROSILYS JIMENEZ RODRÍGUEZ

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

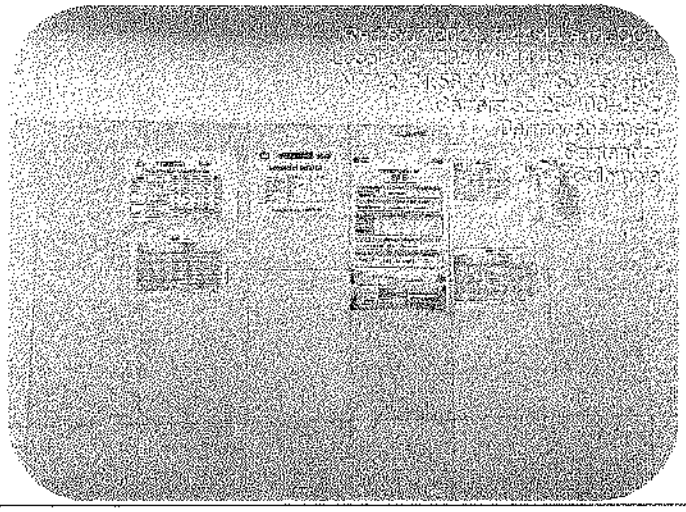
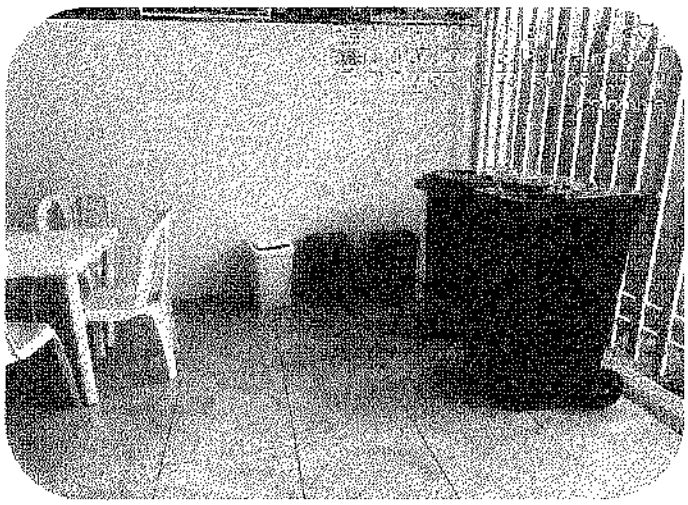
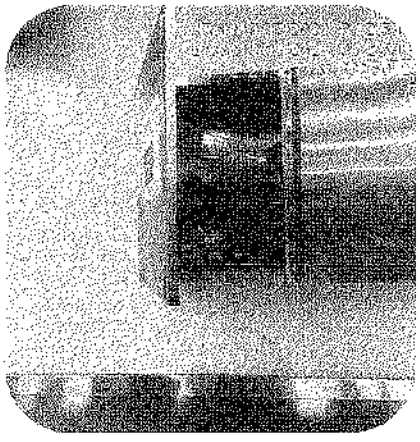
C3001385

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	  

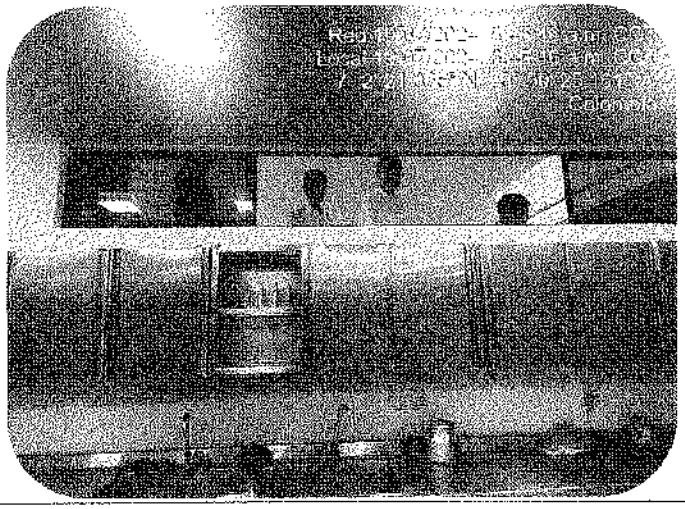
8300386

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	
7. Extintor y botiquín	 

C0001387

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender Alcaldía Distrital de Barranca bermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. Área de preparación	
9. Área de servido	
HALLAZGO:	

C0001388

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: La manipuladora de alimento debe utilizar el delantal según normatividad	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

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	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100 %

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	
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	No Cuentan con formato de registro de refrigeración
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
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	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	NA	
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.	NA	
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.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
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.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	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	
32	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	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %

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	

CO001391

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Sostenible

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

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).	0	Anexar Certificado Medico de Luisa Vargas, Sandra Bernal y Magda Garcia
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.	0	Anexar Formación Sanitaria BPM y Manipulacion de alimentos. Solo andrea tiene Certificado
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.	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 [illegible]	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,42%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	En la ficha tecnica incluyen un producto (Dersa) que no se suministra
42	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	
43	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)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	NA	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A	
46	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	N.A	
47	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)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, [illegible]	0	No se aplica la Separacion de los residuos Solidos

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77,77%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

0001392

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 22/07/24 | BODEGA: | PLANTA: | SEDE EDUCATIVA: Jose Antonio Galan

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche Entera UHT	200 ml	L.16201	08/09/24	RSA-0008049-2019	C	C
2	Galleta chip chocolate	25-40-70-90-120g	L.19324	08/09/24	NSA-0011889-2022	C	C
3	Manzana	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

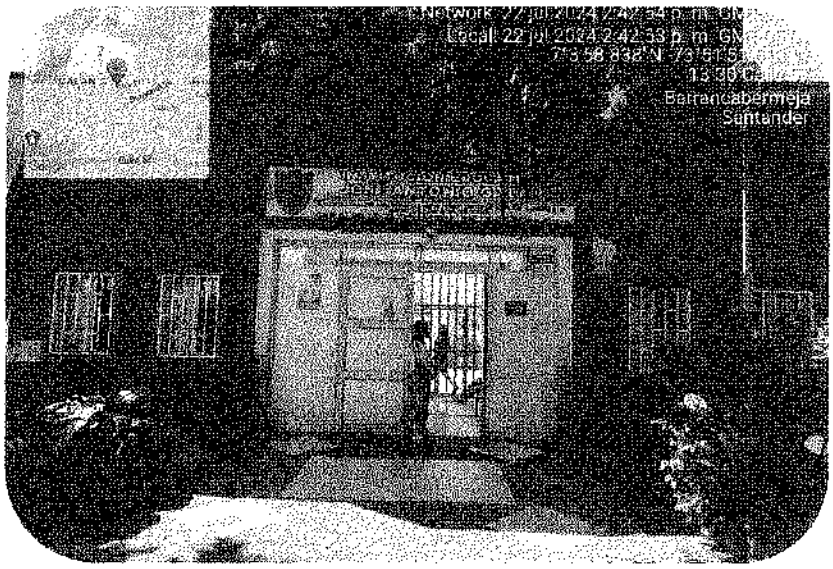
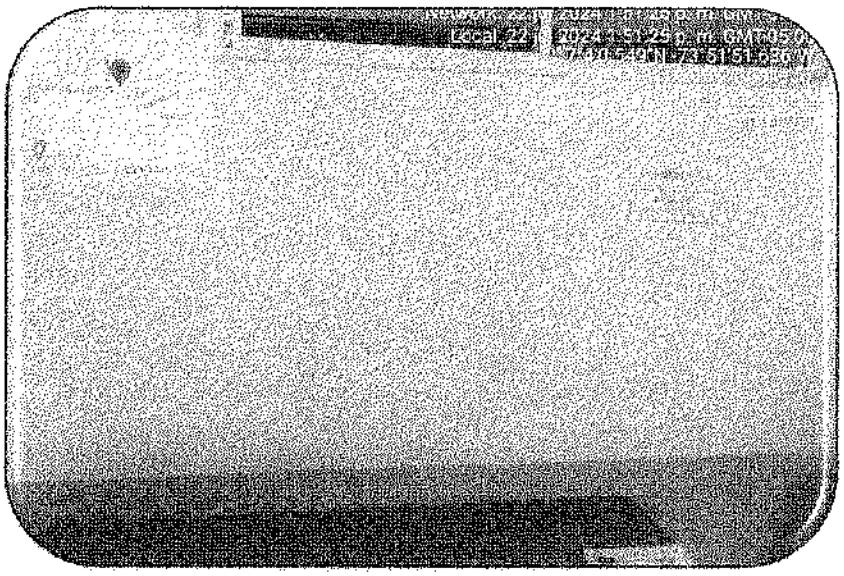
III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	N.A	C	C	C	
2	N.A	C	C	C	
3	N.A	N.A	N.A	N.A	

96CTUR3

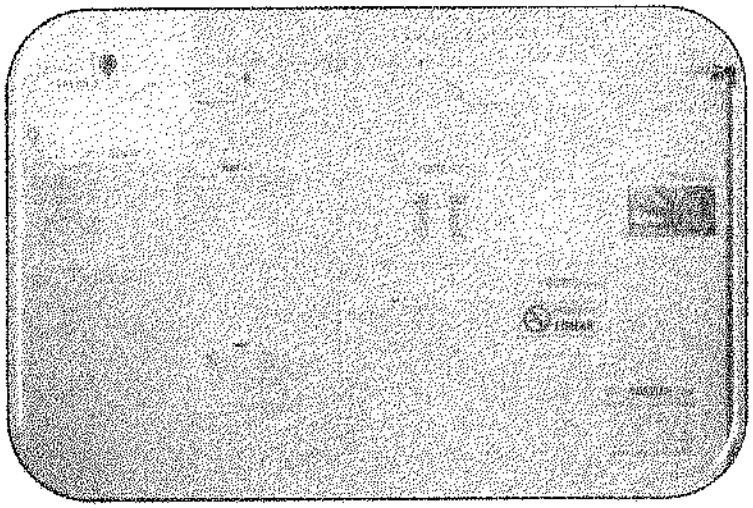
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha:22-07-24
Institución Educativa: Colegio Jose Antonio Galán
Comedor Escolar: Principal
Profesional que realiza la visita:

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

C0001398

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4.PERSONAL MANIPULADOR	
5. **PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS**	
6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS**	

cornutrir

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

Institución Educativa	Intecoba		Sede Educativa	Sede Principal		ETC. Alcaldía Distrital	Ciudad/ municipio Barrancabermeja
Dirección:	Cra 24 #46-27		Fecha Visita:	22/07/24		Hora inicio:	9:30 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	1308 - 24		Hora de terminación:	12:30 AM
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	125		No de visita	2	Tipo de ración	RPS Almuerzo	Minuta: 1.5 Semana: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Janeth Payares Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Rocio Mejia Ensp. Campo			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del Contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	55	PORCENTAJE %	88.70%
CONCEPTO FINAL				Conforme con la Observación	
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	Nº de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
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.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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 higiénico-sanitarias.	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.	0	La valdosa del area de preparacion esta agrietada
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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 dotado, 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.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	En el area de lavado el sifon cuenta con un hueco
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nacional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

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	16	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	87.5%

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 (cerrecas 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	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
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	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PC 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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	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	
32	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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Sostenible

Todos por un NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital Barranquilla

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

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).	0	Anexar Certificado Medico de Nubia Y Janeth Payares
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.	0	Anexar Formación Sanitaria, BPM Y Manipulación de Alimentos
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.42%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	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	
46	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 se evidencia Soporte de la potabilidad del agua
47	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	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de reciclables, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92.30%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Noroccidental

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	PS ED	Los utensilios fijos como tablas, cucharas, ollas y demás menaje estén fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No se evidencia extintor en el area de proceso
65	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	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencio soporte de Conformación CAE
68	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	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Rosa M Rapalino V	Cargo:	Supervisora
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Rocio Mejia	Cargo:	Insp. Campo
Realizada por:		Cargo:	

CON1404

cornutr
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	Intecoba		Principal			CODIGO SG-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2024				PAGINA 1 de 1					
Dirección:	Cra 24 # 46-27						Fecha Visita:		22/07/24			Hora inicio:		9:30 am					
Operador:	Consorcio PAE Yariguies						No Contrato / Convenio		1308 - 24			Hora de terminación:		12:30 pm					
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HOFFEN	Número de menú programado		15			Se presentaron intercambios			Si X		No		N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración			25/06/24	Número de menú entregado		15			Presentaron soporte de autorización			Si X		No		N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5 X	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5 X	7	9							
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne de cerdo en bistec						88gr	73gr	75gr	60gr	C					
Cereal (arroz)	Arroz Blanco						150gr	143gr	141gr	140gr	C					
Tubérculo, raices, plátanos							80gr	83gr	85gr	80gr	C					
Verdura fría o caliente	Arveja Guisada						100gr	98gr	93gr	90gr	C					
Fruta	Jugo de Piña en agua						204ml	205ml	210ml	200ml	C					
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE											5					
NO CUMPLE											0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	5	PUNTAJE REAL	5	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 22/07/24 | BODEGA: | PLANTA: | SEDE EDUCATIVA: Intecoba

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Aceite de Soya	1000 Ml	18 03 24	18-03-25	RSA-0003824-2023	C	C
2	Fruitbe Piña	250g	19 04 24	19 10 25	RSAJ1215804	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	NC	NC	C	

C75Tu03

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Intecoba
FECHA: 22/07/24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM	Carne de Cerdo en bistec	1	1	1	1	1	1	1	1	1 Aceptación
	Arvejas Guisadas	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Arroz Blanco	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Ensalada de cebolla y Tomate	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo de Piña en agua	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Rocio Mejia
Documento: 1098676138
Cargo: Insp. Campo
Firma: ✓

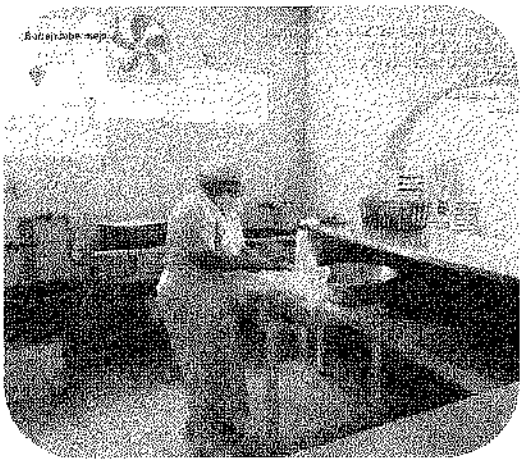
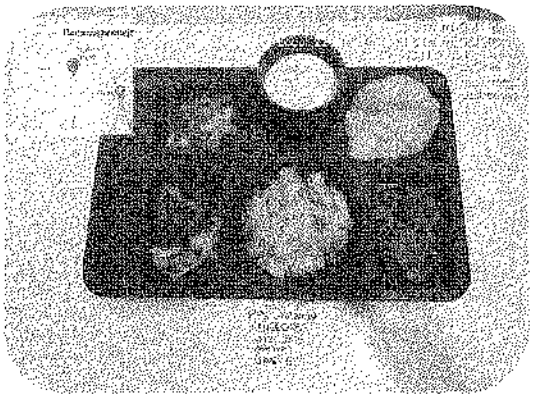
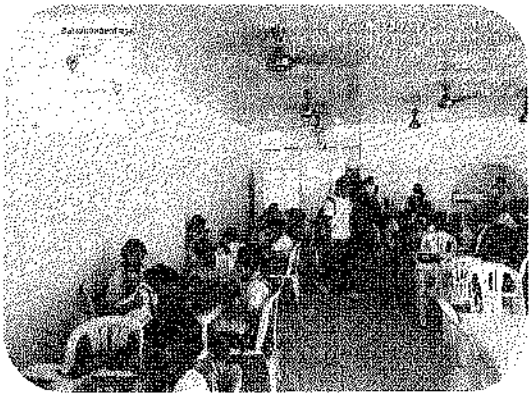
Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 22-07-24
Institución Educativa: INTECOBA
Comedor Escolar: PRINCIPAL
Modalidad: RPS- ALMUERZO
Profesional que realiza la visita:

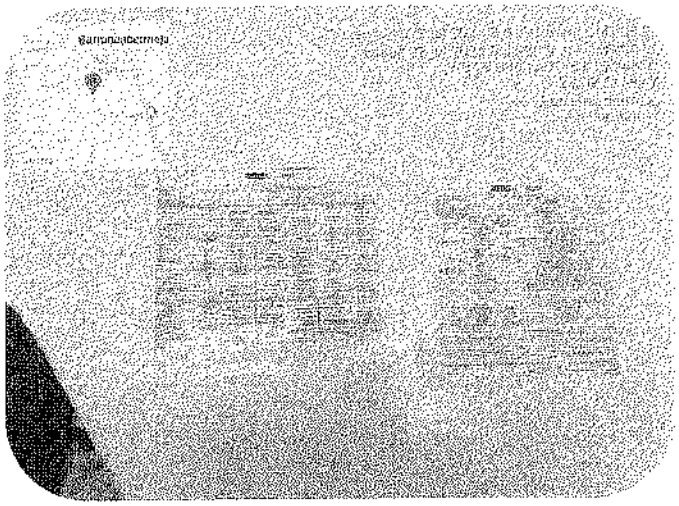
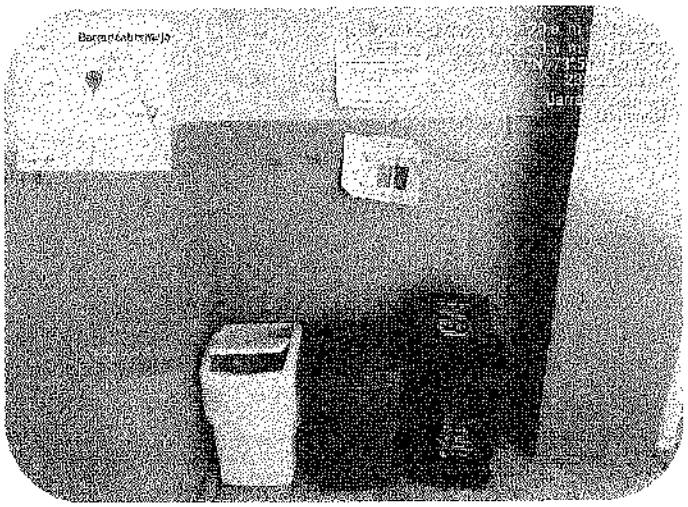
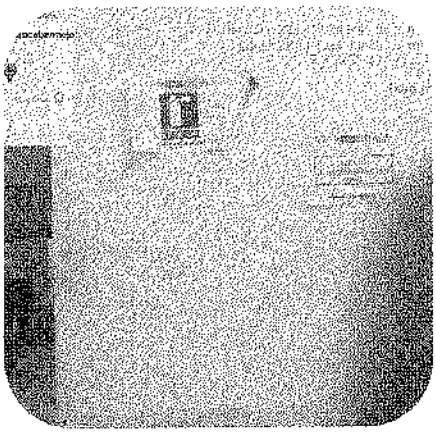
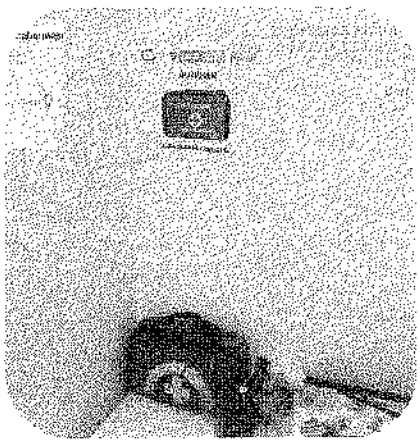
1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

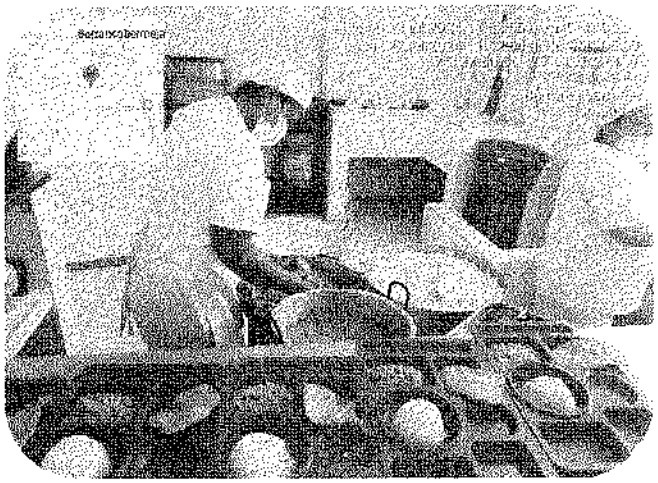
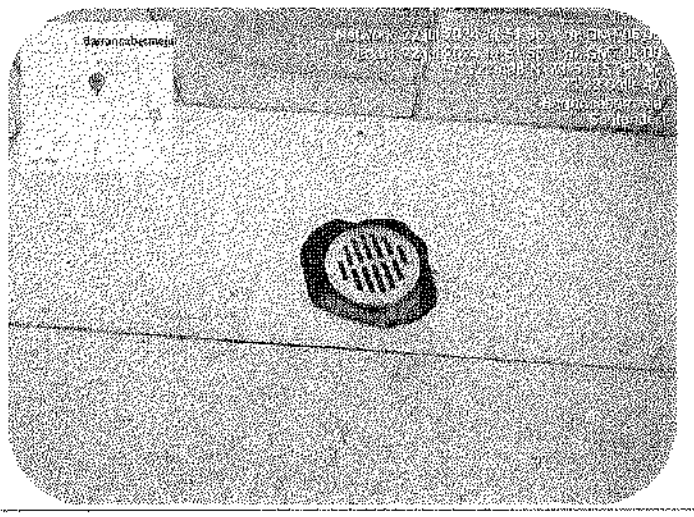
3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	  

CC901403

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barranca bermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	
7. Extintor y botiquín	 

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. Área de preparación	
9. Área de servido	
HALLAZGO: El lavado cuenta con una grieta en el sifón	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: En el área de preparación esta la baldosa agrietada y soplada	

con1412

cornutrir
Consorcio para el Desarrollo Nutricional

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

CÓDIGO FO-FO-41	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 13/08/2024	PÁGINA 1 de 1

Institución Educativa	Ins Edu. Cusd. Jose Prudencio Padilla	Sede Educativa:	Central Integrada	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:		Fecha Visita:	22/07/24	Hora inicio:	1:05 PM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	2:40 PM
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	358 PM	No de visita	3	Tipo de ración: RI	Minuta: 5 / Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Karina Aldana. Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Enna Fabiola Cobillos		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita:
Verificar el Cumplimiento de los alineamientos del Contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	41	PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE %	87,80%.
CONCEPTO FINAL				Conforme.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	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.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
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 moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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	

C0001413

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Bogotá Mejor para todos — Todos por un nuevo país — Alcaldía Distrito de Barrancabermeja

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

CODIGO SU-FO-07	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2014	PAGINA 1 de 1

15	PS PI 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 PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%
		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 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.	0	En el AL no se evidencia el Kardex.	
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 cuentan con registros para la temperatura.	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A		
22	PS RI ED	Los productos que se encuentren 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 PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
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.	N.A		
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.	N.A		
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.	N.A		
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		1 PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
29	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		
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A		
31	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		
32	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		3 PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM		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		

C2001414

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO GPFD-44	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 13/08/2024	PÁGINA 1 de 7

34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se observa el examen de Aptitud.
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.	0	El personal NO cuenta con formación para manipular alimentos.
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.	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	9	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	77,42 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No se observa tanque para almacenar agua.
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A	
46	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	N.A	
47	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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 (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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		10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

C001415

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CÓDIGO SGI-FO-41	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN (dd/mm/aa)	PÁGINA 3 de 7

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	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	N.O.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
61	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	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	N.A	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	N.A	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
68	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		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Karina Atlana	Cargo:	manipuladora
Atendido por:		Cargo:	
Realizado por:	Enna Fabiola Cabillos	Cargo:	Insp. Campo
Realizado por:		Cargo:	

c0001416

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA:

N°CONTRATO DE SUMINISTRO:

CDP:

SEDE EDUCATIVA:

FECHA:

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Leche Entera	1	1	1	1	1	1	1	1	Aceptación
	Galleta Chips de chocolate	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Enna Fabiola Cubillos

Documento: 63365537

Cargo: Insp Campo

Firma: Enna Fabiola

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Ministerio de Educación · Todos por un Nuevo País · Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa: Ins. Edu. Casd Jose Prudencio Padilla Central Integrada. | ETC | | Ciudad/ Municipio: B/Bermeja. C
Dirección: Calle 30 101-1-121 | Fecha Visita: 22-07-24 | Hora inicio: 1:05 P.m C
Operador: Consorcio PAE Yariguies | No Contrato / Convenio: 1308-24 | Hora de terminación: 2:40 PM C

Instrumento: Marque con una X — Balanza | Marca | H.C | Número de menú programado | Se presentaron Intercambios: SI | NO X | N/A
Gramera X | Fecha de última calibración | | Número de menú entregado | Presentaron soporte de autorización: SI | NO X | N/A

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado — Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 | 2 | 3 X | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Leche entera.						220ml	225ml	227ml	200ml	Cumple					
Derivados del cereal	Galleta Chiller de Avena.						78g	77g	72g	70g	Cumple					
Frutas	Manzana.						110g	110g	115g	110g	Cumple					
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE							C	C	C	C						
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							
PUNTAJE POSIBLE	8	PUNTAJE REAL	8	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA:	N° CONTRATO OPERACIÓN 3035-24	N° CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24	SEDE EDUCATIVA:

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche entera	200ml	L25307	22-09-24	C	C	C
2	Galleta Chips de Chocolate	90g	20824G	27-09-24	C	C	C
3	Manland.	Cuda	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

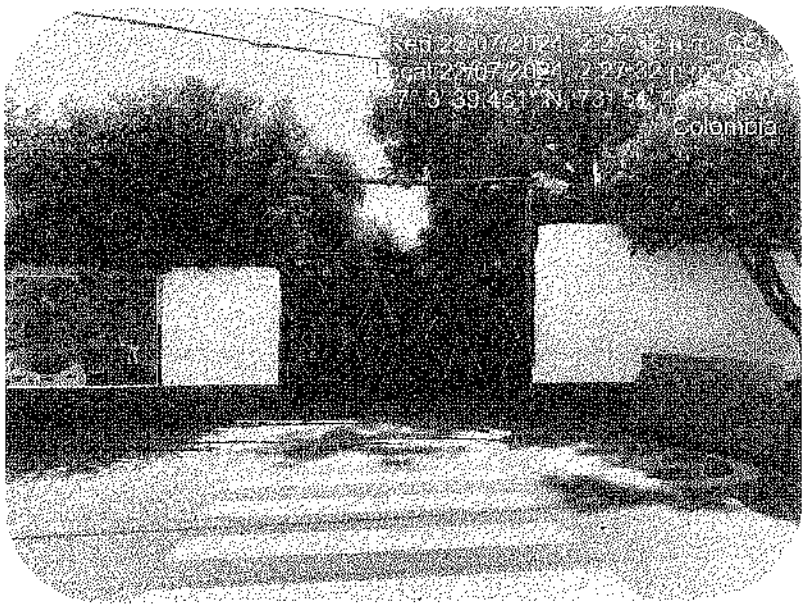
CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

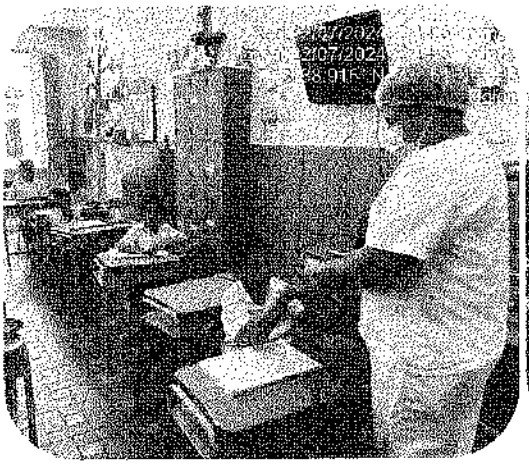
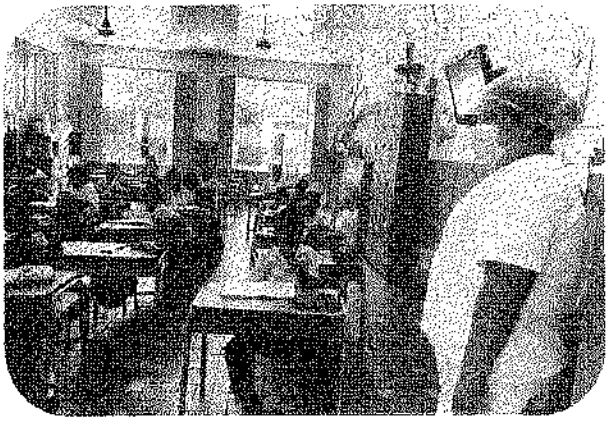
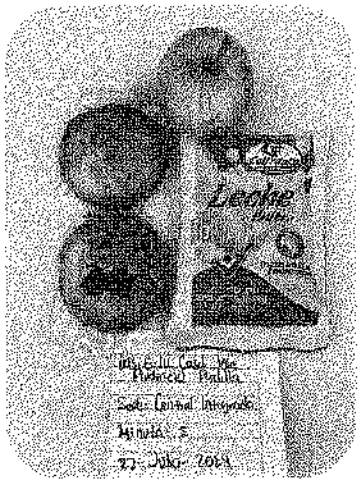
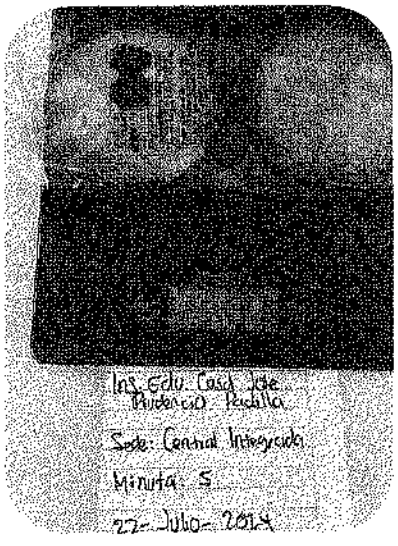
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 22/07/24
Institución Educativa: INSTITUTO EDUCATIVO CASD JOSE PRUDENCIO PADILLA
Comedor Escolar: CENTRAL INTEGRADA
Modalidad: R.I

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

C990421

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	  

C0001422

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Diego Hernandez Gallego	Sede Educativa:	Diego Hernandez	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:		Fecha Visita:	22-07-24	Hora inicio:	10:30 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	1:30 PM
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	226	No de visita	1	Tipo de ración: Almuerzo	Minuta: 15 / Semana: 3
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Johana Castro Manipuladora de alimento	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Enna Fabiola Cobillos		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita:
Verificar los lineamientos tecnicos que se cumplan en el contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	57	PORCENTAJE %	91,93%

CONCEPTO FINAL		Conforme.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encobtradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
8		

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	Despejar el area del comedor escolar de maleza.
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilite 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 higiénico-sanitarias.	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	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	0	Se debera proteger lamparas del area de preparación con malla.
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.	1	
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	

C3014.24

cornutrir — Corporación para el Desarrollo Nutricional — Aprender — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO 80-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 de 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		16	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	87,5 %

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 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	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
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		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	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	
32	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		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

C0014

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Todos por un Nuevo País

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa		CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección:			Fecha Visita:		Hora inicio:	
Operador:			No Contrato / Convenio		Hora de terminación:	

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raices, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE %		OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO: PS-FO-11	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN (mes/año):	PÁGINA 1 de 5

Institución Educativa	Megacolegio Juan francisco Sorosti	Sede Educativa:	Principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Antiguo Idema Barrio Jerusalen	Fecha Visita:	22-07-24	Hora Inicio:	10:00 Am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	1:30 pm.
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO —	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	1320	No de visita	6	Tipo de ración: Almuerzo	Minuta: 15 Semana: 4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Maria Jiménez Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Osiris M Perez Ramirez Inspector de Campo.		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—

Objeto de la visita:

Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	49	PORCENTAJE %	79.03 %
CONCEPTO FINAL				Conforme con observaciones.	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	—	
			CONCEPTO EMITIDO	—	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
13	-	—

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

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ítem		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las acciones correctivas o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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 desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	se evidencia desprendimiento de material.
5	PS RI	El área de distribución o de atistenteto 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.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	0	Se evidencia bolsas de basura en el suelo.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionalidad y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
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.	1	
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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Juan Francisco Soraski sede Principal	ETC	Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Antiguo Primo Barrio Jerusalen.	Fecha Visita:	22-07-24	Hora Inicio:	10:00 Am
Operador:	Consorcio PAE Yariguies	No Contrato / Convenio	1308-24	Hora de terminación:	1:30 Pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			14-C	Número de menú programado	15	Se presentaron intercambios		Si —	No X	N/A —						
	Gramera	X	Fecha de última calibración			25-06-24	Número de menú entregado	15	Presentaron soporte de autorización		Si —	No X	N/A —						
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5 X	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 Y	5	7	9							
		2	4	6	8	10		2	4	6	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Carne de cerdo en bistec	30	35	45	40 gr	NC	58	55	59	45	C	53	59	57	50	C
Cereal (arroz)	Arroz Blanco	46	54	98	60 gr	NC	64	68	71	70	NC	88	90	91	90	C
Tubérculo, raíces, plátanos	Fr ta de trigo	34	59	32	50 gr	NC	37	40	42	60	NC	41	62	60	65	NC
Verdura fría o caliente	Ensalada cebolla y tomate	67	35	51	50 gr	NC	38	39	36	60	NC	72	76	53	70	NC
Fruta	Jugo Pinta en agua	210	230	215	200 ml	C	215	220	240	200	C	230	221	240	200	C
Lácteo /Leguminosa	Arvejas Guisadas	27	34	29	45 gr	C	32	38	37	24	C	67	40	50	50	C
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						2					3					4
NO CUMPLE						4					3					2

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE	30	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	60%	OBSERVACIONES: se evidencio gramaje bajo

0454 FOLIO

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Juan Francisco Soresti sede Principal		Fecha Visita:	22-07-24	Hora inicio: 10:00 Am
Dirección:	Antigua idema barrio Jerusalem		No Contrato / Convenio	1308-24	Hora de terminación: 1:00 pm
Operador:	Consorcio Yariguies				

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				11.C	Número de menú programado	15	Se presentaron intercambios		Si —	No X	N/A —
	Gramera	X	Fecha de última calibración				25-06-24	Número de menú entregado	15	Presentaron soporte de autorización		Si —	No X	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3		5	X	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	X	5	7	9		
	2		4		6		8	10		2	4		6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	carne cerdo en bistec	52	75	72	55	C	57	62	68	60	C					
Cereal (arroz)	Arroz Blanco	109	125	126	125	C	187	171	189	140	C					
Tubérculo, raices, plátanos	Papa trigo	87	46	52	70	NC	92	94	91	80	C					
Verdura fria o caliente	Ensalada Cebolla tomate	48	60	66	80	NC	51	50	55	90	NC					
Fruta	Jugo piña en agua	250	260	248	200	C	230	232	240	200	C					
Lácteo	arepas Guisadas	85	75	80	75	C	161	150	152	120	C					
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						4					5					
NO CUMPLE						2					1					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	30	PUNTAJE REAL	18	PORCENTAJE %	60%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 22-02-24 | BODEGA: — | PLANTA: — | SEDE EDUCATIVA: Juan Francisco Sorasti

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Arvejas Algran	500 gr	164	21-05-25	N.O	N.O	C
2	Harina de trigo la Manjita	500 gr	09-04-24	09-10-24	PSA-0003000-2021	C	C
3	Arroz Algran	500 gr	04-07-24	04-07-25	USA-0010839-2071	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

EFFUSIO

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Todos por un Nuevo País · Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662 - 24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308 - 24
CDP: —
SEDE EDUCATIVA: Juan Francisco Santander
FECHA: 22 - 07 - 24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI Almuerzo	Carne de Cerdo en bistec	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptacion.
	Arroz Blanco	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Fruta de trigo	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Ensalada de cebolla y tomate	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Arvejas Guisadas	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo de piña en agua	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

se realiza evaluacion organoleptica de los alimentos con ayuda de los estudiantes

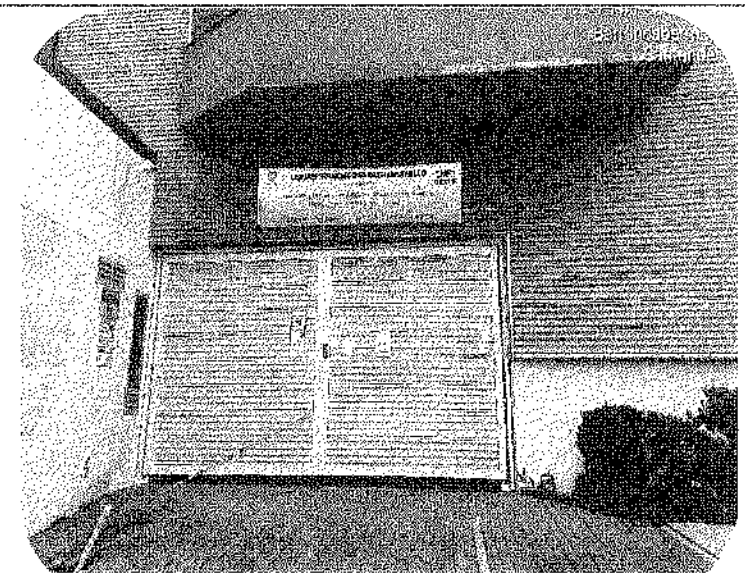
FIRMA

Nombre: Doris Astrid Perez Zamirez
Documento: 28 983 858
Cargo: Inspector de campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

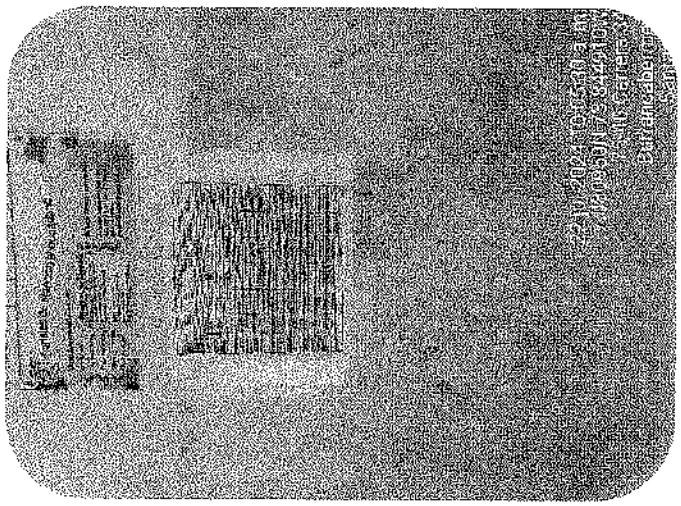
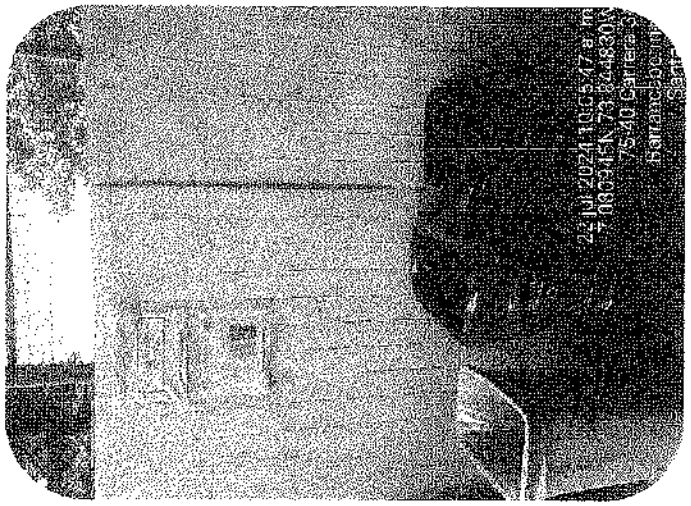
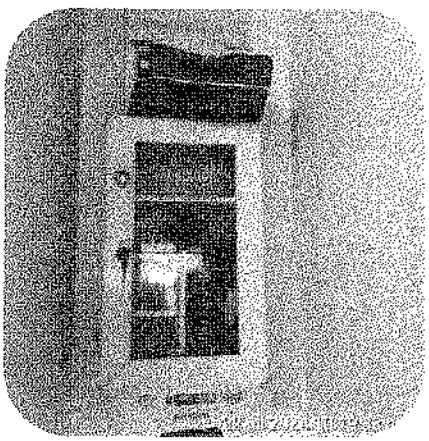
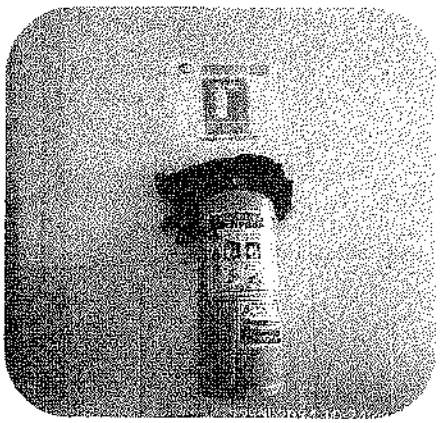
Fecha: 22-07-2024
Institución Educativa: JUAN FRANCISCO SARASTI
Comedor Escolar: PRINCIPAL
Modalidad: ALMUERZO
Profesional que realiza la visita: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

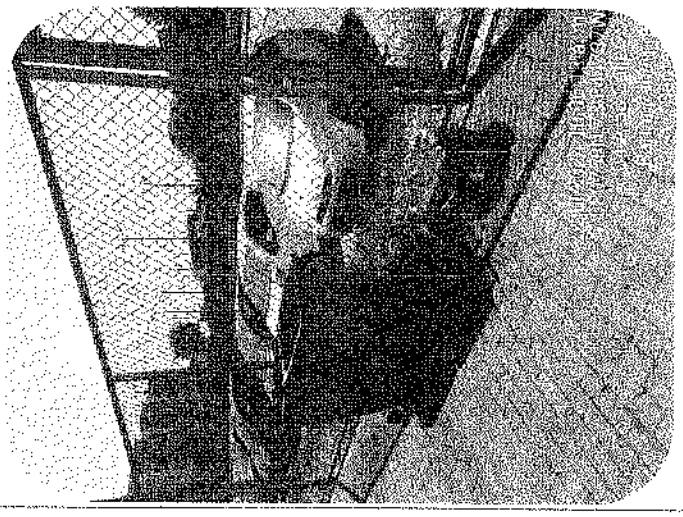
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	 

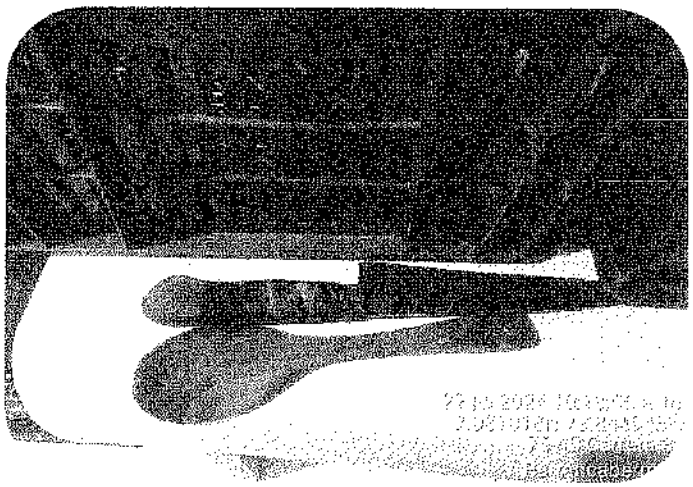
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	
7. Extintor y botiquín	 

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. Área de preparación	
9. Área de servido	
HALLAZGO:	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5**	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO **PREPARADO EN SITIO**	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO:	
HALLAZGO:	
HALLAZGO:	

C001448

10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C	

Alimentos para Aprender	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldia Distrital de Barrancabermeja				
Fecha de la visita:	22/07/2024			Sede Educativa:	Santa Isabel
Operador:	Consorcio PAE Yongas			Cupos Adjudicados	240
Tipo de Complemento: MIX	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	240
	X	X	—		

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú:	Minuta 15 = Leche entera UHT - Arepa rellena de pechuga de pollo - manzana

Información de la ruta a verificar

	Nombre Centro de Producción (CDP):	CPA Zara Parada.			
	Placa del vehículo:	GOW 553	N° de Ruta:	N° de sedes de la ruta:	Hora salida CDP: 6:15 Am

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	Santa Isabel
Hora de llegada a la sede educativa	6:30 Am
Hora de salida de la sede educativa	8:30 Am
Temperatura el contenedor isotérmico	36 °C
Temperatura del complemento alimentario	60 °C
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	240

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple), NC (No cumple), NA (No aplica)

	Personal Manipulador	Calificación	Observaciones
1	El personal manipulador y transportador cuenta con la documentación exigida para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y ésta se encuentra vigente.	N.C.	Faltan documentacion
2	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
3	El personal manipulador y transportador cumple con las buenas prácticas de manufactura en las diferentes etapas del proceso, según lo establecido en la normatividad legal vigente	C	
	Condiciones de transporte	**Calificación**	**Observaciones**
4	Los vehículos para el transporte de los contenedores isotérmicos cumplen con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte.	C	
5	El vehículo cuenta con certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
6	Las Canastillas y/o equipos donde son transportados los alimentos se encuentran limpias, en buen estado y son de material resistente.	C	
9	Se realiza monitoreo de temperatura de los complementos alimentarios.	C	
10	Las temperaturas de los alimentos se encuentran dentro de los rangos establecidos y se monitorean los tiempos de exposición de los complementos.	C	
11	Se cumple con las cantidades establecidas por contenedor isotérmico según capacidad la capacidad de este.	C	
	Entrega de complemento alimentario	**Calificación**	**Observaciones**
12	La cantidad de complementos alimentarios entregados se ajusta a las cantidades definidas para la sede educativa.	C	
13	Los componentes alimentarios entregados corresponden con los establecidos en el ciclo de menús aprobado.	C	
14	Los alimentos empacados y/o envasados que se entreguen con el complemento alimentario cumplen con la normatividad vigente para el rotulado de alimentos.	C	
15	Los complementos alimentarios se suministran en adecuadas condiciones de calidad, inocuidad, presentación y no presentan ningún tipo de contaminación.	C	
16	Durante el descargue y entrega de los complementos alimentarios en la sede educativa se evidencia adecuadas practicas de manufactura.	C	
17	Los complementos alimentarios son entregados a las sedes educativas cumpliendo con los horarios establecidos.	C	
18	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C	

CC001449

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Tecnico superior de Comercio sede Santa Isabel	ETC	Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Calle 77 N° 30-34	Fecha Visita:	22-07-24	Hora inicio:	630
Operador:	Consorcio Poe Yariguies	No Contrato / Convenio	1308-24	Hora de terminación:	8:30

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			H-C	Número de menú programado					Se presentaron intercambios				SI	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración			2-06-24	Número de menú entregado					Presentaron soporte de autorización				SI	No X	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3 X	5	7	9					
	2		4	6	8	10		2		4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raices, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	Leche entera UHT	223	222	220	200 ml	C	221	220	219	200 ml	C	223	220	219	200 ml	C
Proteico	Arepa Rellena de Pechuga Pollo	99	96	98	95 gr	C	148	140	135	125 gr	C	158	150	153	150 gr	C
Cereal acompañante	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fruta	Manzana	115	102	90	80	C	118	113	120	110	C	120	118	15	110 gr	C
CUMPLE						3					3					3
NO CUMPLE						0					0					0

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Aprender | Todos por un nuevo país | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP: —
SEDE EDUCATIVA: Santa Isabel
FECHA: 22-07-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA MIX AM/PM	Leche entera UHT	1	1	1	1	1	1	1	1	1- Aceptacion
	Arepa rellena de pechuga de Pollo	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

Se realiza evaluacion organoleptica de los alimentos con ayuda de los estudiantes

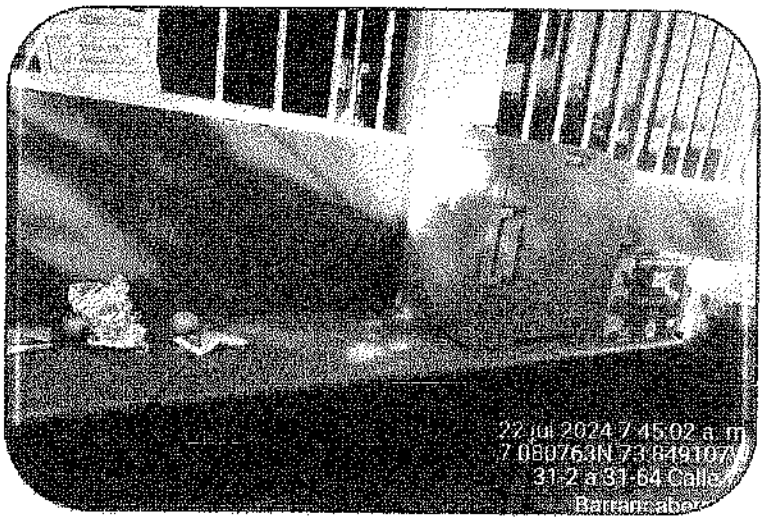
FIRMA

Nombre: Dsiris Astrid Perez Ramirez
Documento: 28 483 858
Cargo: Inspector de Campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

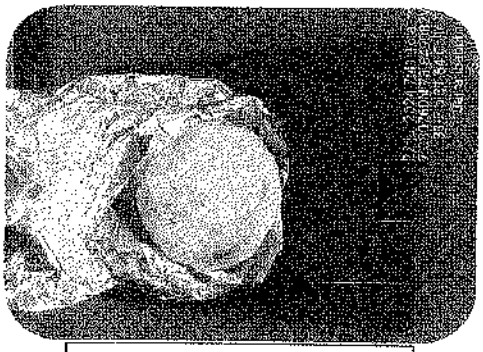
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 22-07-2024
Institución Educativa: TECNICO DE COMERCIO – LARA PARADA
Comedor Escolar: CCT- SANTA ISABEL
Profesional que realiza la visita: OSIRIS STRID PEREZ RAMIREZ

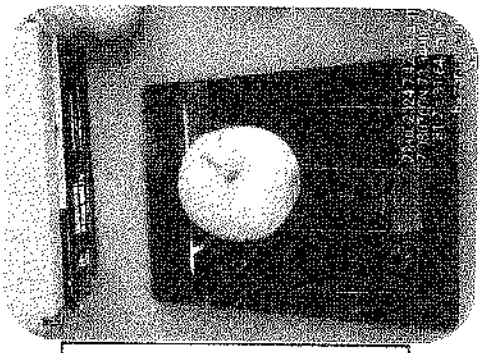
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

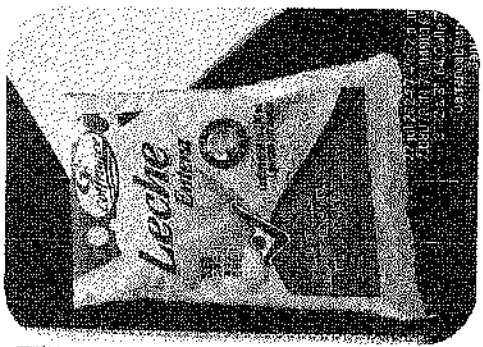
3. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO - VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO



Fechas.



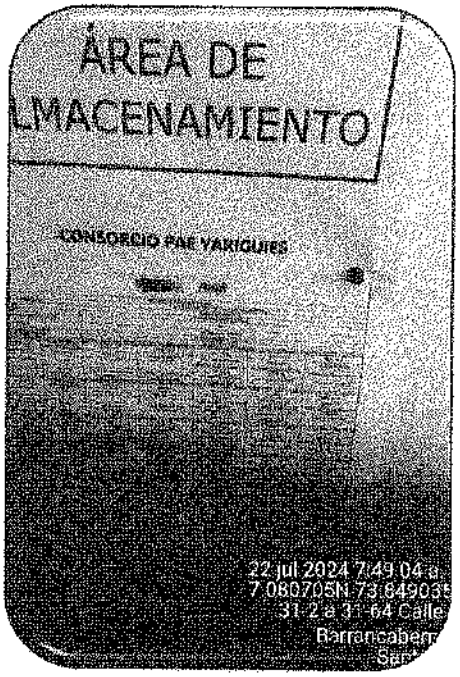
Fechas.



Fechas. 17-10-2024

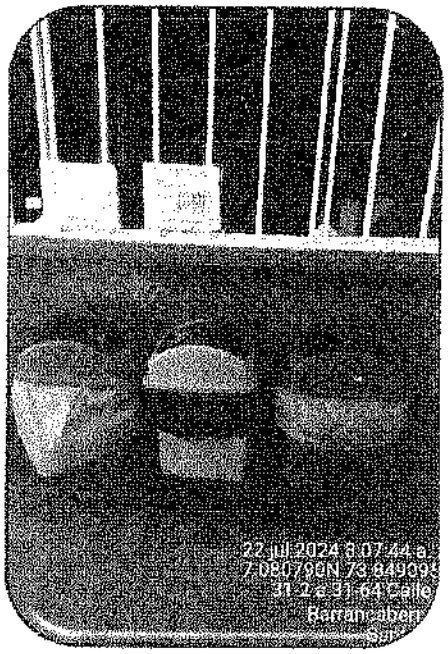
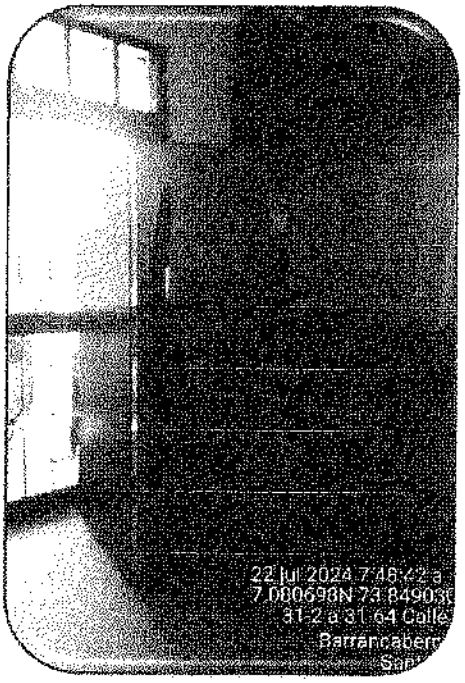
C3001454

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

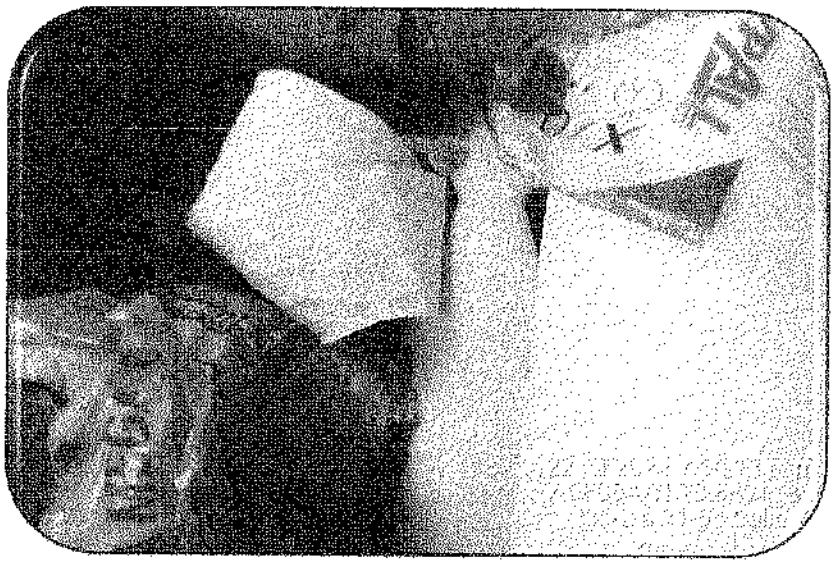
4.PERSONAL MANIPULADOR	
5. PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS	

C0001455

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS**	
HALLAZGO:	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO:	

cgnn1457

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Todos por un nuevo país

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO GD-FO-44	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 13/05/2024	PÁGINA 1 de 3

Institución Educativa	Intecoba	Sede Educativa:	principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Cra 24 # 46 - 29	Fecha Visita:	22 Jul / 24	Hora inicio:	8:00 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	9:30 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO x	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	341	No de visita	4	Tipo de ración: RI / AM	Minuta: 2 / Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Harly Andrea Olivares Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Brocate Inspector de Campo		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	43	PUNTAJE OBTENIDO	40	PORCENTAJE %	93,02%
CONCEPTO FINAL			Conforme.		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras encobradas ración preparada en sitio	Nº de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A.	
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 moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	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.	N.A.	
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.	N.A.	
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 encuentren protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
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.	N.A.	
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	

CGM1458

comutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO SP-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 10/01/2024	PAGINA 1 de 3

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	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100 %

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 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	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A.	
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	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100 %

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	N.A.	
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.	N.A.	
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.	N.A.	
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 PREPARACION

PUNTAJE ESPERADO		1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100 %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A.	
31	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	
32	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		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

C0001459

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO: MS-FO-01	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 13/02/2024	PÁGINA: 1 de 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.	0	Anexar soporte de capacitación de manipulacion de alimentos
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.71%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A.	
46	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	N.A.	
47	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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 (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CÓDIGO: SG-FO-41	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 13-08-2021	PÁGINA: 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		——	PUNTAJE OBTENIDO	——	PORCENTAJE %	——

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A.	
61	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.	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No cuenta con extintor
65	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		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	Anexar soporte de conformación del CAE.
68	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		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Rosa M Ropaino. V	Cargo:	Supervisora.
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Claudia P. Vergara Brokate	Cargo:	Inspector de Campo.
Realizada por:		Cargo:	

CAN1461

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

(P) MINEDUCACIÓN | Aprender | TODOS POR UN NUEVO PAÍS | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 22/JUL/24 | BODEGA: — | PLANTA: — | SEDE EDUCATIVA: Intecobc

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1.	Leche entera Colfrance	200ml	16201	V: 08-09-24	RSAE 02130609	C	C
2.	Galleta chip de chocolate Henz Asociados	90g	19324 G	V: 08-09-24.	NSA-0011	C	C
3.	Manzana	120g	N.A	N.A	N.A	N.A.	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1.	C	C	C	C	C	C	C
2.	C	C	C	C	C	C	C
3.	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3.	N.A	N.A	N.A	N.A	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24.

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Intecoba

FECHA: 22/JUL

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Leche entera colfrance	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación
	Galleta Chip de chocolate	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES: Se le pregunta a los estudiantes.

FIRMA

Nombre: Claudia P. Vergara Brokate

Documento: 52 424 727

Cargo: Inspector de Campo

Firma: Claudia Vergara 13

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Todos por un Nuevo País

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Intecoba principal	ETC	Alcaldia distrital	Ciudad/ Municipio	Bbermeja
Dirección:	Cra 24 # 46-24	Fecha Visita:	22/JUL/24	Hora Inicio:	8:00 am
Operador:	Consorcio PAE Yanguies	No Contrato / Convenio	1308.24	Hora de terminación:	9:30 am

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

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

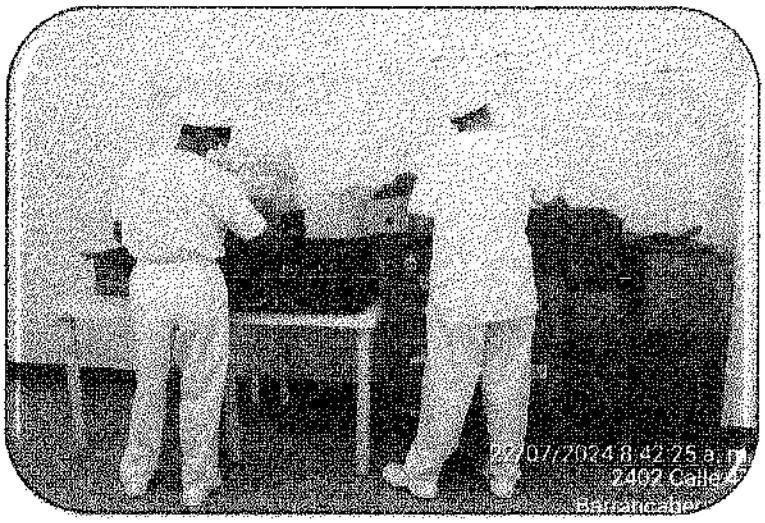
GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUATO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	leche entera colfiana															
Derivados del cereal	galleta chipa de chocolate Hero Asoc.															
Frutas	Manzana.															
Azúcares y dulces	—															
Queso	—															
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 22 DE JULIO DEL 2024
Institución Educativa: INTECOBA
Comedor Escolar: INTECOBA
Profesional que realiza la visita: CLAUDIA VERGARA BROKATE

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO 68.FO.44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2023	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Intecoba	Sede Educativa:	principal	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Cra 24 # 46-27	Fecha Visita:	22 JUL/24	Hora Inicio:	9:45 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	12:30 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO x	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	125	No de visita	4	Tipo de ración: Almuerzo	Minuta: 15 Semana: 3.
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Janeth Payarej Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Broncte		
Visita técnica	x	Visita verificación de ETA		Visita SPGR	

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	55	PORCENTAJE %	88,70 %

CONCEPTO FINAL	Conforme con observaciones
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – FECHA DE VISITA	
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
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.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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 moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de almacenamiento 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.	0	Realizar mantenimiento a baldosas partidas en paredes.
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Sifon del area de lavado se encuentra en mal estado (baldosa partida)
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
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	

CCM1469

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Todos por un Nuevo País

Alcaldía Distrital Barranquilla

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 5 de 7

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		16	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	87,5%

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 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, Kardex 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	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
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		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	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	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

comutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO: 80-FO-49	VERSION: 01	FECHA DE EMISION: 13/06/2024	PAGINA: 1 de 5

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).	0	las manipuladoras Janeth y Nubia. no cuentan con certificado medico
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.	0	Anexar soporte de capacitacion de manipulacion de alimentos
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,42%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	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	
46	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 se evidencia el soporte de la empresa Aguas de Barrancabermeja donde certifica que el agua es potable
47	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	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	13	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE %	92,30%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI LES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	0.0	

CC1471

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO SC-FO-01	VERSION 01	FECHA DE EMISION 23/08/2024	PAGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No cuentan con extintor contra incendios
65	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		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%.

XI. GESTION SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	Anexar soporte de conformación del CAE.
68	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		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,6%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Dago M Rapalino	Cargo:	Dago M Rapalino V. Supervisor.
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Claudia P. Vengara Brokate	Cargo:	Inspector de Campo.
Realizada por:		Cargo:	

C0001472

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos que Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	Intecolsa principal.						CODIGO SG-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2024				PAGINA 1 de 1						
Dirección:	Cra 24 #46-27							Fecha Visita:		22/JUL/24			Hora inicio:		9:45 am						
Operador:	Consorcio PAE Yariguies							No Contrato / Convenio		1308.24			Hora de terminación:		12:30 pm						
Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Home Collection			Número de menú programado		15	Se presentaron intercambios				Si		No		N/A			
	Gramera		Fecha de última calibración				Número de menú entregado		15	Presentaron soporte de autorización				Si		No		N/A			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9									
	2	4	6 X	8	10			2	4	6 X	8	10									

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	carne de cerdo en bistec						61 g	62 g	60 g	60 gr	C					
Cereal (arroz)	Arroz blanco						140 g	140 g	141 g	140 g	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	Fritada de trigo						80 g	80 g	81 g	80 g	C					
Verdura fría o caliente	Ensalada cebolla y tomate						92 g	93 g	90 g	90 g	C					
Fruta	jugo de piña en agua						212 ml	210 ml	208 ml	200 ml	C					
Lácteo Leguminosa	Avena guisada						122 g	123 g	122 g	120 g	C					
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE											6					
NO CUMPLE											—					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Aprender · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 22 Jul /24 | BODEGA: | PLANTA: | SEDE EDUCATIVA: Intecoba

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Arroz Algian	500g.	0407 24	V: 04 /JUL/2025	NSA-0010839-2021	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	

GIS TUBO 3

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Todos por un nuevo país

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO: SO-FO-41	VERSIÓN: 07	FECHA DE EMISIÓN: 13/06/2024	PÁGINA: 1 de 1

Institución Educativa	DIEGO HERNANDEZ GOMEZ	Sede Educativa:	DIEGO HERNANDEZ	ETC: Alcaldía Distrital		Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	CRA 52 # 29-92	Fecha Visita:	22 JULIO 24	Hora inicio:	10:30 AM		
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	1:30 PM		
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
No titulares de derecho atendidos	226	No de visita	4	Tipo de ración	ALMUERZO	Minuta: 15 Semana: 3	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	EDITH JOHANA CASTRO MANIPOLADORA DE ALIMENTO	Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROBINSON JIMENEZ RODRIGUEZ INSPECTOR DE CAMPO.				
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR			

Objeto de la visita: Verificar los lineamentos tecnicos que se cumplan del contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	57	PORCENTAJE %	91,93 %

CONCEPTO FINAL		CONFORME
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
7		

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

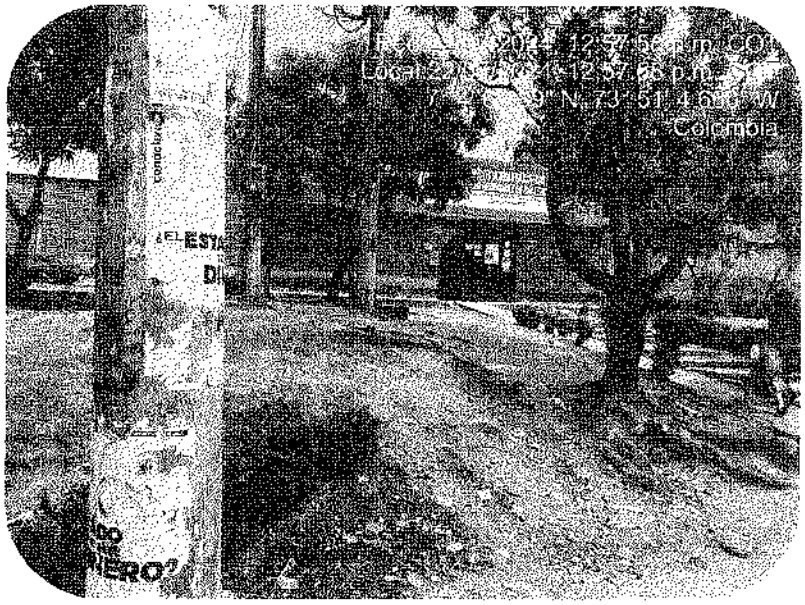
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

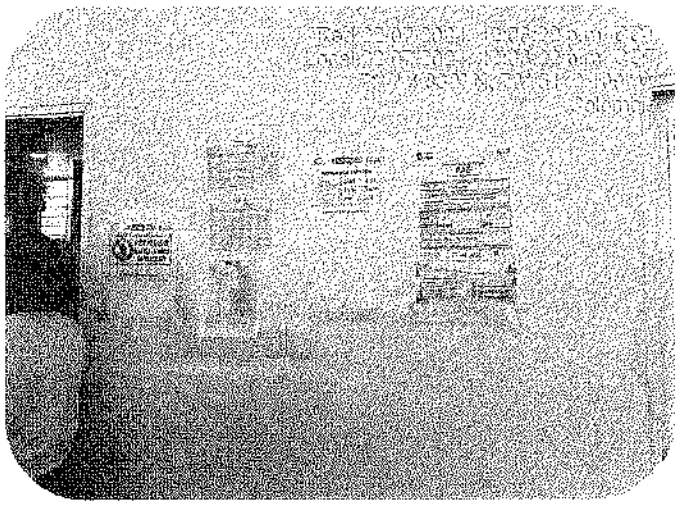
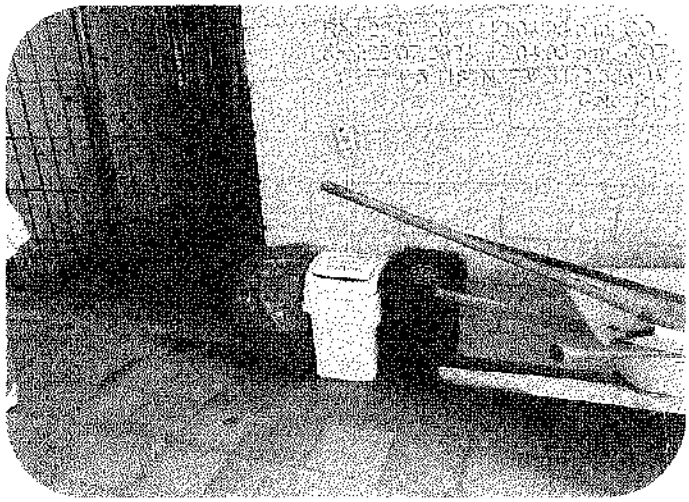
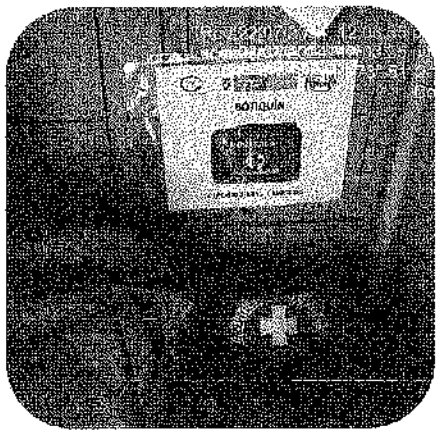
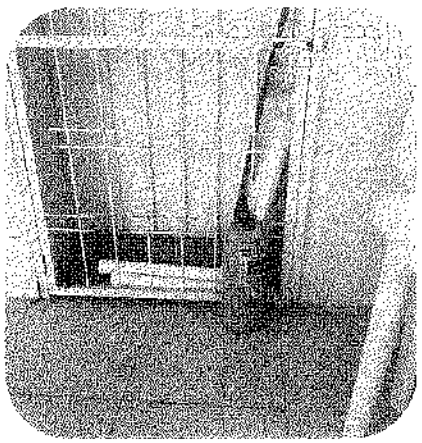
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	0	Despejar el área del comedor escolar aprox 30.
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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 moho, se encuentren limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	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.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	0	SE DEBELA PROTEGER LAMPARAS DEL AREA DE PREPARACIÓN CON MALLA
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.	1	
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	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

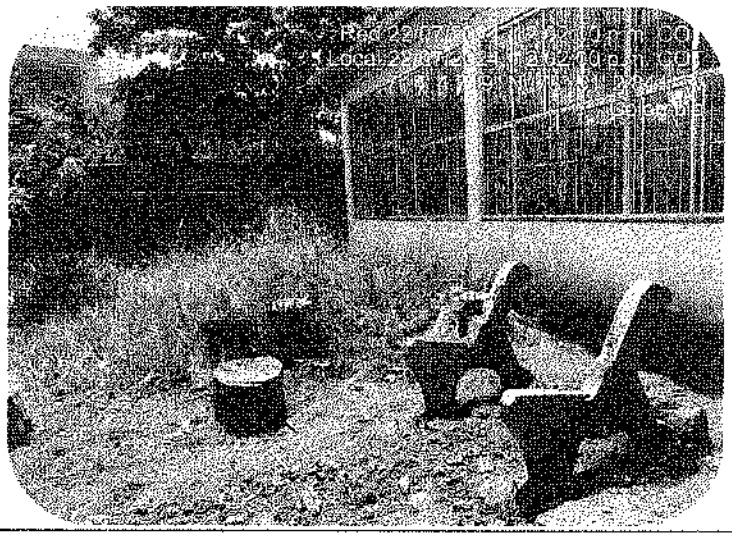
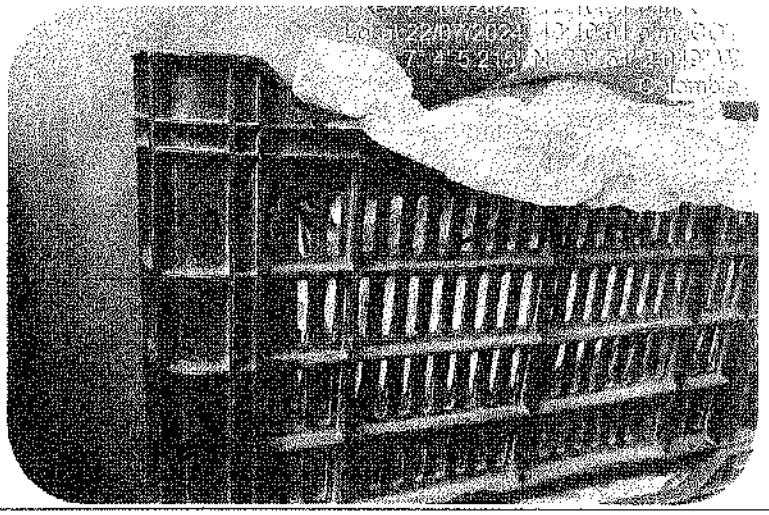
echa: 22 DE JULIO DE 2024
Institución Educativa: DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO
Comedor Escolar: DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO
Modalidad: ALMUERZO
Profesional que realiza la visita: ROSILYS JIMENEZ RODRÍGUEZ

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	
7. Extintor y botiquín	 

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: La entrada al comedor escolar se evidencia material ajeno y peligroso, al igual ocasiona obstáculos en la entrada del titular derecho al comedor escolar.	
HALLAZGO: Se evidencia canastillas en área de proceso con gran acumulación de suciedad, muy cerca de vegetales frescos almacenados en el área.	
HALLAZGO: Las canastillas de almacenamiento de frutas se evidencian con gran acumulación de suciedad	

00001491

cornutrir — Corporación para el Desarrollo Nutricional — Aprender — Alcaldía Distrito de Barrancabermeja

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

CODIGO GA-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	INS. TECNICO INDUSTRIAL	Sede Educativa:	SDE C: SANTA CECILIA		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	CL 51 # 20-78	Fecha Visita:	22/Julio/24		Hora Inicio:		7:00 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24		Hora de terminación:		10:00 AM
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	219	No de visita	3	Tipo de ración	MIX/AM	Minuta: 13 / Semana: 3	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	JENIFER PAOLA GUEVARA MANIPULADORA	Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILIS AMADO ACOSTA INSPECTORA DE CAMPO				
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA			Visita SPQR		

Objeto de la visita: VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DEL CONTRATO FUMPLAN 1308-4

PUNTAJE ESPERADO	43	PUNTAJE OBTENIDO	40	PORCENTAJE %	93%
CONCEPTO FINAL				CONFORME	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
6		LA ENTREGA DEL MIX LA REALIZAN 2 MANIPULADORAS

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilite la operación de limpieza, desinfección y desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de almacenamiento 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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	N.A	
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.	N.A	
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	

0001492

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO: SS-FO-41	VERSION: 01	FECHA DE EMISION: 11/08/2021	PAGINA: 1 de 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	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%

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 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	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
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	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	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	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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 racion industrializada.	1	

C0001493

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CÓDIGO FO-FD-41	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN (dd/mm/aa)	PÁGINA 1 de 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 calificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	EVIDENCIAR CERTIFICACIÓN DE JENNIFER GUERRERO.
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.	0	EVIDENCIAR EN AZ FORMACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA - B.P.M -.
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,42%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	N.A	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N A	
46	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	N A	
47	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 DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	1	

C0001494

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO RG-FO-41	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 13/03/2014	PÁGINA 1 de 1

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	1	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	0	CERTIFICAR EN PAPELERA PRESENTADA CERTIFICADO DE JONATHAN DUARTE
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
6	5	83,33%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
61	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	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	N.A	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	N.A	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
/	/	/

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
2	2	100%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	EVIDENCIAR CONFORMACIÓN C.A.E
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	EVIDENCIAR MECANISMO DE INFORMACIÓN DISPONIBLE.

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
3	1	33%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Jenifer Paola Guerrero M.	Cargo:	Manipuladora.
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	ROSILYS Ximena Rodriguez	Cargo:	INSPECTORA DE CAMPO.
Realizada por:		Cargo:	

0001495

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
comutrir	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

ENTIDAD TERRITORIAL:	A	ALCALDIA ORIENTAL			
Fecha de la visita:	22/07/2024	I.E / Sede Educativa:	I.T.S. Oriental Sede C Sta Cecilia		
Operador:	CONSORCIO PAE VALLES		Cupos Adjudicados	219	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	1

	Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)	Calificación	Observaciones
	Condiciones higiénico sanitarias		
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	C	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	C	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	C	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	C	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	C	
	Plan de saneamiento	Calificación	Observaciones
	Programa de Limpieza y Desinfección	C	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	C	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	C	
9	Los equipos, utensilios y manaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	C	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
	Control de plagas	Calificación	Observaciones
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	C	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	C	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	Calificación	Observaciones
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	C	
14	La clasificación y segregación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	C	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	C	
3	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	C	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	C	
	Abastecimiento de agua y control de plagas	Calificación	Observaciones
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.	C	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	C	
20	El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros	C	
	Personal manipulador	Calificación	Observaciones
21	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	C	

C001496

comutrir	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-08-2024
		PAGINA 1 DE 1

22	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
23	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	C	
	Operaciones de fabricación	**Calificación**	**Observaciones**
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
24	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumpla con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	C	
25	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	C	
26	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NC	CERTIFICAN M.A.
27	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	C	
28	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	C	
29	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	C	
Almacenamiento		**Calificación**	**Observaciones**
30	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	C	
31	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	C	
32	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	C	
33	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	C	
34	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	C	
35	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	C	
36	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	C	
Preparación, ensamble y distribución		**Calificación**	**Observaciones**
37	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	C	
38	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	C	
39	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	C	
40	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	C	
41	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	C	
42	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	C	
43	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	C	
44	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	C	
45	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	C	
Aseguramiento y control de la calidad		**Calificación**	**Observaciones**
46	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	C	
47	Se cuenta con planes de muestreo	C	
48	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	C	

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
cornutrir	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO SG-FO-38
		FECHA DE EMISIÓN 13-06-2024
		PAGINA 1 DE 1

	Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación	Observaciones
Cumplimiento de la minuta patrón			
49	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C	
50	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus, minuta patron adoptada y corresponde a lo programado - aprobado.	C	
51	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C	
52	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C	
53	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	C	

Observaciones

FIRMAS	
Nombre: Rosalba Jiménez Rodríguez	Nombre: Jenifer Paola Guerrero M.
Documento: 37727.058	Documento: 1096226353
Cargo: Inspectora de Campo	Cargo: manipuladora

C0001498

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	INST. TECNICO INDUSTRIAL	SEDE: C SANTA PAULA	CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección:	Cl 51 # 20-78						Fecha Visita:	22/Julio/2024			Hora inicio:	7:00 am								
Operador:	CONSORCIO PAE BARIGUES						No Contrato / Convenio	1308-24			Hora de terminación:	10:00 AM								
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HC	Número de menú programado	13	Se presentaron intercambios			Si	No X	N/A						
	Gramera X		Fecha de última calibración			25/06/24	Número de menú entregado	13	Presentaron soporte de autorización			Si	No	N/A						
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9								
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10								

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

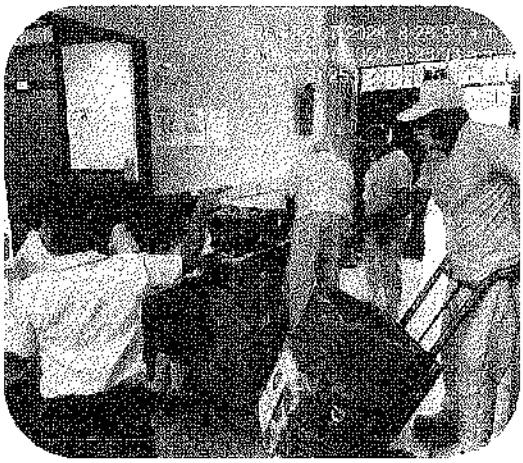
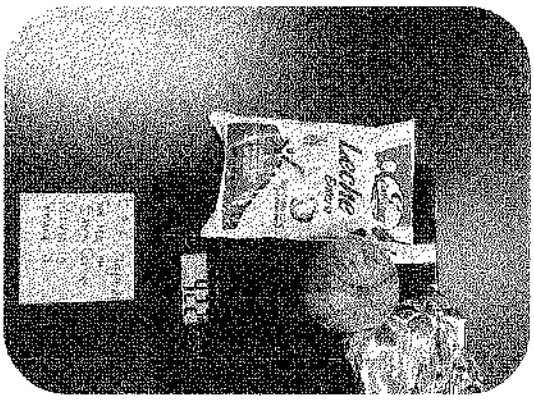
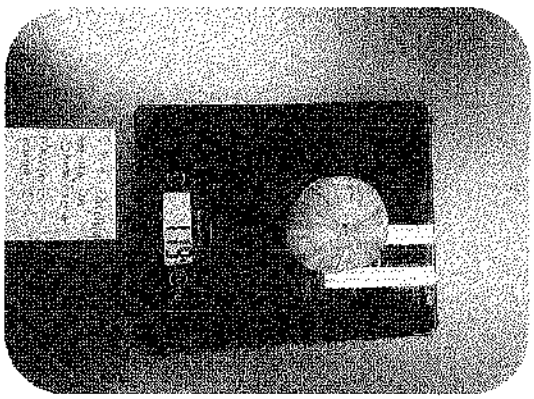
GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo	YOGURT SABORIZADO	UHT 220ml	220ml	220ml	220ml	Cumple										
Proteico	AREPA/HUEVO CEDILLA	230g	230g	230g	230g	Cumple										
Cereal acompañante	AREPA															
Fruta	MANZANA	142g	140g	142g	140g	Cumple										
CUMPLE		C-3	C-3	C-3												
NO CUMPLE																

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

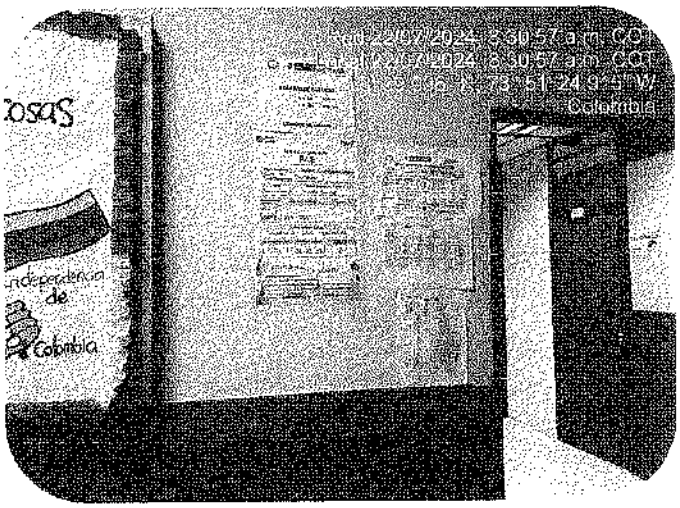
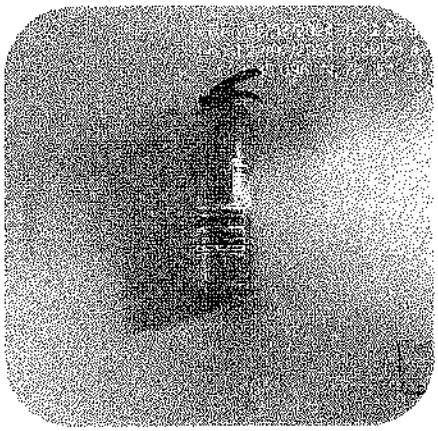
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender · Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	  

cornutrir Corporacion para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	
7. Extintor y botiquín	 

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	El Castillo			Principal			CODIGO SG-FO-44		VERSION 01		FECHA DE EMISION 13/06/2024			PAGINA 1 de 1						
Dirección:	Cra 52 N° 29-92							Fecha Visita:		23/07/24			Hora inicio:		11:30 AM					
Operador:	Consorcio PAE Yariguies							No Contrato / Convenio		1308-24			Hora de terminación:		3:08 PM					
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HOFFEN	Número de menú programado		15		Se presentaron intercambios				Si	No	N/A			
	Gramera	X	Fecha de última calibración			25/06/24	Número de menú entregado		15		Presentaron soporte de autorización				Si	No	N/A			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado		1		3 X		5		7		9			
		2	4	6	8	10			2		4		6		8		10			

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana -- complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico	Incluida en la arepa					C										
Cereal acompañante	Arepa rellena de pechuga de pollo	191gr	186gr	189gr	180gr	C										
Fruta	Jugo de Mango con leche	221ml	224ml	223ml	200ml	C										
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3										
NO CUMPLE						0										

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN — Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 23/09/24 | BODEGA: | PLANTA: | SEDE EDUCATIVA: El Castillo

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Arepasán	500g	L. 25/06/2024	Fv. 25/06/2025	RSA-0002974-2021	C	C
2	Leche Entera en Polvo	400G	L. 23 04 24 A	Fv. 23/04/2025	RSA-0024097-2023	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	

FT-SO-[illegible]

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: El Castillo
FECHA: 23/07/24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Jugo de Mango con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptacion
	Arepa rellena de Pechuga de Pollo	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

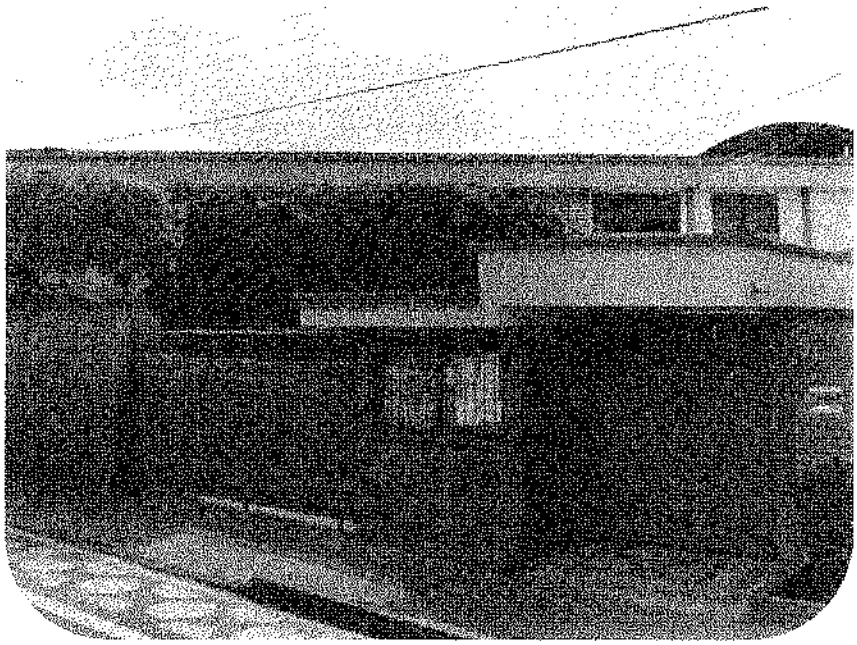
Nombre: Rocio Mejia
Documento: 1098676138
Cargo: Insp. Campo
Firma: ✓

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

25 STUGO

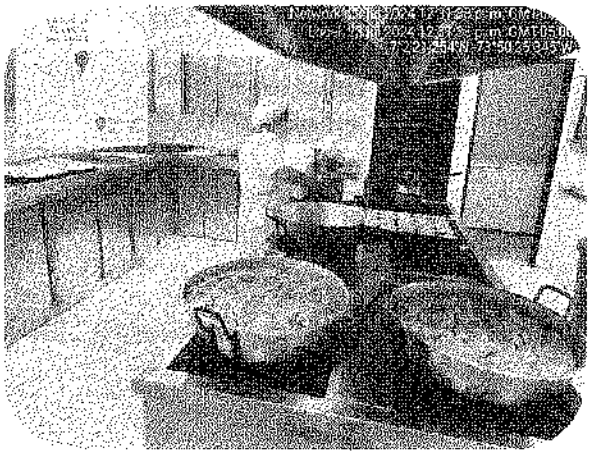
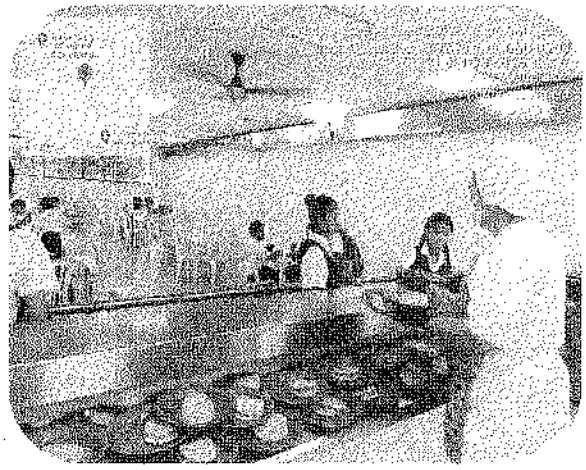
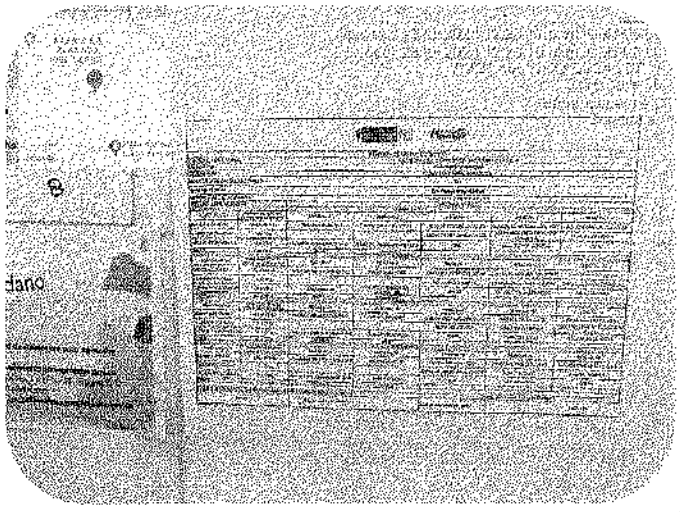
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 23-07-24
Institución Educativa: EL CASTILLO
Comedor Escolar: PRINCIPAL
Modalidad: RPS-PM
Profesional que realiza la visita:

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

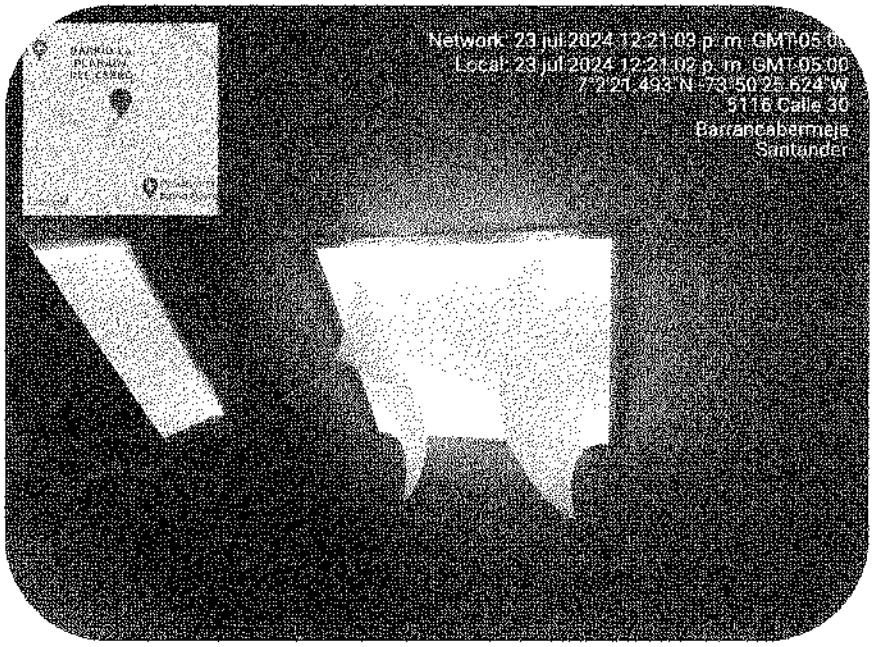
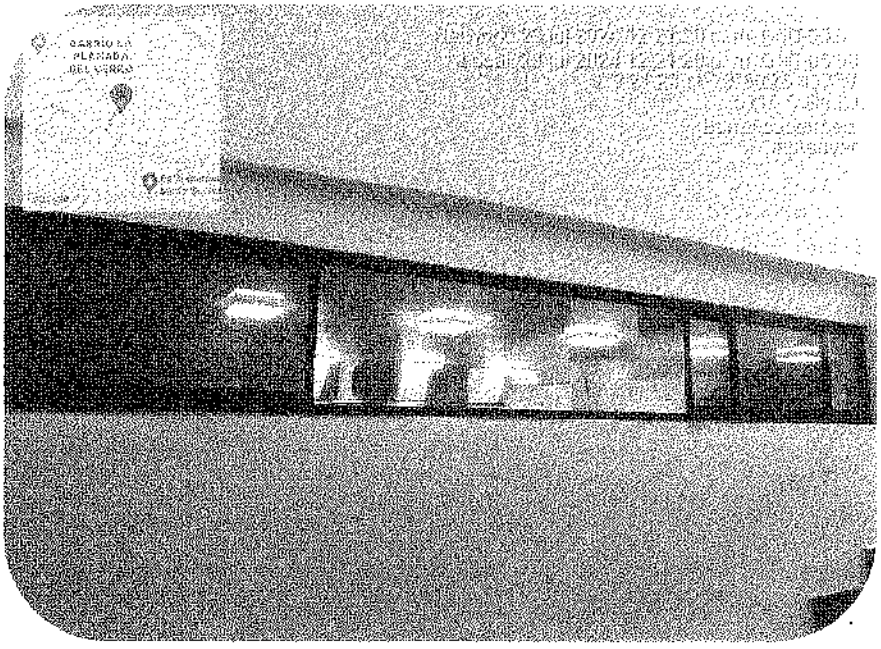
C0001513

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	 
5. Publicación de Ciclo de Menús	

C0001514

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: En el área de distribución las lámparas se encontraron con las mallas protectoras dañadas	
HALLAZGO: La ventana del área de preparación, no cuenta con malla de protección y se encontró abierta	

C0001516

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO: RS-FO-01	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 13/08/2021	PÁGINA 1 de 3

Institución Educativa	Col. MIXTO Municipal El Castillo	Sede Educativa:	El Castillo	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja		
Dirección:	Cra 52 29-92	Fecha Visita:	23 julio 2024	Hora Inicio:	10:30 am		
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	2:00 pm		
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	391	No de visita	4	Tipo de ración	Mix PM	Minuta: 15 Semana: 3	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yenifer Caneva Florez Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Rosilys Jiménez Portugal Inspectora de Campo				
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPOR			

Objeto de la visita: Verificar los lineamientos técnicos que se cumplan del contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE %	89.70 %

CONCEPTO FINAL	Conforme
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – FECHA DE VISITA	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
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 y fecha de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilite la operación de limpieza, desinfección y desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	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.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	0	Se deberá proteger lámpara del área de preparación con malla
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Se deberá hacer mantenimiento correctivo a rejillas del área preparación.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
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	Ventanas con abertura que da al exterior del área preparación se deberá instalar malla protección.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

cornutr
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO: SGFO-41	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 13/01/2024	PÁGINA: 1 de 7

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	16	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	81.25%

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 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	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
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	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	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	
32	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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

C0001518

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO BG-FO-41	VERSIÓN #1	FECHA DE EMISIÓN: 1/06/2024	PÁGINA 1 de 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).	0	SE DEBERÁ EVIDENCIAR EN LA CERTIFICADO APTO MANIPULAR
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.	0	ACREDITAR FORMACION EN EDUCACION SANITARIA Y B.P.M.
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.42%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	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	
46	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	EVIDENCIAR SOPORTE.
47	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	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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 (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	1	

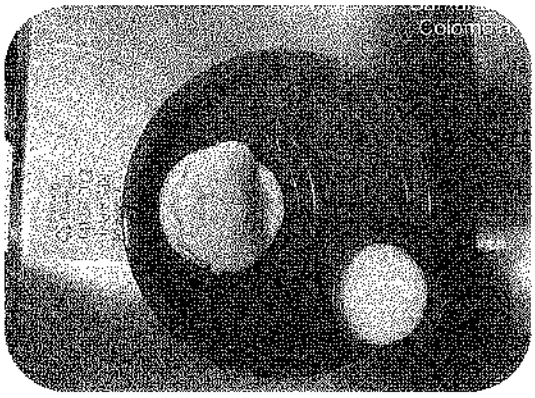
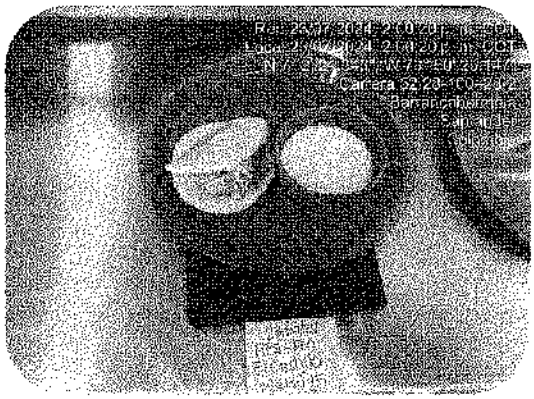
C0001513

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

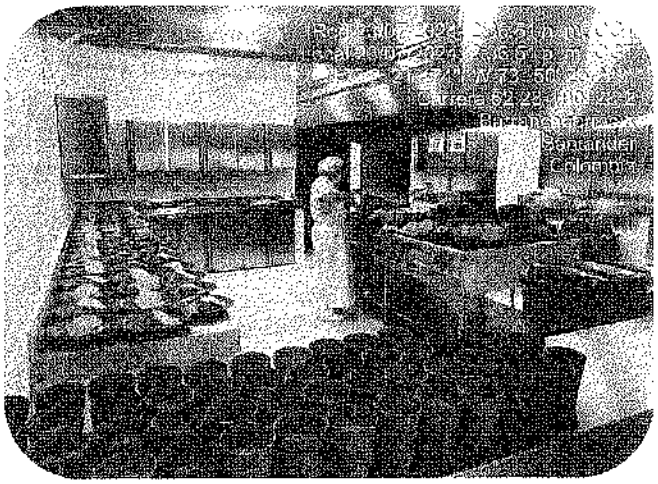
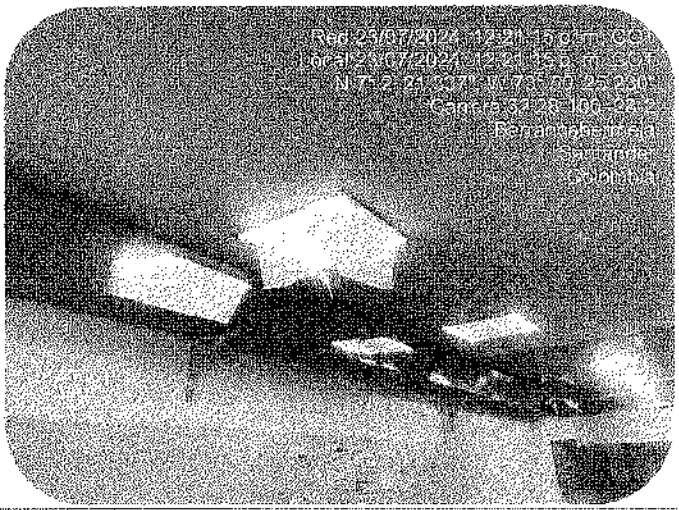
Fecha: 23 JULIO 2024
Institución Educativa: COLEGIO MIXTO MUNICIPAL EL CASTILLO
Comedor Escolar: EL CASTILLO
Modalidad: AM
Profesional que realiza la visita: ROSILYS JIMENEZ RODRÍGUEZ

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

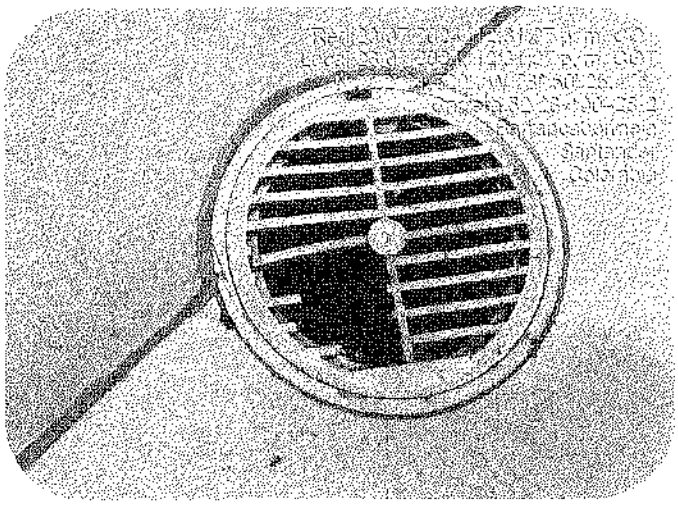
3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	  

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. Área de preparación	
9. Área de servido	
HALLAZGO: Se evidencia lámparas en mal estado con material particulado desecho y a punto de caer, se recomienda mallas de protección para evitar el desprendimiento y la caída de este material al comedor escolar.	

C0001576

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5**	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO **PREPARADO EN SITIO**	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

HALLAZGO: Se evidencia sifón en mal estado, con agua estancada en el área de preparación de los alimentos. Se recomienda utilizar otra clase de sifón para estas áreas y que eviten los malos olores al exterior.	
HALLAZGO: Personal manipulador sin el respectivo delantal correspondiente a colores claros mientras se procesa en el área.	

C0001527

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Todos por un NUEVO PAÍS

Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

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).	0	Anexar hoja de vida de liceth Anaya
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.	0	Anexar formación Sanitaria, BPM Y Manipulación de Alimentos
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.42%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	Anexar ficha Técnica de productos de limpieza Actualizada
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	NA	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	NA	
46	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	NA	
47	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.	NA	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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.	0	No se cuenta con los recipientes Suficientes
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77.77%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

C0001530

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	El Castillo		El Palmar			ETC	Alcaldía Distrital		Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja					
Dirección:	Cra. 50 N°36A-25					Fecha Visita:	24/07/24		Hora inicio:	6:40am					
Operador:	Consorcio PAE Yariguies					No Contrato / Convenio	1308-24		Hora de terminación:	7:32 am					
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		HOFFEN	Número de menú programado	7		Se presentaron intercambios		Si X	No	N/A		
	Gramera	X	Fecha de última calibración		25/06/24	Número de menú entregado	7		Presentaron soporte de autorización		Si X	No	N/A		
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de	1	3 X	5	7	9				
	2	4	6	8	10	acuerdo al menú entregado	2	4	6	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Leche Entera	229ml	228ml	230ml	200ml	C	247ml	245ml	235ml	200ml	C				-	
Derivados del cereal	Pan de uvas Pasas	29gr	27gr	29gr	25gr	C	47gr	45gr	46gr	40gr	C					
Frutas	Manzana/Cruda	129gr	126gr	123gr	80gr	C	139gr	136gr	133gr	110gr	C					
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					3					
NO CUMPLE						0					0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

2024-07-24 13:32:03

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA [illegible] LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RAC[illegible]NDUSTRIALIZADA
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: El Palmar
FECHA: 24/07/24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Leche ultra alta temperatura Entera x200ml Colfrance	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptación
	Pan con uvas Pasas 5x25g-40gr L:20424 FV:10/08/24 HENZ Y ASOCIADOS	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana Verde /cruda	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

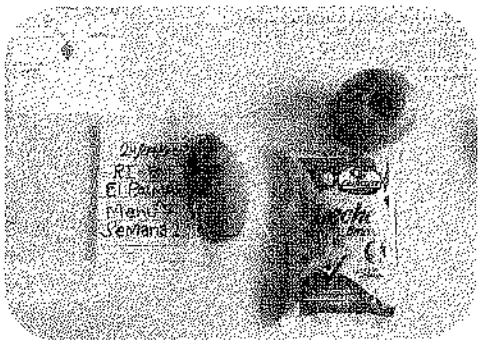
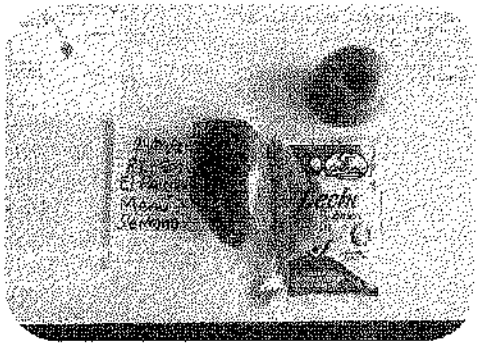
FIRMA

Nombre: Javier Velandia
Documento: 91183797
Cargo: Insp. campo
Firma: X

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

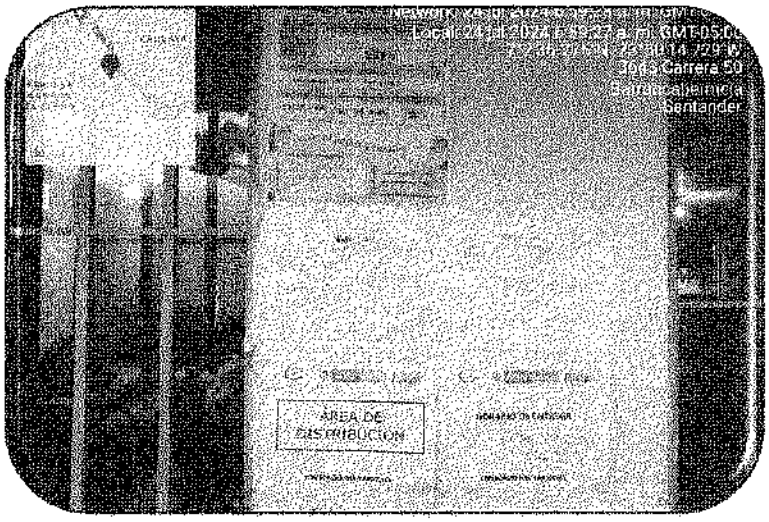
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 24-07-24
Institución Educativa: EL CASTILLO
Comedor Escolar: EL PALMAR
Profesional que realiza la visita:

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
3. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO	 

c0001535

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

4.PERSONAL MANIPULADOR	
5. **PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS**	
6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS**	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO EG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 10/09/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Ciu. Edu. del Mang medio	Sede Educativa:		ETC: Alcaldia Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Via Principal barrio Pablo aviña	Fecha Visita:	24-07-24	Hora inicio:	10:30 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	1:00 P.M
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	1366	No de visita	7 / Tipo de ración: JM/JT Almuerzo	Minuta: 19 / Semana: 4	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yurani Garcia Manipuladora.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Enna Fabiola Cabillos G.		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita:
Verificar el Cumplimiento de los lineamientos tecnicos del Contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	67	PUNTAJE OBTENIDO	54	PORCENTAJE %	83,60%.

CONCEPTO FINAL	Conforme con observación.
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – FECHA DE VISITA	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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 desinfestación.	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 higiénico-sanitarias.	0	Techos Presenta filtración de agua.
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.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primes 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.	0	Area no Protegida.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	Se evidencia daño en enjuague de lavaplatos.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
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.	N.O	No se observa Cifones en el area.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Pisos Presentan aberturas con agua estancada.

CUN015R7

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SO-FO-01	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/09/2024	PAGINA 1 de 5

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		15	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	73,33 %
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 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		1		
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros		1		
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		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
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.		1		
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.		1		
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.		1		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		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.		1		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN						
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES						
ITEM		ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
29	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		
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		1		
31	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		
32	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		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS						
ITEM		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		

C0001538

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO GG-FO-41	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 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).	0	No cuentan con documentación completa.
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.	0	no se evidencia registro de capacitación del BPM
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,42 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	Se evidencia que hace falta Ficha tecnica del detergente.
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	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	
46	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 se evidencia Soporte de Potabilidad del agua.
47	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	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84,62 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

CC001539

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa:	Ciudadela educativa del Magdalena Medio.	Fecha Visita:	24-07-24	Hora inicio:	10:30AM
Dirección:	Via Principal barrio Pablo acuña	No Contrato / Convenio	1308-24	Hora de terminación:	1:30PM
Operador:	Consorcio PAE Yariguies				

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		H.C	Número de menú programado	17	Se presentaron intercambios		Si	No	N/A
	Gramera	Y	Fecha de última calibración		25-06-24	Número de menú entregado	17	Presentaron soporte de autorización		Si	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9		
	2	4	6 Y	8	10		2	4	6	8	10		

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11- 14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Avena con leche	225	231	219	200ml	C										
Proteico	—	—	—	—	—	—										
Cereal acompañante	Arepa asada.	92	97	94	90g	C										
Fruta	Papaya.	153	174	171	140g	C										
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Pollo en cubos al Pere						102	86	90	69	C					
Cereal (arroz)	macarrones con leche						240	199	190	140g	C					
Tubérculo, raices, plátanos	Papa Chorreada.						130	145	152	120g	C					
Verdura fria o caliente	ensalada de lechuga						111	90	101	90g	C					
Fruta	Jugo de mango en agua						240	212	229	200ml	C					
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3					5					
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	8	PUNTAJE REAL	8	PORCENTAJE %	100	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · Alimentos para Aprender · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barranquilla

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 24-07-24 | BODEGA: | PLANTA: | SEDE EDUCATIVA:

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Espaqueti	250gr	1906 2024	10.06.25	RSA-0003607-20	C	C
2	Azucar	500gr	30092313	N.O	INVIMA-0003393-20	C	C
3	Pulpa de Mango.	1Kg	13.07.2024	Enero 2026	N.O	N.O	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICION EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A , No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20 OBSERVACION
1	C	C	C	C	Almuerzo
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

24STU003

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 24-07-24 | BODEGA: | PLANTA: | SEDE EDUCATIVA: Civ. Edu. del magdalena medio

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche entera en polvo	380gr	17-05-24	17-05-25	RSA-0024097-2012	C	C
2	Avena en hojuelas	500gr	08-05-24	08-05-25	ADDA19054A5	C	C
3	Arepas Harina maiz	500gr	03-07-24	03-07-25	RSA-0029941-2021	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	JM / JT
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

C3310063

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
AM/PM
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA:
N°CONTRATO DE SUMINISTRO:
CDP:
SEDE EDUCATIVA:
FECHA:

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Pollo en cubos al Perejil	1	1	1	1	1	1	1	1	Aceptación
	macarrones con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Papa chorreada.	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Ensalada de lechuga, Pepino y tomate	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo de mango en agua.	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:
Se realizó evaluación organoleptica de los alimentos con ayuda de las alumnas.

FIRMA

Nombre: Enna Fabiola Cobillos Gomez
Documento: 63365537
Cargo: Insp. Campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Gobernación · Todos por un Nuevo País · Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO:
CDP:
SEDE EDUCATIVA:
FECHA: 24-07-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Avena con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	Aceptación.
	Arepa asada	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Papaya.	1	1	1	1	1	1	1	1	
____										

OBSERVACIONES:
Se realizó evaluación organoléptica de los alimentos con ayuda de los estudiantes.

FIRMA

Nombre: Enna Fabiola Cobillos
Documento: 63565537
Cargo: Insp. Campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

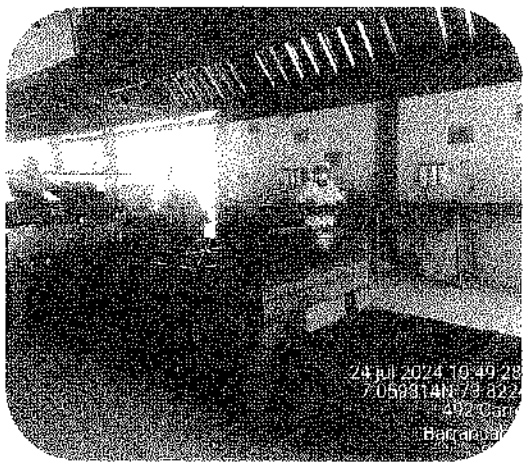
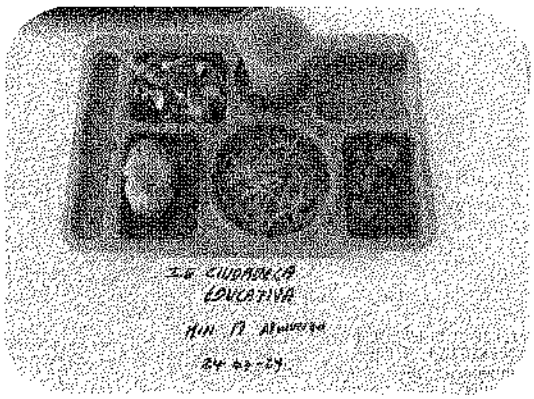
SG-FO-40

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 24/07/24
Institución Educativa: CIUDADELA EDUCATIVA MAGDALENA MEDIO
Comedor Escolar: PRINCIPAL
Modalidad: AM

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	  

C0001547

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. Área de preparación	
9. Área de servido	

cornutrir
Corporación para el desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO FO-41	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN (DD/MM/AA)	PÁGINA 1 de 1

Institución Educativa	Ciudadela educativa del Magdalena medio	Sede Educativa:		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Vía principal barrio Pablo Acuña	Fecha Visita:	24 - 07 - 24	Hora inicio:	10:30 A m
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24	Hora de terminación:	1:00 p m.
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO —	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	1366	No de visita	2	Tipo de ración	CAPS SH/ST Almuerzo — Minuta: L7 Semana: 4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yuranis Garcia Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Osiris A Perez Ramirez Inspector de Campo		
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA	—	Visita SPQR	—

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	61	PUNTAJE OBTENIDO	51	PORCENTAJE %	83.60%

CONCEPTO FINAL		Conforme con observaciones
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	—
	CONCEPTO EMITIDO	—

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
10	—	—

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.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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 moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Techos presenta filtracion de agua
5	PS RI	El área de distribución o de almacenamiento 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.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	0	area no protegida
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	se evidencia daño en drenaje de lavaplatos
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y manejo evitando contaminación cruzada.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	N. O	no se observa ventanas en el area
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Pisos presentas aberturas con agua estancada

00001550

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SGFO-01 | VERSION 01 | FECHA DE EMISION 19/02/2024 | PAGINA 1 de 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).	0	no cuentan con documentacion completa
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.	0	no se evidencia registro de capacitacion ni BPM.
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.42 %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	se evidencia que hace falta ficha tecnica del detergente.
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	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	
46	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 se evidencia soporte de potabilidad del agua
47	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	

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84.61 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N-O	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional — Alimentos para Aprender — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	ciudadela educativa del Magdalena Medio				
Dirección:	vía principal barrio Pablo acuña	Fecha Visita:	24-07-24	Hora inicio:	10:30 Am
Operador:	Consorcio Pae yariguíes	No Contrato / Convenio	1308-24	Hora de terminación:	1:30 Pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	14 e	Número de menú programado	17	Se presentaron intercambios	SI —	No —	N/A —	
	Gramera	✓	Fecha de última calibración	24-06-24	Número de menú entregado	17	Presentaron soporte de autorización	SI —	No —	N/A —	

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 ✓	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 x	5	7	9	
	2	4	6 ✓	8	10		2	4	6	8	10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SEXTO A NOVENO 11-14 años 11 meses					DECIMO,ONCE 15 - 17 años 11 meses									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo	Avena con leche	225	221	219	220 ml	C										
Proteico	—	—	—	—	—	—										
Cereal acompañante	Arepa Asada	92	97	94	90 g	C										
Fruta	Papaya	153	174	171	140 g	C										
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	Pollo en cubos al Perejil						102	86	90	60 gr	C					
Cereal (arroz)	Macarones con pollo						246	179	190	140 gr	C					
Leguminosa	P —						—	—	—	—	—					
Tubérculo, raíces, plátanos	Papa chorreado						150	145	152	130 g	C					
Verdura fría o caliente	Ensalada lechuga pepino						111	90	105	90 g	C					
Fruta	Jugo de mango en agua						240	242	239	200 ml	C					
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
	CUMPLE					3					5					
	NO CUMPLE					0					0					

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	8	PUNTAJE REAL	8	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

201554

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN — Aprender

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 24 - 07 - 24 | BODEGA: — | PLANTA: — | SEDE EDUCATIVA: Ciudadela Educativa del Magdalena Medio

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche Entera en Polvo	380 gr	17-05-24	17-05-25	RSA-0024097-2023	C	C
2	Avena en hojuelas	500 gr	08-05-24	08-05-25	RSAD01190415	C	C
3	Arepasan Harina Maíz	500 gr	03-07-24	03-07-25	RSA-0002974-2021	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICIÓN DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	PS SM/IT
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

ACTUALIZADO

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1062-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP: —
SEDE EDUCATIVA: Ciudadela educativa del magdalena medio
FECHA: 24-07-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI CA AM/PM	Avena con leche	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptacion
	Arepa asada	1	1	1	1	1	1	1	1	
	papaya	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

se realizo evaluacion organoleptica de los alimentos con ayuda de los alumnos

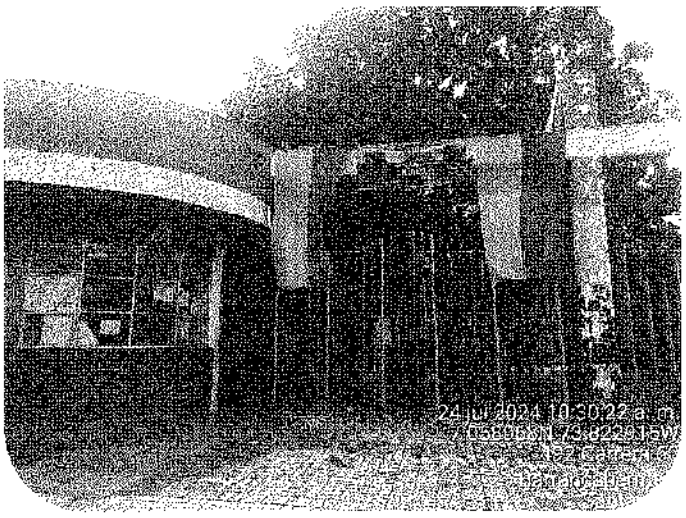
FIRMA

Nombre: Doris Astrid Pena Ramirez
Documento: 28483855
Cargo: Inspector de Campo
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

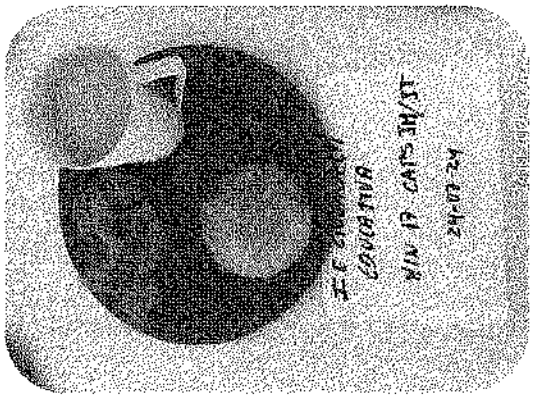
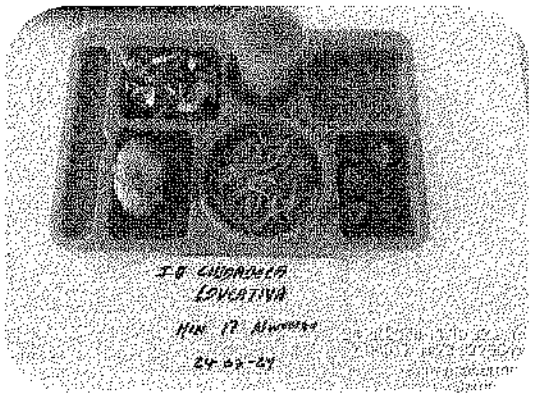
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 24-07-2024
Institución Educativa: CIUDADELA EDUCATIVA DEL MAGDALENA MEDIO
Comedor Escolar: PRINCIPAL
Modalidad: CPS AM-PM Y ALMUERZO
Profesional que realiza la visita: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ

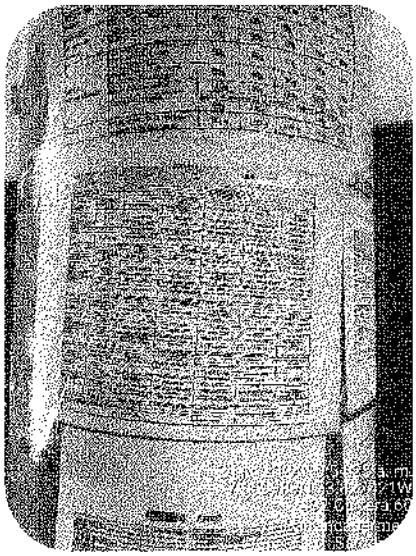
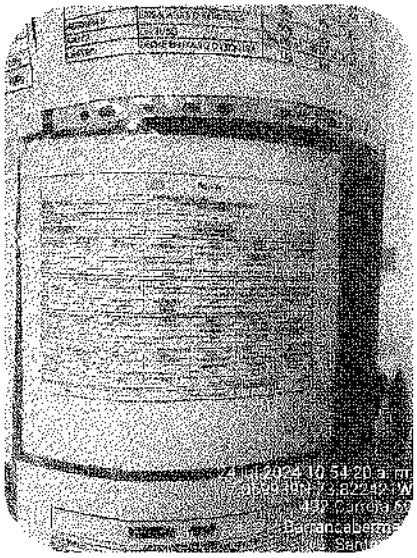
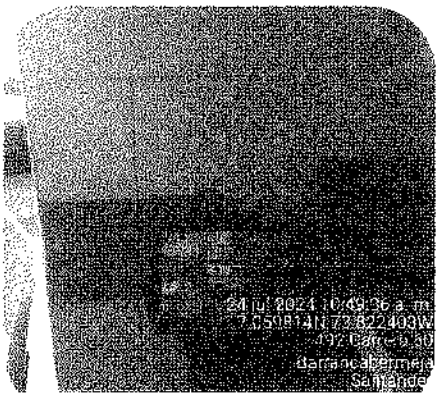
1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

C0001559

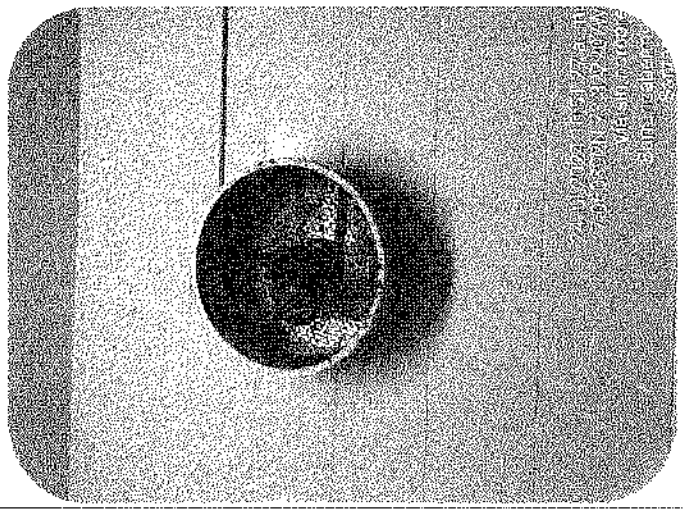
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender · Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	  

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Publicación de Ciclo de Menús	 
6. Disposición de Desechos	
7. Extintor y botiquín	 

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

8. Área de preparación	
9. Área de servido	
HALLAZGO:	

comutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO SGI-FO-11	VERSIÓN 07	FECHA DE EMISIÓN (24/06/2021)	PÁGINA 1 de 1

Institución Educativa	Ciudadela Educativa del Magdalena Medio	Sede Educativa:	La independencia		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	C148#D99-29	Fecha Visita:	24-07-24		Hora inicio:		09:00 A.M
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308 - 24		Hora de terminación:		09:30 AM
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria					
No titulares de derecho atendidos	229/161 AM/PM	No de visita	2	Tipo de ración	R1	Minuta: 7 / Semana: 2	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Mary Teresa Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Sindy Plata				
Visita técnica	X	Visita verificación de ETA			Visita SPQR		

Objeto de la visita: Verificar los lineamientos técnicos del contrato 1308-24.

PUNTAJE ESPERADO	42	PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE %	92,8 %
CONCEPTO FINAL				Conforme	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladores encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	2	

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

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

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
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 desinfestación.	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 higiénico-sanitarias.	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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrito de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-F041	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2016	PAGINA 1 de 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.	0	
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85.7

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	N.A	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A	
46	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	N.A	
47	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.O	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos. se llevan registros de las actividades.	1	
50	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)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1	
52	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	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

COM1368

cornutr
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SC-FO-31	VERSION 01	FECHA DE EMISION (AAAA/MM/DD)	PAGINA 1 de 3

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

IX. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
61	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	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	
68	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		3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.6%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	[illegible]	Cargo:	Manipuladora Alimentos
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Sindy Plata	Cargo:	Nutricionista - Interventoría
Realizada por:		Cargo:	

C0001567

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Todos por un nuevo país · Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: La independencia
FECHA: 24-07-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Leche entera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan uvas con pasas	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana verde	1	1	1	1	1	1	1	1	

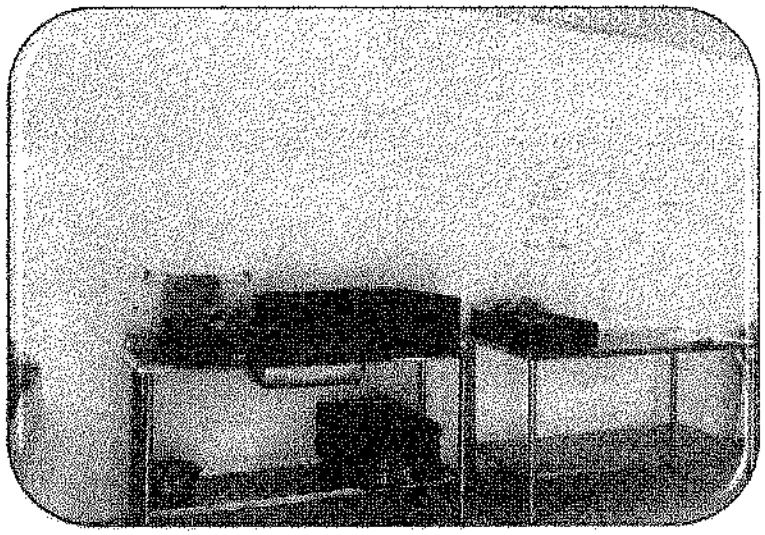
OBSERVACIONES: Se diligencia formato en compañía de estudiantes.

FIRMA

Nombre: Andrea Juliana García Campo
Documento: 1030636652
Cargo: Profesional SST
Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

Fecha: 24-07-2024
Institución Educativa: 26 de marzo – La Independencia
Comedor Escolar:
Profesional que realiza la visita: Andrea Juliana García Campo

1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

C0001572

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO: GS-FO-31	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 13/06/2024	PÁGINA: 1 de 1

Institución Educativa	Esc. Normal Sup. Cristo Rey		Sede Educativa:	La Normal		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Cra 28		Fecha Visita:	24 julio 24		Hora inicio:	7:30am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	1308 - 24		Hora de terminación:	10:30am
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	754		No de visita	3	Tipo de ración	R.1	Minuta: 8 / Semana: 2
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Estefani Ramirez Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Rosilus Jiménez Rodriguez Inspectora de campo			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el lineamiento técnico que le compete del contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	39	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE %	89,74 %
CONCEPTO FINAL					Conforme
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS		
N° de manipuladoras encobijadas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	4	

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

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

1. 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.	N.A	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	N.A	
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 desinfestación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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 manejo evitando contaminación cruzada.	N.A	
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	

C9001579

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CÓDIGO DE FO-11	VERSIÓN 05	FECHA DE EMISIÓN (AÑO/MES)	PÁGINA 1 de 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	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE % 100%

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 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	N.A	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	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	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

C0001580

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Todos por un nuevo país

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-01	VERSION 01	FECHA DE EMISION (DD/MM/AA)	PAGINA 1 de 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).	0	EVIDENCIAR CERTIFICADO MEDICO MANIPULADORAS
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.	0	EVIDENCIAR FORMACION A BPM
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,42%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	N.A	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A	
46	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	N.A	
47	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 DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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.	0.5	SE DEBEN CONTAR CON RECIPIENTES DE RESIDUOS
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	APLICAR SEPARACION DE RESIDUOS

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77,7%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

0000158

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO SG-FO-14	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 12/03/2021	PÁGINA 1 de 3

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
/			/		/

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N.A	
61	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	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	N.A	
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	N.A	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	/		/		/

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
2			2		100%

XI. GESTION SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	EVIDENCIAR ACTAS DE REUNIÓN C.A.E.
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
3			2		66.6 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Ivon estefani Ramirez Carvajal	Cargo:	manipuladora de alimentos
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Rosilda Jimenez Rodriguez	Cargo:	Inspectora de Campo
Realizada por:		Cargo:	

0001582

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alimentos para Aprender | Todos por un Nuevo País | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/05/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Esc. Normal Sup. Cristo Rey
FECHA: 24 | Julio | 24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado)							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACION O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptacion 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	AVENA UHT UAT	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PAN DE COCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MANDARINA CRUDA	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Rosilyn Jimenez Rodriguez
Documento: 37.727.658
Cargo: Inspectora de Campo
Firma: Rosilyn Jimenez Rodriguez

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	ESC. Normal Sup. CRISTO REY	ETC	ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio	BARRANCABERMEJA
Dirección:	CRA 28	Fecha Visita:	24/julio/2024	Hora inicio:	7:30 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	1308-24	Hora de terminación:	10:30 AM

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca					HC	Número de menú programado		8		Se presentaron intercambios				Si	No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración					25/06/24	Número de menú entregado		8		Presentaron soporte de autorización				Si	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9			Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9					
		2	4	6	8	10				2	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

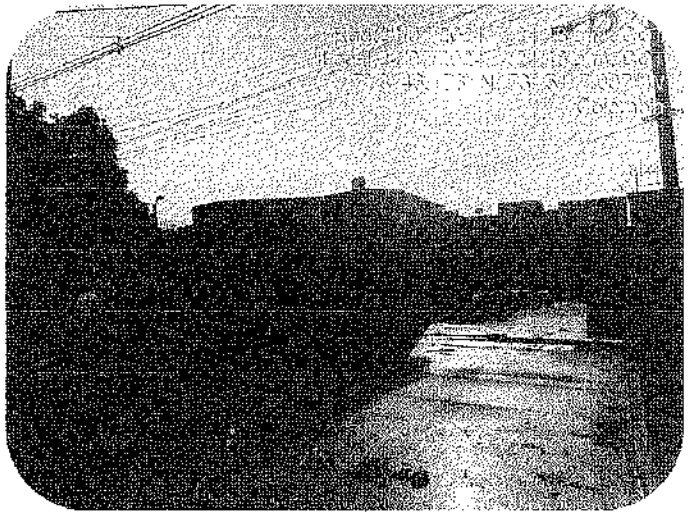
GRUPO DE EDAD		PRESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 6 - 8 años 11 meses					CUARTO Y QUINTO 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fria o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	AVENA UHT VAT						200ml	200ml	200ml	200ml	Cumple					
Derivados del cereal	PAN DE COCO						120g	120g	120g	120g	Cumple					
Frutas	NARANJINA CLUB						100g	100g	100g	100g	Cumple					
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE							3	3	3							
NO CUMPLE																

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

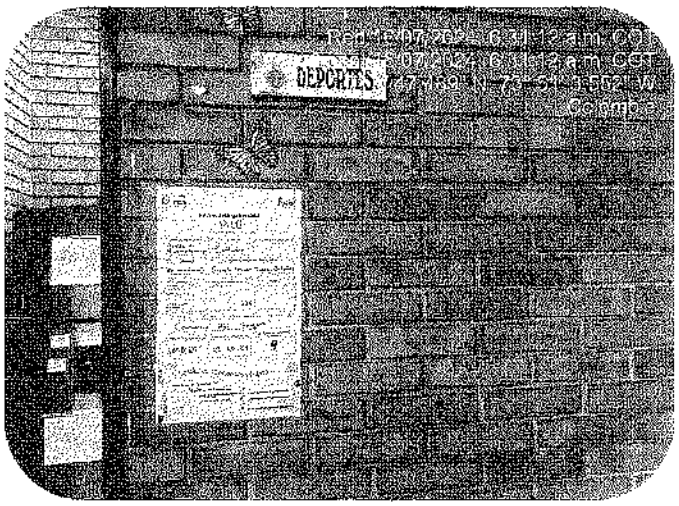
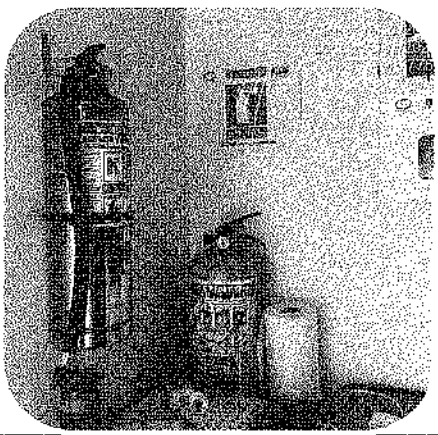
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 24 JULIO 2024
Institución Educativa: ESCUELA NORMAL SUPERIOR CRISTO REY
Comedor Escolar: ESCUELA NORMAL
Modalidad: RAZON INDUSTRIALIZADA
Profesional que realiza la visita: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

CC001585

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender · Todos por un nuevo país · Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Publicación de Ciclo de Menús	
6. Disposición de Desechos	
7. xtintor y botiquín	 

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SG-FO-41	VERSION #1	FECHA DE EMISION 13/04/2021	PAGINA 1 de 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	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 90%

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 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	N.A	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
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	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	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	
32	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	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

00001590

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 25/07/24 | BODEGA: | PLANTA: | SEDE EDUCATIVA: Antonia Santos

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los ítems 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche Entera (UHT)	200ml	16201	08-09-24	RSA-0008049-2019	C	C
2	Manzana Verde/cruda	Entera	N.A	N.A	N.A	N.A	C
3	Pan con Sabor a coco	25gr-40g-60g	20424P	10-08-2024	NSA-0013716-2023	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20 OBSERVACION
1	N.O	C	C	C	
2	N.A	N.A	N.A	N.A	
3	N.O	C	C	C	

56 CTU 83

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Jardin Antonia Santos
FECHA: 25-07-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Leche Entera(UHT)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana Verde/cruda	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan con sabor a coco	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Javier Velandia
Documento: 91183797
Cargo: Insp. Campo
Firma: X

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

CONTROLADO

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO:SG-FO-11	VERSIÓN 01	FECHA DE EMISIÓN 21/01/2025	PAGINA 1 de 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.	0	Anexar Formación Sanitaria, BPM y Manipulación de alimentos de Ester Pineda y Yinid Carpio
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.	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	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,71%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	0	Anexar Ficha tecnica producto en polvo de limpieza
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	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	
46	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 se evidencia Soporte
47	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	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	84,61%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

00001752

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 26/07/24 | BODEGA: | PLANTA: | SEDE EDUCATIVA: Cincuentenario

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche Entera en Polvo	400G	L. 230424	Fv. 23/04/25	RSA-0024097-2023	C	C
2	Aceite de Soya	1000 ML	19-03-24	Fv. 19-03-25	RSA-0003824-2023	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	N.A	C	C	C	
2	N.A	C	C	C	

SG-FO-043

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 1662-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 1308-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Cincuentenario
FECHA: 26/07/24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Pollo Guisado	1	1	1	1	1	1	1	1	1.Aceptación
	Papa a la Francesa	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Jugo Mango en leche	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

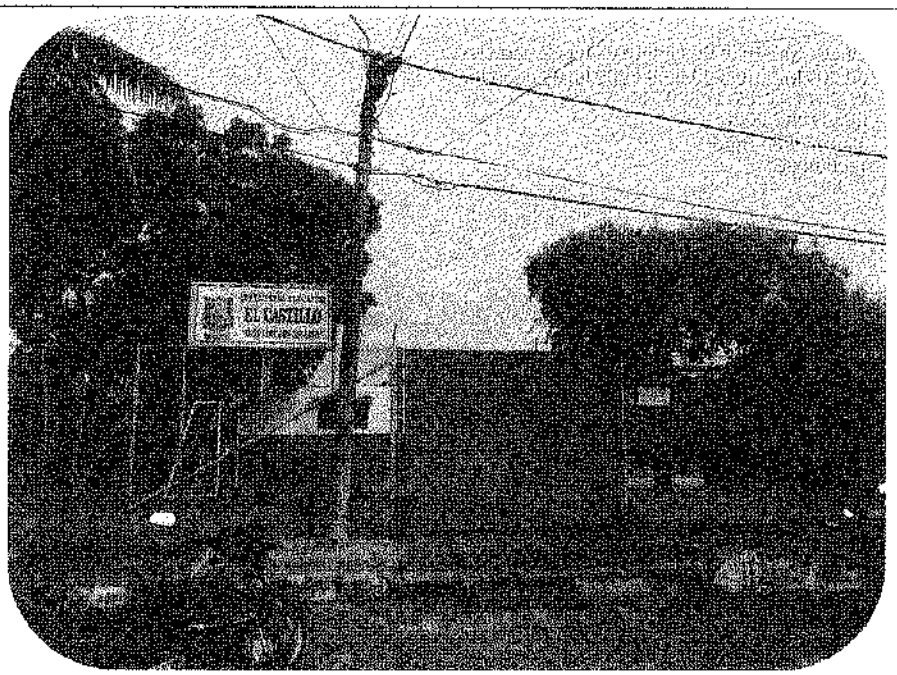
Nombre: Rocio Mejia
Documento: 1098676138
Cargo: Insp. Campo
Firma: ✓

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

SG-FO-40

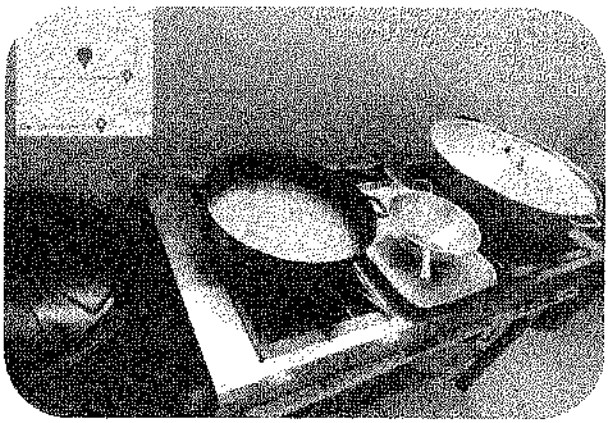
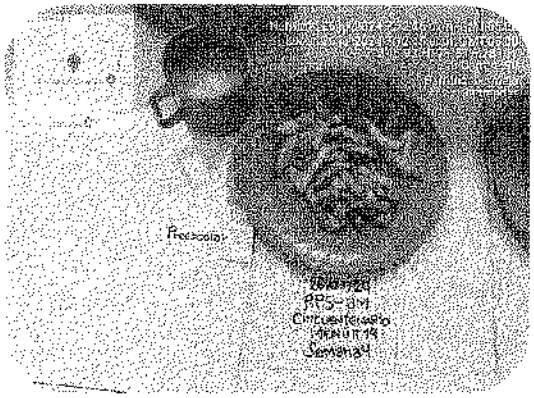
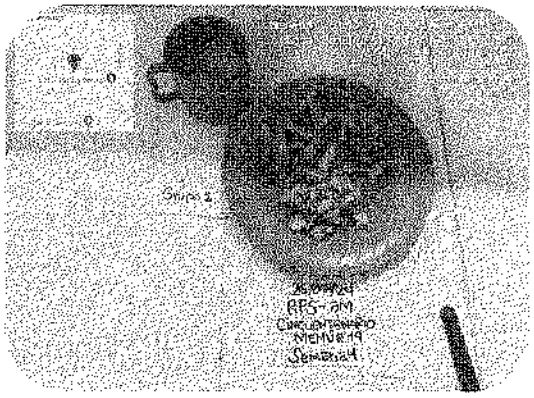
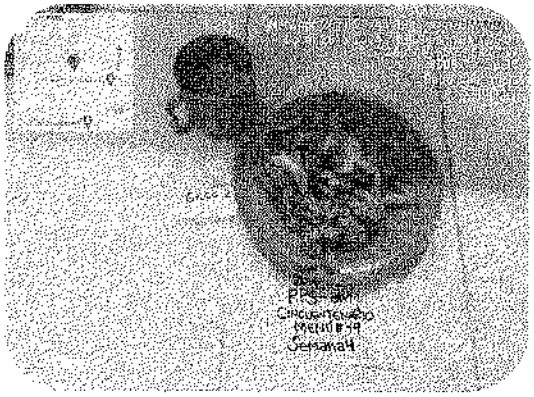
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 26-07-24
Institución Educativa: EL CASTILLO
Comedor Escolar: CINCUENTENARIO
Modalidad: RPS-AM
Profesional que realiza la visita:

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

C0001757

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

3. Condiciones y proceso de preparación	 
4. Producto Entregado y/o Servido	  

C0001758

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital Barranquilla

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

CÓDIGO: SO-FO-41	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 17/04/2014	PÁGINA 1 de 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		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

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 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	N.O	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.A	
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		4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	N.A	
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.	N.A	
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.	N.A	
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		1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N.A	
31	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	
32	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		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

00001762

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Aprender

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO: FO-41	VERSION: 01	FECHA DE EMISION: 19/02/21	Pagina 4 de 5

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).	0	No se evidencia Examen de Alix. Manipulactura.
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.	0	No se evidencia el examen de Alix.
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.	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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
40	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
41	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
42	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	
43	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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
44	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A	
46	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	N.A	
47	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.O	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
48	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	
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
50	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)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
52	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	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100 %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
53	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)	N.O	

C0001763

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA:

N°CONTRATO DE SUMINISTRO:

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Ins. Edu. Ciudadela Edu. Magdalena medio - Jorge eleicer Gaitan.

FECHA: 26-07-24

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA	Avena Colfrancie Sabor a canela	1	1	1	1	1	1	1	1	Aceptación
	Galleta de leche	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Bocadillo de guayaba	1	1	1	1	1	1	1	1	

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Enna Fabiola Cubillos

Documento: 63365537

Cargo: Insp. Campo

Firma:

Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 26/07/24
Institución Educativa: CIUDADELA EDUCATIVA MAGDALENA MEDIO
Comedor Escolar: JORGE ELIECER GAITAN
Modalidad: RI

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA:	Nº CONTRATO OPERACIÓN 3035-24	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 3037-24	SEDE EDUCATIVA:

I. PARTE A (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O para los items 6 y 7)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	6. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA	7. AUSENCIA DE CONTAMINACIÓN FISICA
1	Avena	200ml	L24800	03-12-24	C	C	C
2	Galleta de leche	80g	25724P	02-10-24	C	C	C
3	Bocadillo de guayaba	75g	1612-24	03-08-24	C	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICION EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	C	C	C	C	
2	C	C	C	C	
3	C	C	C	C	

0001771

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Municipal

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CÓDIGO RS-FO-01	VERSION 01	FECHA DE EMISIÓN (mes/año)	Página 1 de 4

Institución Educativa	Diego Hernandez de Gallego.		Sede Educativa:	Diego Hernandez.		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Cra 28 60 #128-88		Fecha Visita:	26/07/24		Hora inicio:	11:00AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	1308 - 24		Hora de terminación:	2:00pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	226		No de visita	5	Tipo de ración	Almuerzo	Minuta: 19 Semana: 4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Enith Johana Castro. Manipuladora de alimentos		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Enna Fabiola Cobillos			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita:
Verificar el Cumplimiento de los lineamientos tecnicos Contrato 1308-24

PUNTAJE ESPERADO	62	PUNTAJE OBTENIDO	56	PORCENTAJE %	90,3%

CONCEPTO FINAL	Conforme
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – FECHA DE VISITA	
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA – CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
5		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada ED: Enfoque diferencial

1. 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.	1	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1	
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 moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de almacenamiento 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.	1	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	1	
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.	0	Se deberá Proteger lamparas del area de Preparación
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.	1	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antimosco 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	

C-00001772

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
Aprender
Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO SC-FO-31	VERSION 01	FECHA DE EMISION 10/02/2017	PAGINA 1 de 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		PUNTAJE OBTENIDO		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 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	1	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	1	
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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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.	1	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
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.	1	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	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	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
31	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	
32	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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		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	

00001773

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	Aprender	TODOS POR UN NUEVO PAÍS	Alcaldía Distrital de Barranquilla	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO SA-FO-01 / VERSION 01 / FECHA DE CREACIÓN / PAGINA 1 de 3

54	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	
55	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	
58	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	N.O	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
59	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.	1	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
61	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	Se deberá incluir campana de extractora con sus mantenimientos preventivos y correctivos.
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
65	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			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	Evidenciar con formación del C.A.E
68	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			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Enith Johanna castro A	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Erma Fabiola Cobillos	Cargo:	Insp Campo
Realizada por:		Cargo:	

C0001775