La educación es de todos | Prosperidad Social | Santander | Siempre Santander

FORMATO DE VERIFICACION PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO.

Institución educativa	Colegio Nuestra Señora del Rosario	ETC	Santander	Ciudad/ Municipio	Malaga
Dirección:	Cra 9 #. 13-61	Fecha Visita:	13/03/20	Hora inicio:	8:00 am
Operador:	Union Temporal Siempre Adelante S3	No Contrato / Convenio	001 PCC NTR 0000323	Hora de terminación:	12:00 m
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	630	No de visita	1ra Visita X	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Sigrid M Perez Solano Tecnico Campo		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	
Objeto de la visita:	Seguimiento desde el componente técnico a la ejecución del programa de Alimentación E				

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	11/2/2020	
	CONCEPTO EMITIDO	favorable con requerimientos	

TOTAL DE MANIPULADORAS			
De 1 a 75 raciones	Resolución 29452 de Diciembre de 2017	1 2 3 4 5 6 7	No. de Manipulndoras encontradas: 5
De 76 a 150 raciones			
De 151 a 300 raciones			
De 301 a 500 raciones			
De 501 a 750 raciones			
De 751 a 1000 raciones			
De 1001 a 1500 raciones			

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Se encuentra en lugar adecuado
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	Sanitarios en buen estado
3	PS	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.	facilidad de limpieza y desinfección
4	PS	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.	Techo en buenas condiciones, no se observa condensación
5	PS	El área de distribución o de almacenamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	Area con mesones de facil limpieza
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	Paredes de facil limpieza.
7	PS	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.	existencia de tanques
8	PS	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	Adecuado Almacenamiento
9	PS	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	Espacio adecuado
10	PS	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Lamparas sin protección
11	PS	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	El agua es dirigida a una canaleta
12	PS	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y manejo evitando contaminación cruzada	Cuenta con areas exclusivas.
13	PS	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.	No cuentan con mallas anti insectos falta protección vidrios Ventanas
14	PS	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	Pisos en buen estado.
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
15	PS	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.	NO — Falta de documentación.
16	PS	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 FÍSICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO: 2	PUNTAJE OBTENIDO: 1	PORCENTAJE %: 50%	

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	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	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	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	NO	Operador aun no entrega documentación.
20	PS	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	NO	
21	PS	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NO	
22	Ps	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 333 de 2011	NO	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO: 6		PUNTAJE OBTENIDO: 2	PORCENTAJE %: 33.5	

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

23	PS	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	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse deacuerdo al programa de limpieza y desinfeccion del operador, aplicar sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1	
25	PS	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	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	NO	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NO	

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66.6%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS	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	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	0	Servido al tanteo.
31	PS	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 Gobernacion de Santander, del cambio realizado).	0	cambio de yuca al vapor por platano maduro
32	PS	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos preparados.	0	
33	PS	Se evidencian contra muestras del complemento almuerzo	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS	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 preparada en sitio.	1	
35	PS	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	
36	PS	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
37	PS	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
38	PS	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
39	PS	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución 29452 de diciembre 2017.	1	
40	PS	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	7	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
41	PS	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
42	PS	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, *modo de preparación, empleo y rotación*).	1	
43	PS	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación.	1	
44	PS	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)
45	PS	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	
46	PS	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
47	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	
48	PS	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 DISPOSICION DE RESIDUOS SÒLIDOS Y LIQUIDOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS	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	
50	PS	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	NO	operador aun no entrega documentacion
51	PS	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

5

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
52	PS	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
53	PS	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	NO	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	83.3

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
54	PS	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)	NA	
55	PS	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NA	
56	PS	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NA	
57	PS	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NA	
58	PS	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NA	
59	PS	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	NA	

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
60	PS	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	
61	PS	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1	
62	PS	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
63	PS	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)	NO	
64	PS	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	NO	

TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60%.

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	PS	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
66	PS	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

		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
67	PS	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	NO	
68	PS	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	
69	PS	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	NO	
70	PS	Se evidencian planillas diligenciadas titulares de derecho.	NO	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	25 %.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Los Alimentos fueron servidos antes por Actividades en la institución.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Liliana Patricia Ramirez R	Cargo:	Secretaria	
Atendido por:	Martha Isabel Parra Estupiñan	Cargo:	Manipuladora	
Realizada por:		Cargo:		
Realizada por:		Cargo:		

Sigrid Milena Perez S.
49794407 V/par.

Martha Isibel Parra E.
63394955 Málaga

Liliana R
28182713 Guepsa