La educación es de todos | Mineducación | PAE | Siempre Santander GOBERNACIÓN

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA

Institución educativa	Institución Educativa Jardín		**ETC**	Santander		**Ciudad/ Municipio**	Cerrito
Dirección:	Vereda Corral falso.		**Fecha Visita:**	13/05/2020		**Hora inicio:**	7:00
Operador:	UT Siempre Adelante S3		**No Contrato / Convenio**	CO1. PCCNTE 0000323		**Hora de terminación:**	9:30
Reporta casos de atención prioritaria	**SI**	**NO** X	**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**				
No titulares de derecho atendidos	118		**No de visita**		**1ra Visita**	**2da Visita**	**3ra Visita**
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Mercedes Peña Manipuladora.		**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	Digna M. Perez S Tecnico Campo PAE.			
Visita técnica			**Visita verificación de ETA**			**Visita SPQR**	

Objeto de la visita:

PUNTAJE ESPERADO	21	**PUNTAJE OBTENIDO**	17	**PORCENTAJE %**	80.95 %

CONCEPTO FINAL

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	**FECHA DE VISITA**
	CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 100 a 200 raciones	**Estudio Técnico RPC**	1	**No. de Manipuladoras encontradas**	1
De 201 a 600 raciones		2		
De 601 a 1000 raciones		3		
De 1001 a 1500 raciones		4		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
RPC: RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	RPC	El área de distribución o de alistamiento de las raciones para preparar en casa, cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	Aereo en buenas condiciones higienico Sanitarias
2	RPC	El área de almacenamiento de las materias primas (Productos de la ración para preparar en casa) cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	Espacio adecuado, aseado y ventilado
3	RPC	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	Disposicion de residuos sólidos ubicado adecuadamente.
4	RPC	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	No aplica, restaurante no cuenta con sifones.
5	RPC	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.	Manipuladoras dotadas con sus elementos de higiene personal.
6	RPC	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación del lavado de manos, ubicados en las instalaciones de la entrega de la ración.	No se observan letreros alusivos

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
7	RPC	El almacenamiento de los insumos, materias primas 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	
8	RPC	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	
10	RPC	Los productos se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 333 de 2011	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	3	**PUNTAJE OBTENIDO**	3	**PORCENTAJE %**	100 %

III. CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	RPC	Existe cumplimiento de los productos que componen la Ración para Preparar en Casa establecidos.	1	
12	RPC	Se cumple con los gramajes de los productos que componen la Ración para Preparar en Casa.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
13	RPC	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	
14	RPC	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	
15	RPC	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	operador no ha hecho entrega de documentos actualizados
16	RPC	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	Operador no ha hecho entrega de documentos actualizados
17	RPC	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en estudio técnico.	1	
18	RPC	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo lo acordado entre el operador, las autoridades municipales y el rector de la institución.	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR						
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	66.6 %

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	RPC	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	No se lleva registro. operador aun no entrega documentación
20	RPC	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
21	RPC	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
22	RPC	Se cuenta con area demarcada, recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
23	RPC	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	NA	
24	RPC	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	NA	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
25	RPC	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
26	RPC	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		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100 %

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	RPC	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NA	
28	RPC	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NA	
29	RPC	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NA	
30	RPC	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NA	
31	RPC	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.	NA	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)						
PUNTAJE ESPERADO			PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
32	RPC	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.	0	No cuento con extintor por arreglos en el restaurante.
33	RPC	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuento con botiquin por arreglo en el restaurante.

TOTAL SALUD OCUPACIONAL						
PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

VIII. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	RPC	Se evidencian planillas de titulares de derecho diligenciadas	1	
35	RPC	Se evidencia que se verifica adecuadamente la identidad del beneficiario y el padre de familia o acuediente.	1	

TOTAL GESTION SOCIAL						
PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES
Durante la entrega hizo presencia la rectora de la institución.
la entrega se hizo ordenadamente.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
Atendido por:		Mercedes Peña	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:			Cargo:	
Realizada por:		Sigrid Milena Perez S	Cargo:	Tecnico de Campo PAE
Realizada por:			Cargo:	

Sigrid Milena Perez S
49794407 U/par.

Mercedes peña C
52167905