Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ___ 1,2,3: ____ 4,5: X, 6,7,8,9: ____ 10 y 11: ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	Si		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	Si		Pa
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?	Si	no	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	Si		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	Si		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	Si		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	Si		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	Si		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	Si		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	Si		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	Si		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000201

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** ____, **6,7,8,9:** X **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?		X	
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000202

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** ____, **6,7,8,9:** X **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?		X	
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

30000203

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** ____, **6,7,8,9:** X **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	X		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?	X		
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?			X
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

30009204

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** ____, **6,7,8,9:** X **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?			X
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	X
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?			X
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?			X
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

0000205

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ 1,2,3: ____ 4,5: ____, 6,7,8,9: ____ 10 y 11: ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?		X	
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000206

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** ____, **6,7,8,9:** __X__ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?			X
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000207

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ 1,2,3: ____ 4,5: ____ 6,7,8,9: X 10 y 11: ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	X		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000208

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** ____, **6,7,8,9:** X **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	X		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?			X
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

3003209

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 — **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** ____ **6,7,8,9:** X **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	X		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?			X
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000210

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE** **ALIMENTOS PARA APRENDER** PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** ____, **6,7,8,9:** ✓ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?			✓
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	✓	✓	
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		✓	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?			✓
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?			✓
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?			✓
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	✓		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	✓		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	✓		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	✓		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?			✓

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000211

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE** **ALIMENTOS PARA APRENDER** PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ 1,2,3: ____ 4,5: X 6,7,8,9: ____ 10 y 11: ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?		X	
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?			X
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000212

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** X **6,7,8,9:** ____ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?		X	
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?	X	X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?			X
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000213

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** X **, 6,7,8,9:** ____ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	X		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?			X
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?			X
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?			X
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?			X
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?			X
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?			X

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000214

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ 1,2,3: ____ 4,5: ____ 6,7,8,9: ____ 10 y 11: ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?			X
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?			X
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?			X
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?		X	
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?			X

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00090215

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE** **ALIMENTOS PARA APRENDER** PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ___ **1,2,3:** ___ **4,5:** X **, 6,7,8,9:** ___ **10 y 11:** ___

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?			X
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?			X
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000216

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** 10 **6,7,8,9:** ____ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	Si		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	Si		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?	no		
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	Si		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	Si		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	Si		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	Si		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	Si		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	Si		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	Si		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	Si		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

0000217

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ___ 1,2,3: ___ 4,5: ___, 6,7,8,9: ___ 10 y 11: ___

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	X		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000218

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** ____ **6,7,8,9:** ____ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?		X	
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?			X
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000219

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ___ 1,2,3: ___ 4,5: X 6,7,8,9: ___ 10 y 11: ___

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	✓		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	✓		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		✓	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	✓		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	✓		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?			X
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	✓		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	✓		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	✓		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	✓		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	✓		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000220

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE** **ALIMENTOS PARA APRENDER** PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** X **, 6,7,8,9:** ____ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?		X	
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000221

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** X **, 6,7,8,9:** ____ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	X		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?			X
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000222

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** X **, 6,7,8,9:** ____ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?		X	
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	X		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?			X
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		X
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?			X
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?			X
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?		X	
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?			X

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000223

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ 1,2,3: ____ 4,5: X 6,7,8,9: ____ 10 y 11: ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	✓		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	✓		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?	✓		
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	✓		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	✓		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?			X
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?			X
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	✓		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	✓		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	✓		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	✓		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000224

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** X **, 6,7,8,9:** ____ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	X		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?			X
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?			X
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?			X

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000225

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ 1,2,3: ____ 4,5: X, 6,7,8,9: ____ 10 y 11: ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?			X
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?			X
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?			X
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** X ____, **6,7,8,9:** ____ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	X		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?		X	
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?			X
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?			X
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?			X

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000227

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** __X__ **4,5:** ____, **6,7,8,9:** ____ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	X		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?			X
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000228

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** X **, 6,7,8,9:** ____ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?			X
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?			X
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?			X
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?			X

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ___ 1,2,3: ___ 4,5: X, 6,7,8,9: ___ 10 y 11: ___

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	√		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	√		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?	√		
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	√		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?			√
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?			√
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	√		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	√		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?			√
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	√		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	√		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000230

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ 1,2,3: _____ 4,5: _____, 6,7,8,9: _____ 10 y 11: _____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?			X
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?			X
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?			X
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?			X
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?			X

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000231

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** X **, 6,7,8,9:** ____ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	X	X	
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?	X		
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	X		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?		X	
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	X		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?			X

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000232

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ___ **1,2,3:** ___ **4,5:** X **6,7,8,9:** ___ **10 y 11:** ___

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	✓		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	✓		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		✓	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	✓		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	✓		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	✓		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?	✓		
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	✓		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	✓		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	✓		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	✓		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000233

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ___ 1,2,3: ___ 4,5: X, 6,7,8,9: ___ 10 y 11: ___

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?			X
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?			X
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?			X
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?			X
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?			X
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000234

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 CONTRATO No. 4937-24

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ 1,2,3: ____ 4,5: X, 6,7,8,9: ____ 10 y 11: ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	✓		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	✓		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		✓	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?		✓	
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?	✓		
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	✓		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?			✓
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	✓		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	✓		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	✓		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	✓		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

90000235

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** X **, 6,7,8,9:** ____ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	X		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?	X		
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?			X
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?			X
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?			X
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?			X
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?			X
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?			X
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

50000236

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ✓ **4,5:** ____, **6,7,8,9:** ____ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	X		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?			X
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?			X
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?			X
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?	X		
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000237

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ 1,2,3: ____ 4,5: X, 6,7,8,9: ____ 10 y 11: ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?			X
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?			X
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?			X
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?			X
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?		X	
9	¿Los alimentos que recibe, varian todos los días?	X		
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000238

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** ____, **6,7,8,9:** ____ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	X		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?			X
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?			X
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?			X
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?			X
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALIMENTOS PARA APRENDER PERCEPCIÓN DE LA CALIDAD DEL SERVICIO FORMATO DE ENCUESTA A TITULARES DE DERECHO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA	cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional

Fecha: Enero 2025 **CONTRATO No. 4937-24**

Municipio: BARRANCABERMEJA, SANTANDER

Grupo escolar: Prees: ____ **1,2,3:** ____ **4,5:** X **, 6,7,8,9:** ____ **10 y 11:** ____

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas indicando su nivel de satisfacción con cada afirmación. Maque la opción que mejor refleje su experiencia.

1. Lea individualmente cada una de las afirmaciones. No hay respuestas correctas o incorrectas, buenas o malas, sino lo que usted piense.
2. Seleccione la respuesta que más le parezca y marque una X sobre la opción que eligió.
3. Las opciones son las siguientes: SÍ- NO- ALGUNAS VECES

ITEMS	ASPECTOS A EVALUAR	PUNTUACIÓN		
		SÍ	NO	ALGUNAS VECES
1	¿El sitio donde consume los alimentos es agradable?	X		
2	¿Recibe recomendaciones del lavado de manos antes del consumo de los alimentos?	X		
3	¿Cuenta con un sitio donde lavarse las manos y éste tiene jabón?		X	
4	¿La entrega de los alimentos se realiza de forma organizada?	X		
5	¿El horario de entrega de los alimentos es puntual?			X
6	¿La calidad (sabor) de los alimentos entregados es agradable?	X		
7	¿Los alimentos se encuentran en buen estado?			X
8	¿La bebida láctea que recibe todos los días, tiene buen sabor?			X
9	¿Los alimentos que recibe, varían todos los días?			X
10	¿Los alimentos que recibe son gratis?	X		
11	¿El personal encargado de distribuir los alimentos es amable y servicial?	X		

OBSERVACIONES GENERALES:

NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA ENCUESTA: **LORAINE ESTEFANY REYES VELASQUEZ**
PSICÓLOGA ESP.
T.P 164411

00000240

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ANEXO 3

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

00000241

CONSORCIO PAE YARIGUIES

Barrancabermeja, enero 23 de 2025

Señora
CAROLINA CAMARGO
Representante Legal
Corporación para el Desarrollo Nutricional
La Ciudad

Respetuoso Saludo,

Por medio de la presente, me permito hacer entrega de las muestras de los alimentos que corresponden a la minuta de la Ración Industrializada de la semana del 21 al 25 de enero de 2025.

MENU # 1	MENU # 2	MENU # 3	MENU # 4	MENU # 5
AVENA-(UHT)ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERAEN LAS VARIEDADES NATURAL, CANELA, VAINILLA/AREQUIPE	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA (UHT)LARGA VIDA.	YOGURT ENTERO CON DULCE DE SABOR, FRESA, MELOCOTON, MORA.	AVENA-(UHT)ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERAEN LAS VARIEDADES NATURAL, CANELA, VAINILLA/AREQUIPE	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA (UHT)LARGA VIDA.
MANTECADA	GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE	PAN CROISSANT CON QUESO	PAN CON QUESO	GALLETA DE MANTEQUILLA
PERA	MANZANA VERDE	BOCADILLO DE GUAYABA	MANZANA ROJA	GRANOLA

A continuación, se relaciona peso, marca, lote, fecha de vencimiento y Proveedor

CONSORCIO PAE YARIGUIES

ALIMENTO	PRESENTACION	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	MARCA
AVENA-(UHT)ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERAEN LAS VARIEDADES NATURAL, CANELA, VAINILLA/AREQUIPE	200 GRS	LOTE 01702	17/04/25	COLFRANCE
MANTECADA	50 GRS 80 GRS	LOTE 01525	04/02/2025	HENZY ASOCIADOS CONSULTORES S.A.S.
PERA	100 GRS - 120 GRS			
LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA (UHT)LARGA VIDA.	200 GRS	LOTE 01702 31401	17/04/2025 07-02-25	COLFRANCE
GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE	40 -90 GRS	LOTE 01425G 01525G	14/03/2025 15/03/2025	HENZY ASOCIADOS CONSULTORES S.A.S.
MANZANA VERDE	100 GRS - 120 GRS			
YOGURT ENTERO CON DULCE DE SABOR, FRESA, MELOCOTON, MORA.	200 GRS	LOTE 014	27/02/2025	COLFRANCE
PAN CROISSANT CON QUESO	40-80 GRS	LOTE 01795-01925	06/02/2025 - 08/02/2025	HENZY ASOCIADOS CONSULTORES S.A.S.
BOCADILLO DE GUAYABA	20 GRS	LOTE 23-09	23/02/26	
GRANOLA	20-30 GRS	LOTE 10	17/10/2025	SANTA CATALINA

GALLETA DE MANTEQUILLA	40-90 GRS	LOTE 01425	14/03/2025	HENZY ASOCIADOS CONSULTORES S.A.S.
MANZANA ROJA	100 GRS – 120 GRS			
PAN QUESO	40GRS – 80 GRS	LOTE 01625P	05/02/2025	HENZY ASOCIADOS CONSULTORES S.A.S.

Agradezco de antemano la atención prestada.

Atentamente,

ING. PAOLA ANDREA JAIMES CAMACHO
Coordinadora Técnica

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24 — N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24

CDP: — SEDE EDUCATIVA: Oficina Interventoria

FECHA: 23 - Enero - 25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACION)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1:Aceptable/0:Rechazado /NA:no aplica/NO:no observado) COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	TEMPERATURA	PRESENTACION FINAL	1:Aceptacion 0:Rechazo A/R de la preparacion	ACEPTACION O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1:Aceptacion 0:Rechazo
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Avena (UHT) ultra alta temperatura sabor canela 200ml lote 01702 V:17/04/25 Col France	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mantecada 50 grs 80 gr lote 01525 V:04/02/2025 Henry asociados consultores S.A.S.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pera 100 gr - 120 gr.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Leche entera UHT larga vida 200ml lote: 31401 V:03-02-25 colfrance	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta chip de chocolate 40-90 gr lote: 014256-01525 V: 19/03/25 15/03/2025 Henry Asociados	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana verde 100 gr 120 gr	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Yogurt sabor Mora 200ml Fresa, melocoton lote 014 V: 27/02/2025 colfrance.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan croussant con queso 40-80 gr lote: 01795-01925 V: 06/02/2025 - 08/02/2025 colfrance	1	1	1	1	1	1	1	1	1
—	Bocadillo guayaba 20 gr lote: 23-09 V: 23/02/26 10:56 Mojuna	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena sabor canela UHT sabor colfrance lote: 1702 V:17/09/25	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pan de queso lote: 01625 40-80g V: 05/02/2025 Henry asociados	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana Roja.	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Claudia P. Vergara Brocate

Documento: 52424 ⇒ 27

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.

000245

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

PAE · Todos por un Nuevo País · Alimentos para Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-40	VERSION 01	FECHA DE EMISIÓN 13/09/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24 — N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24

CDP: — SEDE EDUCATIVA: Oficina Interventoria

FECHA: 23 Enero 2025

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (1:Aceptable/0:Rechazado /NA:no aplica/NO:no observado) COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	TEMPERATURA	PRESENTACION FINAL	1:Aceptación 0:Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACION O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1:Aceptación 0:Rechazo*
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	leche entera UHT larga vida 200ml lote: 31401 v: 07-02-25 cartronce.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	galleta de mantequilla 40-40 gr lote: 01425 v: 14/03/2025 Heinz asociados	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Granola 20-30 gr lote: 10 v: 13/10/2025 Santa Catalina	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Claudia P. Vergara Briceño

Documento: 52 424 723

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.

8936246

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





1720000

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





8720000248

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





8420003

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





0000250

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





0000251

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





0000052

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5**	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO **REUNIONES INTERVENTORIA**	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ANEXO 4

8530003

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502073

Fecha de emisión: 2025-02-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Institución Educativa El Castillo
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-01-28 - 09:00:00
Cadena Custodia	17568
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (*)	Avena sabor a canela		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-29	**No. de Muestra**	2502073
Fecha de análisis	2025-01-30	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	25 °C
Lote (*)	01905	**Fecha Vencimiento (*)**	19-04-2026
Fecha Elaboración (*)	NA	**Proveedor (*)**	NA
Cantidad	400 mL	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aspecto*	Satisfactorio / No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2015	Característico	Característico
Control ambiental*	Satisfactorio / No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Control en aerobiosis 35+/-2°C*	Satisfactorio / No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Control en aerobiosis 55 +/-2°C*	Satisfactorio / No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Control en anaerobiosis 35+/-2°C*	Satisfactorio / No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Control en anaerobiosis 55 +/-2°C*	Satisfactorio / No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Crecimiento en aerobiosis 35+/-2°C*	Satisfactorio / No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502073

Fecha de emisión: 2025-02-10

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS				
Análisis	**Unidades**	**Método**	**Resultado**	**Valor Referencia**
Crecimiento en aerobiosis 55+/-2°C*	Satisfactorio / No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Crecimiento en anaerobiosis 35+/-2°C*	Satisfactorio / No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Crecimiento en anaerobiosis 55 +/-2°C*	Satisfactorio / No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Olor*	Satisfactorio / No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2015	Característico	Característico
pH*	Satisfactorio / No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2015	Característico	Característico

Anotaciones:
1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:
Resolución 2310/1986

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

0000261

Carrera 22 N° 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: comercial@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502085

Fecha de emisión: 2025-02-03

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-01-28 - 09:00:00
Cadena Custodia	17569
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Yogurt de fresa		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-29	**No. de Muestra**	2502085
Fecha de análisis	2025-01-30	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	25 °C
Lote (+)	014	**Fecha Vencimiento (+)**	27-02-2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	400 mL	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
Coliformes fecales*	NMP/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<3	< 3
Coliformes totales*	NMP/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<3	20 - 93
Mohos y Levaduras*	UFC/g	AOAC performance tested 100401(Compact Dry)	1	<10 mohos, <10 levaduras	200 - 500

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

2502085

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502085

Fecha de emisión: 2025-02-03

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 2310/1986 - Artículo 13

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502084

Fecha de emisión: 2025-02-03

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-01-28 - 09:00:00
Cadena Custodia	17569
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Bocadillo		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-29	**No. de Muestra**	2502084
Fecha de análisis	2025-01-30	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	25 °C
Lote (+)	2309	**Fecha Vencimiento (+)**	23-02-2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
Mohos y Levaduras*	UFC/g	AOAC performance tested 100401(Compact Dry)	1	<10 mohos, <10 levaduras	1000 - 2000

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.4

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502084

Fecha de emisión: 2025-02-03

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2502083

Fecha de emisión: 2025-02-03

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-01-28 - 09:00:00
Cadena Custodia	17569
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Galleta		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-29	**No. de Muestra**	2502083
Fecha de análisis	2025-01-30	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	25 °C
Lote (+)	01425	**Fecha Vencimiento (+)**	14-03-2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	< 10
Mohos*	UFC/g	AOAC performance tested 100401(Compact Dry)	1	<10	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2502083

Fecha de emisión: 2025-02-03

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 8,2

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

5360357

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2502082

Fecha de emisión: 2025-02-03

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568796
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-01-28 - 09:00:00
Cadena Custodia	17569
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-29	**No. de Muestra**	2502082
Fecha de análisis	2025-01-30	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	25 °C
Lote (+)	01725	**Fecha Vencimiento (+)**	06-02-2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	240 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	< 10
Mohos*	UFC/g	AOAC performance tested 100401(Compact Dry)	1	<10	200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Carrera 22 N° 36-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: comercial@inoqualab.com

00000268

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2502082

Fecha de emisión: 2025-02-03

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 8.1

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

00000269

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502081

Fecha de emisión: 2025-02-03

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-01-28 - 09:00:00
Cadena Custodia	17589
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Yogurt de mora		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-29	**No. de Muestra**	2502081
Fecha de análisis	2025-01-30	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	25 °C
Lote (+)	916	**Fecha Vencimiento (+)**	01-032025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	400 mL	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
Coliformes fecales*	NMP/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<3	< 3
Coliformes totales*	NMP/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<3	20 - 93
Mohos y Levaduras*	UFC/g	AOAC performance tested 100401(Compact Dry)	1	<10 mohos, <10 levaduras	200 - 500

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

00000270

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502081

Fecha de emisión: 2025-02-03

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 2310/1986 - Artículo 13

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

20900271

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502080

Fecha de emisión: 2025-02-03

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+573102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,cornutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-01-28 - 09:00:00
Cadena Custodia	17569
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Yogurt melocotón		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-29	**No. de Muestra**	2502080
Fecha de análisis	2025-01-30	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	25 °C
Lote (+)	014	**Fecha Vencimiento (+)**	27-02-2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	400 mL	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
Coliformes fecales*	NMP/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<3	< 3
Coliformes totales*	NMP/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<3	20 - 93
Mohos y Levaduras*	UFC/g	AOAC performance tested 100401(Compact Dry)	1	<10 mohos, <10 levaduras	200 - 500

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

00000272

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502080

Fecha de emisión: 2025-02-03

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 2310/1986 - Artículo 13

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

09999273

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2502079

Fecha de emisión: 2025-02-03

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Nit	900039412-5
Direccion	CALLE 71 # 36 - 73 BRR INTERNACIONAL
Ciudad	BARRANCABERMEJA
Responsable	Lilibeth Fonseca
Cargo	
Tel/Fax	+673102568795
E-mail	lilibeth.fonseca@hotmail.com,comutrir24@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	CORPORACION PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL CORNUTRIR
Fecha y Hora	2025-01-28 - 09:00:00
Cadena Custodia	17569
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Cuarto frío		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-29	**No. de Muestra**	2502079
Fecha de análisis	2025-01-30	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	20 °C	**Área**	Cuarto frio
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

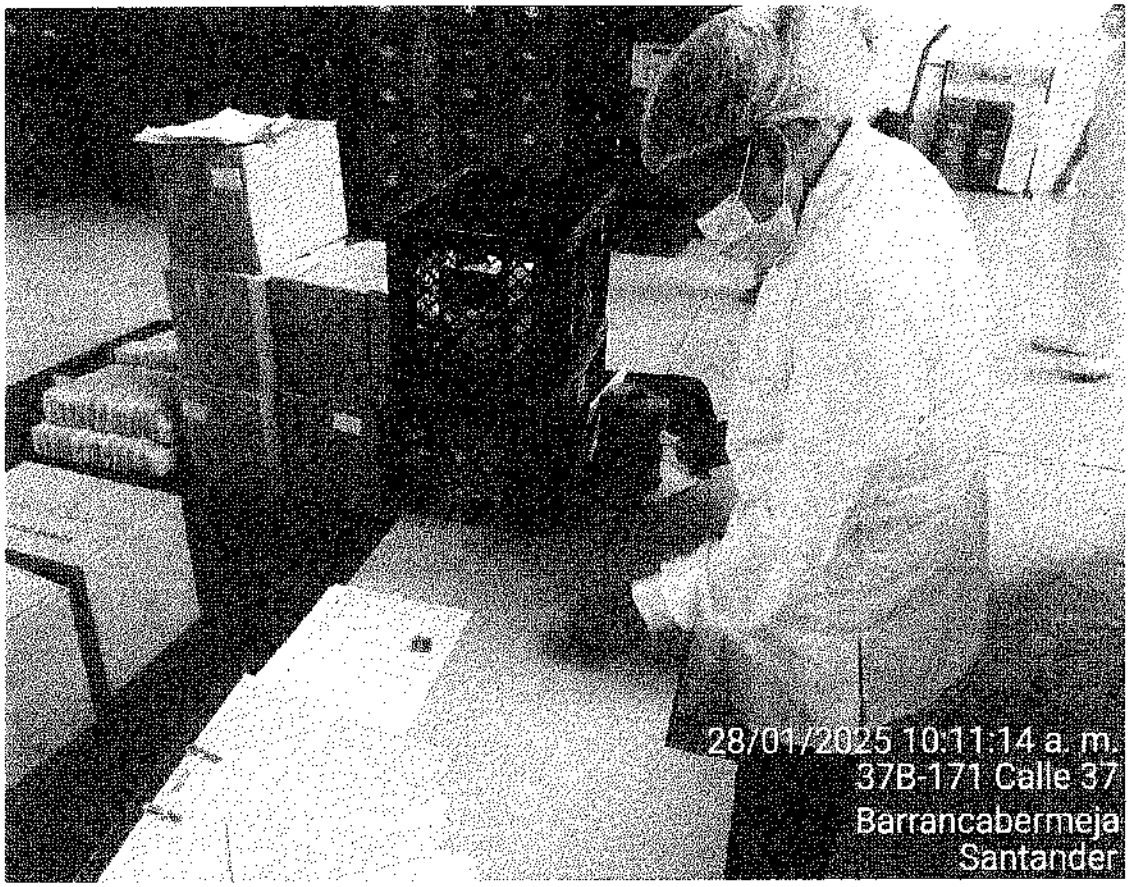
Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/15min	ICMSF:2000 Método 1	0	Máx 100
Mohos y levaduras*	UFC/15min	ISO 21527-1:2008	1 moho, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:
Norma interna INOQUALAB para ambientes

23900274


28/01/2025 10:11:14 a. m.
37B-171 Calle 37
Barrancabermeja
Santander


28/01/2025 10:09:34 a. m.
37B-171 Calle 37
Barrancabermeja
Santander

0000283

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ANEXO 5

05003824

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO SG-FO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

PROGRAMA:	Programa de alimentación escolar PAE Boyacá	HORA:	08:30 am
CONTRATISTA:	Consorcio PAE Boyacá	FECHA:	17/01/25
SITIO DE REVISIÓN:	Bodega Principal	MUNICIPIO/DEPARTAMENTO:	Barrancabermeja, Santander
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	Paola Gomez.	TIPO DE SERVICIO:	Bodega PAE.
N° DOCUMENTO:	45762268	FUNCIONARIO INTERVENTOR:	J. Mauricio Rivera B.
DIRECCIÓN:	Calle 32 N° 36-171 Yariguíes.	N° DOCUMENTO:	91473072.

ITEM	ASPECTOS A VERIFICAR		
1	CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO	CALIF (1/0)	OBSERVACIONES
1.1	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad,deformaciónes mecánicas,roturas y suciedad.	1	
1.2	No observa deterioro en el empaque primario (Deformación del empaque rigido).	1	
1.3	Para los productos lacteos de empaque flexible. No se observa el uso empaque intermedio (Bolsa plasticas).	1	
1.4	La unidades de productos lacteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuedad sin abombamiento ni humedad.	1	
1.5	El empaque primario de las galletas y/o pan no presentan roturas.	1	
1.6	Las galletas se encuentran enteras.	1	
1.7	La vida útil de los productos almacenados es mayor a 45 dias	1	
1.8	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado	1	
1.9	Las frutas y verduras cumple con sus caracteristicas organolépticas	1	
1.10	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias.	1	
2	PERSONAL MANIPULADOR	CALIF (1/0)	OBSERVACIONES
2.1	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operario (Certificados medicos de aptitud para manipular alimentos) por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clinicas y epidémiologicas.	1	
2.2	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y estan dotados con los elementos de protección requeridos (Gafas,Guantes,Chaqueta,Botas Etc) y los mismos son de materias sanitario.	1	
2.3	Los manipuledores y operarios no salen de la bodega y/o planta con el uniforme.	1	
2.4	Los manipuladores se lavan y desifectan las manos (Hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes estapas del proceso.	1	
2.5	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello,tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje.	1	
2.6	Las manos se encuentran limpias sin joyas,sin esmalte y con uñas cortas.	1	
2.7	Los guantes estan en perfecto estado limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previenen la contaminación.	1	
2.8	Los empleados no comen o fuman en areas de proceso,evitan practicas antihigienicas tales como rascars,toser,escupir y no se observan sentados en el pasto,andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			Alcaldía Distrital de Barranquilla
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO SG-FO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

2.9	Los empleados que estan en contacto directo con el producto,no presentan afecciones en la piel o enfermedades efecto contagiosas.	1	
2.10	Los visitantes cumplen con las Practicas de higiene y portan la vestimeta y dotación adecuada suministrada por la empresa.	1	
2.11	Existen un plan de capacitación continuo y permannete en manipulacion de alimentos,que contengan al menos metodologia,duración,cronograma y temas especificos acorde con la empresa,el proceso tecnologicosy al desempeño de los operarios etc.Para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta.	1	
2.12	Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las practicas higienicas y su observancia durante la manipulación de alimentos.	1	
2.13	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higienicas.	1	
2.14	El personal manipulador realiza lavado de manos con agua y jabón desinfectante,antes de comenzar su trabajo	1	
3.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
3.1	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas,anaqueles y/o estanterias.	1	
3.2	Las estibas,anaques y/o estanterias para almacenar se encuntran limpias y en buen estado.	0	Exigir Carretilla limpia.
3.3	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centimentros con respecto a las paredes paramestrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centimentros de manera que se permita la inspección,limpieza y fumigación,si es el caso.	1	
3.4	Los alimentos se encuentran alamacenados,clasificados e identificados,de acuerdo con el tipo de alimento y lote.	1	
3.5	Los productos plaguicidas,Detergentes,Desinfectantes y otras sustancias peligrosas estan etiquetadas adecuadamente con rotulo que indique su toxicidad y estan almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos.	1	
3.6	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el numero indicado en el exterior de la caja,evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.7	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de o de traba para evitar deslizamientos de las cajas.	1	
3.8	Las cajas no sobrepasan el nivel del borde de la estiba,del anaquel o estanteria donde se encuentren almacenados.	1	
3.9	Cuando se evidencia el uso de estanteria,esta debe estar anclada al piso.	NA	
3.10	Existe rotación de los alimentos alamacenados primero en expirar,primero en salir.	1	
3.11	Los alimentos estan almacenados en su empaque secundario original.	1	
3.12	Se cuenta con un area aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme,llevando registros de Fecha,Lote,Cantidad de productos y Actas de disposición final.	0	En pico de Capacidad no se Hace uso del sitio por saturación
4.	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	CALIF (1/0)	OBSERVACIONES
4.1	El plan de saneamiento basico que se aplica en la bodega,es el mismo entregado por el contratista como requisito habilitante para su contratacion.	1	
4.2	Implementa y cumple con el programa de limpieza y desinfección el cual incluye; Todas la áreas de la bodega,agentes y sustancias utilizadas.Concentraciones,Formas de uso,Equipos e implementos requeridos para efectuar la operación,Periodicidad de la limpieza y desinfección, Plan de Contigencia para corte de agua y registros de cada actividad se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados,de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	1	
4.3	Implementa y cumple con el programa de manejo y disposición de residuos sólidos (Basuras),El cual incluye elemntos,áreas,recursos y procedimientos que garantice la eficiente labor de recolección,conducción,manejo,almacenamiento interno,clasificación,transporte y disposición final.periodicidad y registros de cada actividad se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	1	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			Alcaldía Distrital de Barranquilla
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO SG-FO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

4.4	Implementa y cumple con el programa de control de plagas el cual contempla todas las areas de proceso,mapa de ubicación de cebos,sustancias empleadas,responsables,frecuencias,certificación de control de plagas externa y registris de cada actividad se debe verificar que los contenidos del programa se encuentran actualizados,de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	/	
4.5	Cuenta con el registro de la hora de despacho del vehiculo tanto para los vehiculos de descargue como los vehiculos del cargue de los complementos alimentarios,la placa del mismo,asi como la identificación del personal manipulador,como parte de la bitácora correspondiente.	/	
4.6	Implementa y cumple con el programa de manejo del agua,con soportes que certifiquen potabilidad.PH y cloro,soportes de calidad y certificación de lavado de tanques,existe el documento soporte y se encuentra actualizado.	/	
4.7	Existe el soporte del concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria competente,de acuerdo con el formato INVIMA.	/	
5.	**MANEJO ADMINISTRATIVO DENTRO DE LA BODEGA**	**CALIF. (1/0)**	**OBSERVACIONES**
5.1	Se cuenta con un sistema de información para manejo de inventarios y despachos.	/	
5.2	Se cuenta con todas las actas de recibido de productos suministrados por los proveedores,debidamente firmadas.	/	
5.3	Se cuenta con actas de entrega de productos a las dedes educativas debidamente firmadas en medio magnético o físico.	/	
5.4	Cuenta con actas de devolución de productos suministrados por los proveedores,cuando aplique.	/	
5.5	Cuenta con un soporte de cargue de los productos y/o materia prima destinados para las sedes.	/	
5.6	Los productos identificados durante el invetario físico correspondan a los regsitardo en las existencia del sistema de información,Garantizando el manejo apropiado de las cantidades de alimtos compradas y suministradas a las dedes educativas. NOTA: El sistema de información puede encontrarse en medio físico o magnético.	/	
6.	**UBICACIÓN**	**CALIF. (1/0)**	**OBSERVACIONES**
6.1	Se localiza en sitio seco,no inundabl,aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento,como botaderos de basura,pantanos,charcos y/o criaderos de animales etc.	/	
6.2	La edificación debe ser diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo,lluvia,suciedad u otros contaminantes,asi como del ingreso y refugio de plagas y animales domesticos.Sus accesos y alrededores mantienen limpios,libres de acomulación de basuras,aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.	/	
6.3	El acceso a la unidad de observación es independiente de vivienda.	/	
6.4	El establecimiento es de facil acceso,es decir que se puede ingresar a el sin ayuda de terceros.	/	
7.	**UBICACION Y DISEÑO DE LA BODEGA**	**CALIF. (1/0)**	**OBSERVACIONES**
7.1	Los techos paredes y puertas se encuentran protegidas de tal forma que impiden la entrada de lluvia suciedades u otros contaminantes.	/	
7.2	Los techos ,paredes y puertas se encuentran protegidos del ingreso y refugio de plagas y animales	/	
7.3	La edificación posee una adecuada separación física entre las areas de almacenamiento y administrativas.	/	
7.4	Se dispone de servicios sanitarios (Separados hombres-Mujeres) Cuando aplique.	/	
7.5	Los servicios sanitarios se encuentran dotados de lavamanos,canecas con bolsa y tapa,papel higienico ,jabón liquido desinfectante,secador o toalla papel de manos desechable.	/	
	Se dispone de vestidores y casilleros de si se cuentan con personal femenino y masculino,los vestidores		

comutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			Alcaldía Distrital de Barranquilla
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO SG-FO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 18/09/2024	PAGINA 1 de 1

7.7	Los vestidores se encuentran separados físicamente por pared o puerta de los servicios sanitarios.	1	
7.8	La bodega cuenta con un lugar específico para almacenamiento de residuos sólidos,aislado de las areas del almacenamientos de productos.	1	
7.9	Cuenta con sistema contraincendios (extintores vigentes,aspersores y/o mangueras.	1	
7.10	Las intalaciones electricas se encuentran protegidas y en buen estadi y no presentan riesgo de corto circuito.	1	
7.11	Los pisos son resistentes,no deslizantes,libres de grietas o defectos,permiten la limpieza,desinfección e impiden el estancamiento de agua o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento,para el area de almacenamiento.	1	
7.12	Los drenajes estan protegidos con rejillas	1	
7.13	Cuenta con un sistema de verificación natural o artificial.	NA	
7.14	Cuenta con señalización de cada área,de acuerdo la resolución 2674/2013	1	
8.	PLANES DE CONTIGENCIA	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
8.1	Contigencia de orden publico	1	
8.2	Planteamiento de rutas alternas frente a cambios en las condiciones de accesibilidad	1	

A - Cantidad Total de aspectos evaluados.	69	OBSERVACIONES
B - Número de aspectos que no aplica (N/A)	2	
C - Número de aspectos que aplican (A - B)	67	
D - Número de aspectos clasificados en 1:	65	
% de Cumplimiento	97.01%	

OBSERVACIONES
Importante anotar que la bodega es una bodega de transito y no almacenaje Fuyosa

Firma por parte de la interventoria		Firma por parte del Contratista - Operador	
Firma :		Firma :	
Nombre:	J Mauricio Devenish Osiris A Perez	Nombre:	Paola Andrea Jaimes C
C.c	91.473.072 de Bga — 28.483.058	C.c	45767008 Cesar

8 8 8 8 8 8 8 8 8 8

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			Alcaldía Distrital de Barranca bermeja
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO SG-FO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

PROGRAMA:	Programa de alimentación escolar PAE Bodega	HORA:	08:00 am
CONTRATISTA:	Consorcio PAE Yariguies	FECHA:	22/01/25
SITIO DE REVISIÓN:	Bodega Principal	MUNICIPIO/DEPARTAMENTO:	Barrancabermeja Santander
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	Paola Palma.	TIPO DE SERVICIO:	Bodega PAE.
N° DOCUMENTO:	45762268.	FUNCIONARIO INTERVENTOR:	J. Mauricio Devera B.
DIRECCIÓN:	Calle 32 N° 36-171 Yarima.	N° DOCUMENTO:	91473072.

ITEM	ASPECTOS A VERIFICAR		
1	CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
1.1	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad,deformaciónes mecánicas,roturas y suciedad.	1	
1.2	No observa deterioro en el empaque primario (Deformación del empaque rigido).	1	
1.3	Para los productos lacteos de empaque flexible. No se observa el uso empaque intermedio (Bolsa plasticas).	1	
1.4	La unidades de productos lacteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuedad sin abombamiento ni humedad.	1	
1.5	El empaque primario de las galletas y/o pan no presentan roturas.	1	
1.6	Las galletas se encuentran enteras.	1	
1.7	La vida util de los productos almacenados es mayor a 45 dias	1	
1.8	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado	1	
1.9	Las frutas y verduras cumple con sus caracteristicas organolépticas	1	
1.10	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias.	1	
2	PERSONAL MANIPULADOR	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
2.1	Se realiza control y reconocimiento médico a maniputadores y operario (Certificados medicos de aptitud para manipular alimentos) por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clinicas y epidérmologicas.	1	
2.2	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y clazado cerrado de material resistente e impermeable y estan dotados con los elementos de protección requeridos (Gafas,Guantes,Chaqueta,Botas Etc) y los mismos son de materias sanitario.	1	
2.3	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega y/o planta con el uniforme.	1	
2.4	Los manipuladores se lavan y desifectan las manos (Hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes estapas del proceso.	1	
2.5	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello,tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje.	1	
2.6	Las manos se encuentran limpias sin joyas,sin esmalte y con uñas cortas.	1	
2.7	Los guantes estan en perfecto estado limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previenen la contaminación.	1	
2.8	Los empleados no comen o fuman en areas de proceso,evitan practicas antihigienicas tales como rascars,toser,escupir y no se observan sentados en el pasto,andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO SG-FO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

2.9	Los empleados que estan en contacto directo con el producto,no presentan afecciones en la piel o enfermedades efecto contagiosas.	1	
2.10	Los visitantes cumplen con las Practicas de higiene y portan la vestimeta y dotación adecuada suministrada por la empresa.	1	
2.11	Existen un plan de capacitación continuo y permannete en manipulacion de alimentos,que contengan al menos metodologia,duración,cronograma y temas especificos acorde con la empresa,el proceso tecnologicosy al desempeño de los operarios etc.Para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta.	1	
2.12	Existen avisos alusivos a la obligatonedad y necesidad del cumplimiento de las practicas higienicas y su observancia durante la manipulación de alimentos.	1	
2.13	Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higienicas.	1	
2.14	El personal manipulador realiza lavado de manos con agua y jabón desinfectante,antes de comenzar su trabajo	1	
3	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**	**CALIF. (1/0)**	**OBSERVACIONES**
3.1	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas,anaqueles y/o estanterias.	1	
3.2	Las estibas,anaqules y/o estanterias para almacenar se encuntran limpias y en buen estado.	0	Se debe exigir al proveedor Constantemente
3.3	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación minima de 60 centimentros con respecto a las paredes parametrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centimentros de manera que se permita la inspección,limpieza y fumigación.si es el caso.	1	
3.4	Los alimentos se encuentran alamacenados,clasificados e identificados,de acuerdo con el tipo de alimento y lote.	1	
3.5	Los productos plaguicidas,Detergentes,Desinfectantes y otras sustancias peligrosas estan etiquetadas adecuadamente con rotulo que indique su toxicidad y estan almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos.	1	
3.6	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el numero indicado en el exterior de la caja,evitando el deterioro o daño del anvase y embalaje.	1	
3.7	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de o de traba para evitar deslizamientos de las cajas.	1	
3.8	Las cajas no sobrepasan el nivel del borde de la estiba,del anaquel o estanteria donde se encuentren almacenados.	1	
3.9	Cuando se evidencia el uso de estanteria,esta debe estar anclada al piso.	NA	
3.10	Existe rotación de los alimentos alamacenados primero en expirar,primero en salir.	1	
3.11	Los alimentos estan almacenados en su empaque secundario original.	1	
3.12	Se cuenta con un area aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme,llevando registros de Fecha,Lote,Cantidad de productos y Actas de disposición final.	0	Esta el aviso pero se encuentra N/e no hay producto en Transito en Bodega
4	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**	**CALIF. (1/0)**	**OBSERVACIONES**
4.1	El plan de saneamiento basico que se aplica en la bodega,es el mismo entregado por el contratista como requisito habilitante para su contratacion.	1	
4.2	Implementa y cumple con el programa de limpieza y desinfección el cual incluye; Todas la áreas de la bodega,agentes y sustancias utilizadas.Concentraciones,Formas de uso,Equipos e implementos requeridos para efectuar la operación,Periodicidad de la limpieza y desinfección, Plan de Contigencia para corte de agua y registros de cada actividad se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados,de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	1	
4.3	Implementa y cumple con el programa de manejo y disposición de residuos sólidos (Basuras),El cual incluye elemntos,áreas,recursos y procedimientos que garantice la eficiente labor de recolección,conducción,manejo,almacenamiento interno,clasificación,transporte y disposición final,periodicidad y registros.de cada actividad se debe verificar que los contenidosdel programa se encuentren actualizados de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	1	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			Operación PAE · TODOS POR UN NUEVO PAÍS · Alimentos que Aprenden · Alcaldía Distrital de Barranquilla
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO SG-FO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

4.4	Implementa y cumple con el programa de control de plagas el cual contempla toas las areas de proceso,mapa de ubicación de cebos,sustancias empleadas,responsables,frecuencias,certificación de control de plagas externa y registris de cada actividad se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados,de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	/	
4.5	Cuenta con el registro de la hora de despacho del vehiculo tanto para los vehiculos de descargue como los vehiculos del cargue de los complementos alimentarios,la placa del mismo,asi como la identificación del personal manipulador,como parte de la bitácora correspondiente.	/	
4.6	Implementa y cumple con el programa de manejo del agua,con soportes que certifiquen potabilidad.PH y cloro,soportes de calidad y certificación de lavado de tanques,exiate el documento soporte y se encuentra actualizado.	/	
4.7	Existe el soporte del concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria competente,de acuerdo con el formato INVIMA.	/	
5.	**MANEJO ADMINISTRATIVO DENTRO DE LA BODEGA**	**CALIF. (1/0)**	**OBSERVACIONES**
5.1	Se cuenta con un sistema de información para manejo de inventarios y despachos.	/	
5.2	Se cuenta con todas las actas de recibido de productos suministrados por los proveedores,debidamente firmadas.	/	
5.3	Se cuenta con actas de entrega de productos a las dedes educativas debidamente firmadas en medio magnélico o fisico.	/	
5.4	Cuenta con actas de devolución de productos suministrados por los proveedores,cuando aplique.	/	
5.5	Cuenta con un soporte de carque de los productos y/o materia prima destinados para las sedes.	/	
5.6	Los productos identificados durante el invetario fisico correspondan a los regsitardo en las existencia del sistema de información,Garantizando el manejo apropiado de las cantidades de alieminos compradas y suministradas a las dedes educativas. NOTA: El sistema de información puede encontrarse en medio fisico o magnético.	/	
6.	**UBICACIÓN**	**CALIF. (1/0)**	**OBSERVACIONES**
6.1	Se localiza en sitio seco,no inundabl,aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento,como botaderos de basura,pantanos,charcos y/o criaderos de animales etc.	/	
6.2	La edificación debe ser diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo,lluvia,suciedad u otros contaminantes,asi como del ingreso y refugio de plagas y animales domesticos.Sus accesos y alrededores mantienen limpios,libres de acomulación de basuras,aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.	/	
6.3	El acceso a la unidad de observación es independiente de vivienda.	/	
6.4	El establecimiento es de facil acceso,es decir que se puede ingresar a el sin ayuda de terceros.	/	
7.	**UBICACIÓN Y DISEÑO DE LA BODEGA**	**CALIF. (1/0)**	**OBSERVACIONES**
7.1	Los techos parades y puertas se encuentran protegidas de tal forma que impiden la entrada de lluvia suciedades u otros contaminantes.	/	
7.2	Los techos ,paredes y puertas se encuentran protegidos del ingreso y refugio de plagas y animales	/	
7.3	La edificación posee une adecuada separación fisica entre las areas de almacenamiento y administrativas.	/	
7.4	Se dispone de servicios sanitarios (Separados hombres-Mujeres) Cuando aplique.	/	
7.5	Los servicios sanitarios se encuentran dotados de lavamanos,canecas con bolsa y tapa,papel higienico ,jabón liquido desinfectante,secador o toalla papel de manos desechable.	/	
7.6	Se dispone de vestidores y casilleros de,si se cuentan con personal femenino y masculino,los vestidores deben ser separados hombres de mujeres.	/	

1520003

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			Alcaldía Distrital de Barranquilla
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO SG-FO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

7.7	Los vestidores se encuentran separados fisicamente por pared o puerta de los servicios sanitarios.	1	
7.8	La bodega cuenta con un lugar especifico para almacenamiento de residuos sólidos,aislado de las areas del almacenamientos de productos.	1	
7.9	Cuenta con sistema contraincendios (extintores vigentes,aspersores y/o mangueras.	1	
7.10	Las instalaciones electricas se encuentran protegidas y en buen estadi y no presentan riesgo de corto circuito.	1	
7.11	Los pisos son resistentes,no deslizantes,libres de grietas o defectos,permiten la limpieza,desinfección e impiden el estancamiento de agua o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento,para el area de almacenamiento.	1	
7.12	Los drenajes esten protegidos con rejillas	1	
7.13	Cuenta con un sistema de verificación natural o artificial.	NA	
7.14	Cuenta con señalización de cada área,de acuerdo la resolución 2674/2013	1	
8.	PLANES DE CONTIGENCIA	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
8.1	Contigencia de orden publico	1	
8.2	Planteamiento de rutas alternas frente a cambios en las condiciones de accesibilidad	1	
	A - Cantidad Total de aspectos evaluados.	69	OBSERVACIONES
	B - Número de aspectos que no aplica (N/A)	2	
	C - Número de aspectos que aplican (A - B)	67	
	D - Número de aspectos clasificados en 1:	65.	
	% de Cumplimiento	97.01%	

OBSERVACIONES
La bodega necesita un area para refrigeración, teniendo en cuenta las altas temperaturas y los Volumenes de Carga

Firma por parte de la Interventoría		Firma por parte del Contratista - Operador	
Firma :		Firma :	Paola A. Jaimes C
Nombre:	J Mauricio Devera D — Doris A Perez	Nombre:	Paola Andrea Jaimes C
C.c	91 473 072 dB/bmp — 28.483.058	C.c	45782700 Cúcuta

8

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO SG-FO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

PROGRAMA:	Programa de alimentación escolar PAE Bodega	HORA:	07:20 — 11:00.
CONTRATISTA:	Consorcio PAE Yariguíes.	FECHA:	31/01/25
SITIO DE REVISIÓN:	Bodega Principal.	MUNICIPIO/DEPARTAMENTO:	Barrancabermeja, Santander
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	Paola Gomez.	TIPO DE SERVICIO:	Bodega PAE.
Nº DOCUMENTO:	45762268.	FUNCIONARIO INTERVENTOR:	J. Mauricio Devera B.
DIRECCIÓN:	Calle 32 Nº 36-171 Porvenir.	Nº DOCUMENTO:	91473072

ITEM	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
1	CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO		
1.1	Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad,deformaciónes mecánicas,roturas y suciedad.	1	
1.2	No observa deterioro en el empaque primario (Deformación del empaque rigido).	1	
1.3	Para los productos lacteos de empague flexible. No se observa el uso empaque intermedio (Bolsa plasticas).	1	
1.4	La unidades de productos lacteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuedad sin abombamiento ni humedad.	1	
1.5	El empaque primario de las galletas y/o pan no presentan roturas.	1	
1.6	Las galletas se encuentran enteras.	1	
1.7	La vida util de los productos almacenados es mayor a 45 dias	1	
1.8	No se observa los productos en empaque diferente al aprobado	1	
1.9	Las frutas y verduras cumple con sus caracteristicas organolépticas	1	
1.10	Los productos se enventran rotulados de conformidad con las normas sanitarias.	1	
2	PERSONAL MANIPULADOR	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
2.1	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operario (Certificados medicos de aptitud para manipular alimentos) por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clinicas y apidérmologicas.	1	
2.2	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y clazado cerrado de material resistente e impermeable y estan dotados con los elementos de protección requeridos (Gafas,Guantes,Chaqueta,Botas Etc) y los mismos son de materias sanitario.	1	
2.3	Los manipuladores y operarios no salen de la bodega y/o planta con el uniforme.	1	
2.4	Los manipuladores se lavan y desifectan las manos (Hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes estapas del proceso.	1	
2.5	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello,tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje.	1	
2.6	Las manos se encuentran limpias sin joyas,sin esmalte y con uñas cortas.	1	
2.7	Los guantes estan en perfecto estado limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previenen la contaminación.	1	
2.8	Los empleados no comen o fuman en areas de proceso,evitan practicas antihigienicas tales como rascars,toser,escupir y no se observan sentados en el pasto,andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc.	1	

CC 91473072

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alimentos para Aprender Alcaldía Distrital de Barranquilla
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO SG-FO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

2.9	Los empleados que estan en contacto directo con el producto,no presentan afecciones en la piel o enfermedades efecto contagiosas.	1	
2.10	Los visitantes cumplen con las Practicas de higiene y portan la vestimeta y dotación adecuada suministrada por la empresa.	1	
2.11	Existen un plan de capacitación continuo y permannete en manipulacion de alimentos,que contengan al menos metodologia,duración,cronograma y temas especificos acorde con la empresa,el proceso tecnologicosy al desempeño de los operarios etc:Para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta.	1	
2.12	Existen avisos alusivos a la obligatonedad y necesidad del cumplimiento de las practicas higienicas y su observancia durante la manipulación de alimentos.	1	
2.13	Conocen y cumplen los manipuladoras las prácticas higienicas.	1	
2.14	El personal manipulador realiza lavado de manos con agua y jabón desinfectante,antes de comenzar su trabajo	1	
3.	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**	**CALIF. (1/0)**	**OBSERVACIONES**
3.1	Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas,anaqueles y/o estanterias.	1	
3.2	Las estibas,anaqules y/o estanterias para almacenar se encuntran limpias y en buen estado.	0	Se debe exigir al proveedor Carnet de limpieza
3.3	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centimentros con respecto a las paredes parametrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centimentros de manera que se permita la inspección,limpieza y fumigación.si es el caso.	1	
3.4	Los alimentos se encuentran alamacenados,clasificados e identificados,de acuerdo con el tipo de alimento y lote.	1	
3.5	Los productos plaguicidas,Detergentes,Desinfectantes y otras sustancias peligrosas estan etiquetadas adecuadamente con rotulo que indique su toxicidad y estan almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos.	1	
3.6	Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el numero indicado en el exterior de la caja,evitando el deterioro o daño del envase y embalaje.	1	
3.7	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de o de traba para evitar deslizamientos de las cajas.	1	
3.8	Las cajas no sobrepasan el nivel del borde de la estiba,del anaquel o estanteria donde se encuentran almacenados.	1	
3.9	Cuando se evidencia el uso de estanteria,esta debe estar anclada al piso.	NA	
3.10	Existe rotación de los alimentos alamacenados primero en expirar,primero en salir.	1	
3.11	Los alimentos estan almacenados en su empaque secundario original.	1	
3.12	Se cuenta con un area aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme,llevando registros de Fecha,Lote,Cantidad de productos y Actas de disposición final.	0	Esta el aviso pero se encuentra N/c no fotos en transito de Bodega
4.	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**	**CALIF. (1/0)**	**OBSERVACIONES**
4.1	El plan de saneamiento basico que se aplica en la bodega,es el mismo entregado por el contratista como requisito habilitante para su contratacion.	1	
4.2	Implementa y cumple con el programa de limpieza y desinfección el cual incluye; Todas la áreas de la bodega,agentes y sustancias utilizadas.Concentraciones,Formas de uso,Equipos e Implementos requeridos para efectuar la operación,Periodicidad de la limpieza y desinfección, Plan de Contigencia para corte de agua y registros de cada actividad se debe verificar que los contenidos del programa se encuentren actualizados,de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	1	
4.3	Implementa y cumple con el programa de manejo y disposición de residuos sólidos (Basuras),El cual incluye elementos,áreas,recursos y procedimientos que garantice la eficiente labor de recolección,conducción,manejo,almacenamiento interno,clasificación,transporte y disposición final.periodicidad y registros de cada actividad se debe verificar que los contenidosdel programa se encuentren actualizados de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	1	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO SG-FO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

4.4	Implementa y cumple con el programa de control de plagas el cual contempla toas las areas de proceso,mapa de ubicación de cebos,sustancias empleadas,responsables,frecuencias,certificación de control de plagas externa y registris de cada actividad se debe verificar que los contenidos del programa se encuentran actualizados,de acuerdo con lo establecido en el plan aprobado.	/	
4.5	Cuenta con el registro de la hora de despacho del vehículo tanto para los vehiculos de descargue como los vehículos del cargue de los complementos alimentarios,la placa del mismo,asi como la identificación del personal manipulador,como parte de la bitácora correspondiente.	/	
4.6	Implementa y cumple con el programa de manejo del agua,con soportes que certifiquen potabilidad.PH y cloro,soportes de calidad y certificación de lavado de tanques,existe el documento soporte y se encuentra actualizado.	/	
4.7	Existe el soporte del concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria competente,de acuerdo con el formato INVIMA.	/	
5.	MANEJO ADMINISTRATIVO DENTRO DE LA BODEGA	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
5.1	Se cuenta con un sistema de información para manejo de inventarios y despachos.	/	
5.2	Se cuenta con todas las actas de recibido de productos suministrados por los proveedores,debidamente firmadas.	/	
5.3	Se cuenta con actas de entrega de productos a las dedes educativas debidamente firmadas en medio magnético o fisico.	/	
5.4	Cuenta con actas de devolución de productos suministrados por los proveedores,cuando aplique.	/	
5.5	Cuenta con un soporte de carque de los productos y/o materia prima destinados para las sedes.	/	
5.6	Los productos identificados durante el invetario fisico correspondan a los regsitarddo en las existencia del sistema de información,Garantizando el manejo apropiado de las cantidades de alientos compradas y suministradas a las dedes educativas. NOTA: El sistema de información puede encontrarse en medio fisico o magnético.	/	
6.	UBICACIÓN	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
6.1	Se localiza en sitio seco,no inundabl,aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento,como botaderos de basura,pantanos,charcos y/o criaderos de animales etc.	/	
6.2	La edificación debe ser diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo,lluvia,suciedad u otros contaminantes,asi como del ingreso y refugio de plagas y animales domesticos.Sus accesos y alrededores mantienen limpios,libres de acomulación de basuras,aguas estancadas y otras fuentes de contaminación para el alimento.	/	
6.3	El acceso a la unidad de observación es independiente de vivienda.	/	
6.4	El establecimiento es de facil acceso,es decir que se pueda ingresar a el sin ayuda de terceros.	/	
7.	UBICACIÓN Y DISEÑO DE LA BODEGA	CALIF. (1/0)	OBSERVACIONES
7.1	Los techos parades y puertas se encuentran protegidas de tal forma que impiden la entrada de lluvia suciedades u otros contaminantes.	/	
7.2	Los techos ,paredes y puertas se encuentran protegidos del ingreso y refugio de plagas y animales	/	
7.3	La edificación posee una adecuada separación fisica entre las areas de almacenamiento y administrativas.	/	
7.4	Se dispone de servicios sanitarios (Separados hombres-Mujeres) Cuando aplique.	/	
7.5	Los servicios sanitarios se encuentran dotados de lavamanos,canecas con bolsa y tapa,papel higiaico ,jabón liquido desinfectante,secador o toalla papel de manos desechable.	/	
7.6	Se dispone de vestidores y casilleros de,si se cuentan con personal femenino y masculino,los vestidores deben ser separados hombres de mujeres.	/	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓNPARA DEL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5			Alcaldía Distrital de Barranquilla
	LISTA DE CHEQUEO BODEGA Y/O PLANTA			
	CODIGO SG-FO-37	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

7.7	Los vestidores se encuentran separados físicamente por pared o puerta de los servicios sanitarios.	1	
7.8	La bodega cuenta con un lugar específico para almacenamiento de residuos sólidos,aislado de las áreas del almacenamientos de productos.	1	
7.9	Cuenta con sistema contraincendios (extintores vigentes,aspersores y/o mangueras.	1	
7.10	Las intalaciones electricas se encuentran protegidas y en buen estadi y no presentan riesgo de corto circuito.	1	
7.11	Los pisos son resistentes,no deslizantes,libres de grietas o defectos,permiten la limpieza,desinfección e impiden el estancamiento de agua o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento,para el area de almacenamiento.	1	
7.12	Los drenajes estan protegidos con rejillas	1	
7.13	Cuenta con un sistema de verificación natural o artificial.	NA	
7.14	Cuenta con señalización de cada área,de acuerdo la resolución 2674/2013	1	
8.	PLANES DE CONTIGENCIA	CALIF (1/0)	OBSERVACIONES
8.1	Contigencia de orden publico	1	
8.2	Planteamineto de rutas alternas frente a cambios en las condiciones de accesibilidad	1	

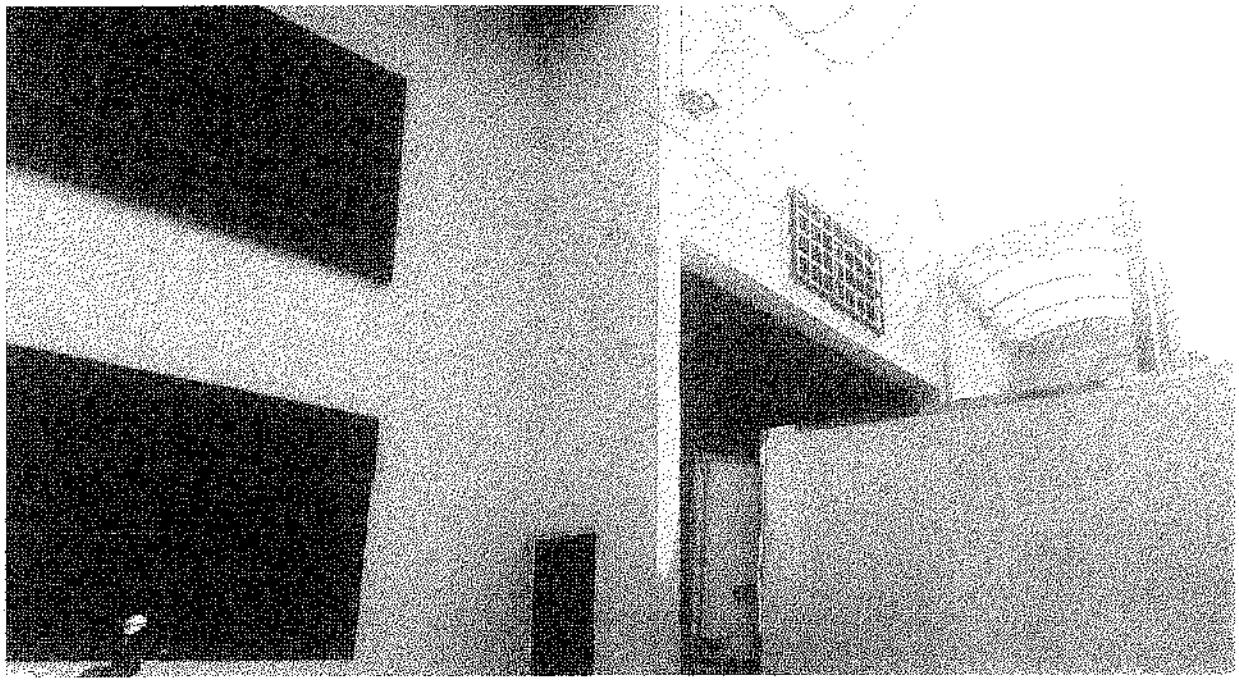
A - Cantidad Total de aspectos evaluados.	69	OBSERVACIONES
B - Número de aspectos que no aplica (N/A)	2	
C - Número de aspectos que aplican (A - B)	67	
D - Número de aspectos clasificados en 1:	65.	
% de Cumplimiento	97.01%	

OBSERVACIONES
la bodega debe de reconsiderada por que los requerimientos Sopera la capacidad y el urgente instalar sistema industrial de extractores para disipar las altas temperaturas.

Firma por parte de la interventoria		Firma por parte del Contratista - Operador	
Firma :		Firma :	Paola A Jaimes C
Nombre:	J Mauricio Devera B — Osiris A Perez	Nombre:	Paola Andrea Jaimes C
C.c	91473072 dB/mga — 28.453.858	C.c	45762706 Cúcuta

0000026

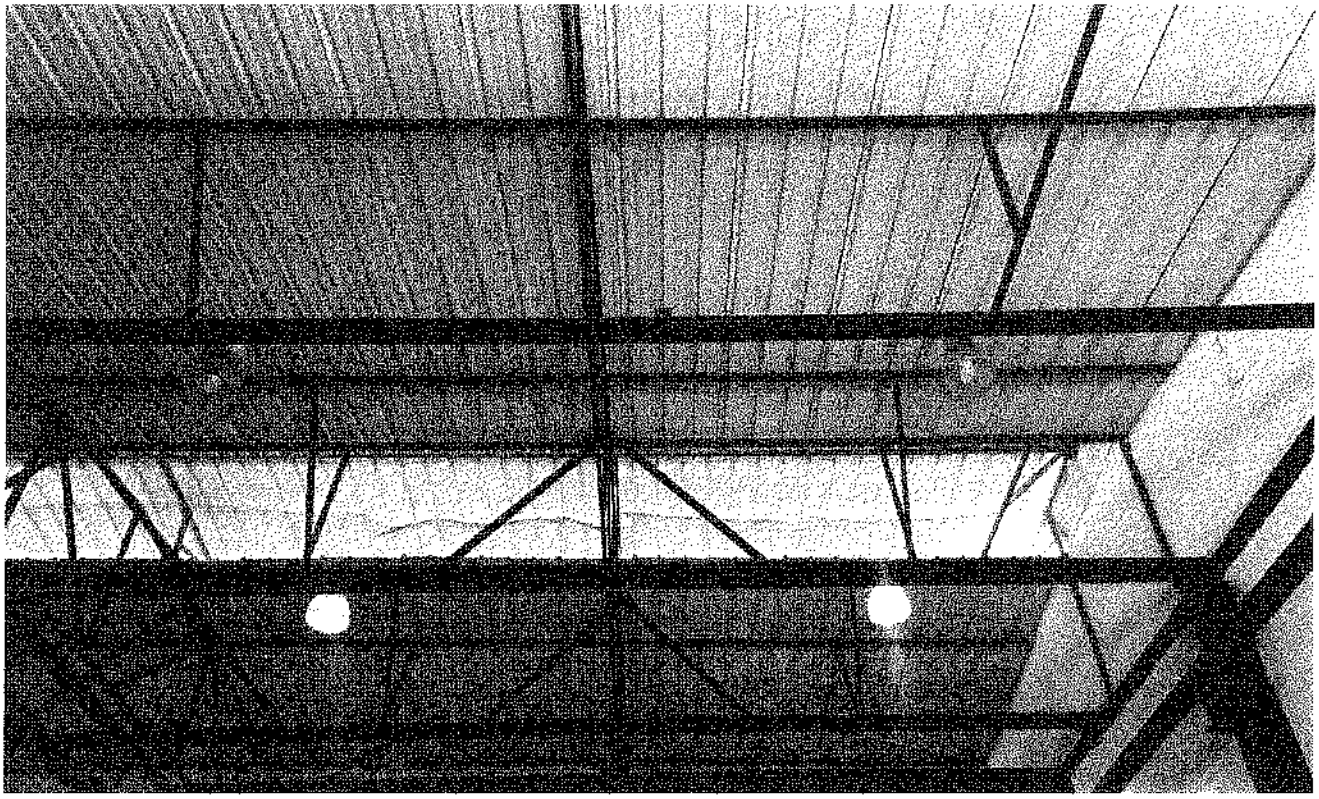
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





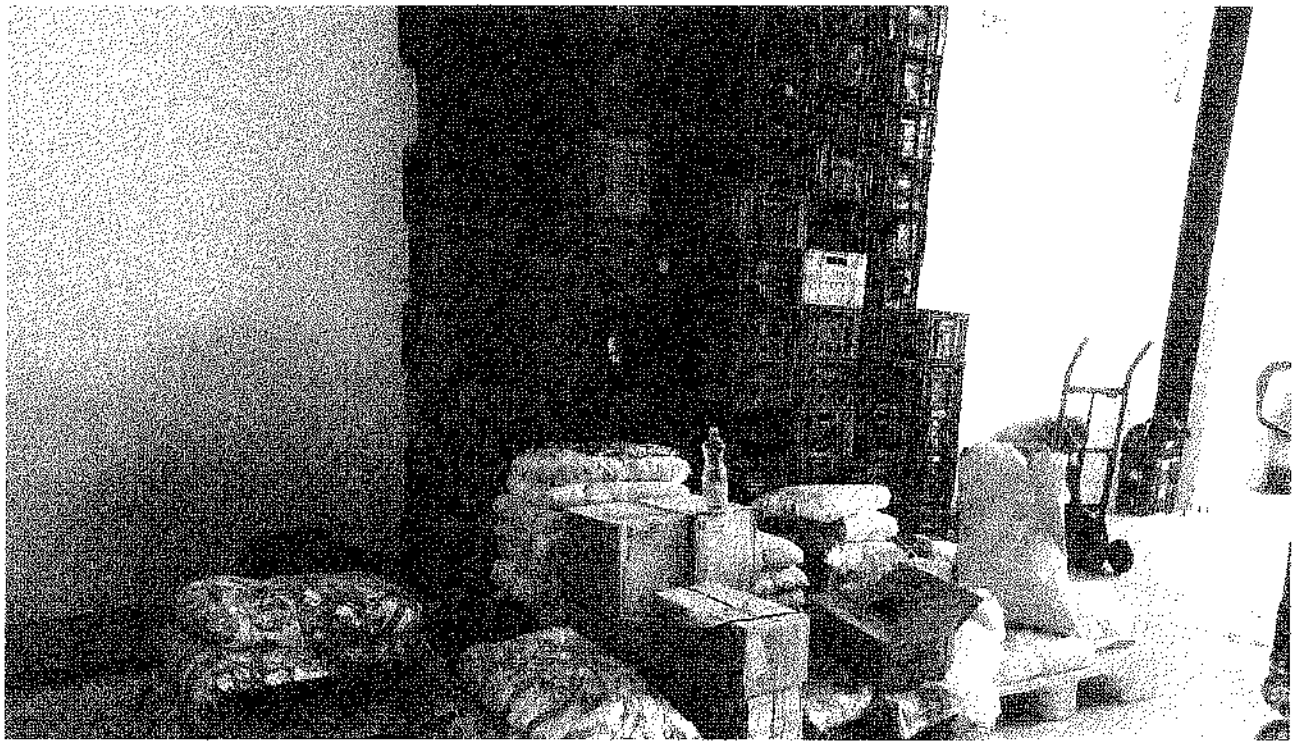
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	Aprender Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





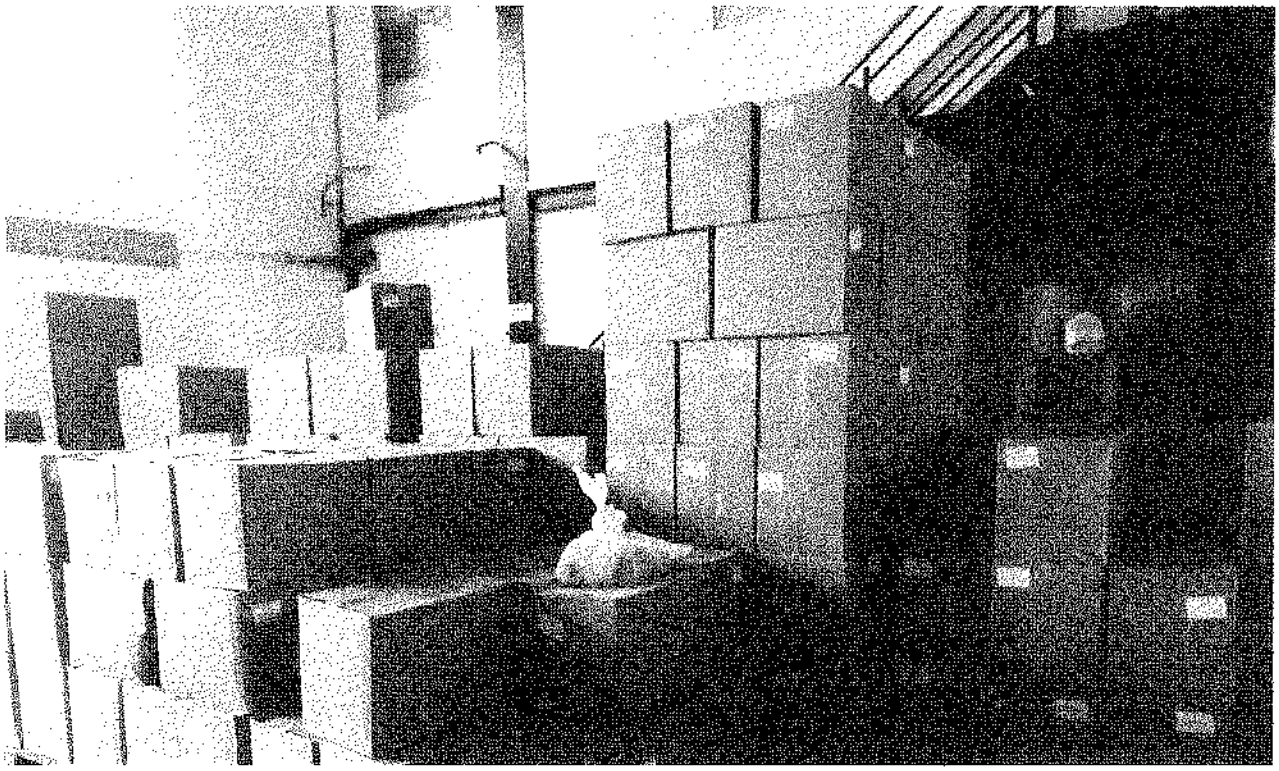
8888888888

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5** **FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO** **REUNIONES INTERVENTORIA**	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





00000300

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5**	Aprender — Alcaldía Distrital de Barranquilla
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO **REUNIONES INTERVENTORIA**	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





0000301

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ANEXO

6

639039314

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Barrancabermeja Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	CONTRATO N° 4937-24	

Desarrollo de la Agenda

Viernes 17 de Enero del Año 2025 Siendo las 2:30pm en la oficina de la Interventoria CORNUTRIR con Contrato Nº 4937-24 Se citó a todo el equipo para la Socialización Organización y realizar las rutas para el inicio del Contrato Nº 4936-24 del Programa de Almentacion Escolar Adjudicado al Consorcio PAE Yariguies del año 2025 Contando con la asistencia de nuestra Abogada, Coordinadora Directora y Financiero, dando directrices para un mejor ejecución a la supervision del PAE

*Se dejaron fechas para las respectivas reuniones y despejar dudas e Inquietudes

*Se Socializo la Importancia de la supervisión en cada Institucion Educativa.

*Fortalecer las Visitas y lo seguimiento de los CAE para un mejor Funcionamiento del programa PAE.

*Cumplir con las entregas de las Visitas diarias para no atrasar el trabajo de las Auxiliares y entregar Informes a su debida Cuenta a Cobrar

*de encontrarse alguna novedad en la Visita diaria se debe avisar de inmediato y asi las personas encargadas dar su debido proceso de solucion

Se da por terminada la reunión 6:45 pm

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Barrancabermeja Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	CONTRATO N° 4937-24	PAE · Alimentos Aprender · Todos por un nuevo país

Desarrollo de la Agenda

Durante la reunión realizada el día 23-01-2025, se debate los siguientes aspectos:

1-Se estableció realizar seguimiento diario a 2 instituciones educativas Real de minas y mega colegio, con el fin de verificar la modalidad de comida caliente.

2-Se estableció realizar visita semanal a bodega

3-El personal de interventoría realizara sensibilización a el personal manipulador de alimentos con el fin de generar conciencia en la adecuada implementación de las BPM.

4-Realizar verificación de cual instituciones educativas cuentan con equipo de refrigeración con el fin de garantizar la cadena de frío de los productos que componen la ración industrializada.

Se convoca reunion el dia viernes 24-01-2025

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Barrancabermeja Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	CONTRATO N° 4937-24	MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN Alimentos para Aprender

PARTICIPANTES			
Nombre	Cargo	firma:	teléfono
Johanna Mesa	Interventoría de campo	Johanna Mesa	3228857977
J. Mauricio Devera B.	Inspector de Campo		3008174044.
Jesús A Perez T.	Insp Campo.		3183997146
Luz Mereles Pulgarin	Inspector de Campo		3138963031
Claudia P. Vergara B.	Inspector de Campo	Claudia Vergara B	3143548650
Andrea Juliana García	Profesional SST		3207992641.
Carolina Hernández J.	Auxiliar	Carolina H	3008162521
ROSILTO JIMENEZ R	INSPECTOR DE CAMPO		3202511005
Loraine E Reyes V.	Psicologa.		3106890471.
Mario Elono García	Int. Financiero		3203799697.
Adriana Eslava	Inspector de Campo	Adriana Eslava	3159113113.
CARLINA CAMARGO	R L Coordinador		3600079375

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja Barrancabermeja
	CONTRATO N° 4937-24	TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN Alimentos Aprender

Desarrollo de la Agenda

Barrancabermeja 24 enero 2024.
Lugar: Oficina Cornutrir. Hora: 2:30 pm.
Tema: Capacitación - temas generales.
Objetivo de la reunión: Desarrollar jornada de capacitación orientada a fortalecer el conocimiento y la práctica de medidas de salud y seguridad en el trabajo, así como el fortalecimiento de hábitos de alimentación saludable, contribuyendo a la prevención de riesgos laborales y al bienestar integral de los asistentes.

Se da inicio a jornada dirigida por la profesional SST, quien aborda el tema en mención, dando a conocer la definición de hábitos saludables.
Seguidamente, abarcaron las características de los hábitos higiénicos individuales, los hábitos alimentarios concluyendo con los consejos para una alimentación saludable.
Acto seguido se socializó la pirámide nutricional, indicando los aspectos importantes y la periodicidad y consecuencias del consumo de los diferentes alimentos.

Para finalizar se realiza prueba organoléptica

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Barrancabermeja Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	CONTRATO N° 4937-24	Alimentos para Aprender

PARTICIPANTES			
Nombre	Cargo	firma:	teléfono
Lorane E. Reyes	Psicologa		3106890971.
ROSITO Jiménez O.	INSPECTORA-Campo		3202511005
J. Mauricio Devera R.	Inspector de Campo		3008174044.
Claudia P. Vergara B	Inspectora de Campo		3143548050
Adriana Eslava	Inspectora de Campo		3159113113
Osiris A Perez P	Insp Campo		3183997146
Juz Mercedes Pinzon H.	Insp Campo		3138963031
Carolina Hernández	Auxiliar		3009162521
Johanna Mejia	Inspector campo		3228857494
Andrea Juliana Garra	Profesional SST		3209992691
Maria Elena Garcia Sandoval	Insp. Financiero		3203799697.
Cristian Cardozo	RL. Cornutrir		

0000310

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Barrancabermeja Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	CONTRATO N° 4937-24	PAE · Todos por un nuevo país · Alimentos para aprender

Desarrollo de la Agenda

SIENDO LAS 3:15 PM SE DA INICIO A CAPACITACION POR PARTE DE LA INGENIERA OSEIS PELEZ QUIEN LLEVA POR NOMBRE REQUERIMIENTOS SANITARIOS DE LOS COMEDORES ESCOLARES EN COLOMBIA: INFRAESTRUCTURA-EQUIPAMIENTO, MANIPULACION DE ALIMENTOS, HIGIENE DE PERSONAL, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS, PREPARACION Y SERVIDO, GESTION DE RESIDUOS. SE ABORDAN TEMAS CON PREGUNTAS, SE CONTINUA CON LA INTERVENCION DEL NUTRICIONISTA LUIS FRANCISCO SOCIALIZANDO LA REVISION DEL DIAN DE ALISTAMIENTO CONTRATO 4936-24 DONDE SE CONCLUYE EN REALIZAR UN OFICIO AL OPERADOR PA ENVIARLO INDICANDO LAS NECESIDADES DE CADA SITIO ENTREGADO.
SE CONTINUA LA REUNIÓN CON INTERVENCIONES POR LOS INSPECTORES DE CAMPO. Y SE CONCLUYE ELABORAR UN OFICIO PARA OPERADOR COMO SE GARANTIZARÁ LA CADENA DE FRIO DEL YOGURT QUE NO ES UHT AL IGUAL PASAR ESTE REQUERIMIENTO A LA ALIMENTACION AL IGUAL QUE AJUSTAR LA ENTREGA DE PANIFICADO EN CANASTILLAS Y NO USAR CAJA DE CARTON, COMO SE GARANTIZARÁ CADENAS DE FRÍO EN LOS CAMIONES DE TRANSPORTE DEL OPERADOR QUE EL OPERADOR DEBERÁ UTILIZAR UN FORMATO DE VERIFICACION DE ENTRADA Y SALIDA DE TEMPERATURA.
PARA CONTINUAR SE SUGIERE UN CRITERIO POR INSPECTOR DE COMO SE ENCUENTRAN LAS ENTREGAS E INSTITUCIONES ESCOLARES. SIENDO LUNES 27 DE ENERO 2025 4:15 PM SE CONTINUA CON UNA UNIFICACIÓN DE CRITERIOS PARA ELABORAR OFICIO. DONDE SE EXPRESAN REQUERIMIENTOS PARA EL OPERADOR CON COPIA A LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN. SE RENACTA SIENDO LAS 5:34 PM PARA SU DILIGENCIAMIENTO.

00031

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja Barrancabermeja
	CONTRATO N° 4937-24	PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS Alimentos para Aprender

PARTICIPANTES			
Nombre	Cargo	firma:	teléfono
Keyles Imitola Portilla	Inspectora Campo		3202311005
Claudia Veronica Bonilla	Inspector de Campo		3143548650
Mauricio Devera B.	Inspector de Campo		3008174044.
Jose Francisco Bernardo	Nutricionista		3208179806
Osiris Astrid Porras P.	Insp Campo		3183997146
Carolina Hernandez J.	Auxiliar		3008162521
Luz Mereida Pulgarin H.	Insp de Campo		3138963031
Adriana Galvis	Inspector Campo		315 9113113.
Loraine E Reyes V	Psicologa		3106890471
Maria Elena Garcia Cabrera Lamus	Insp. Financiero RL Cornutrir		3203799697.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Barrancabermeja Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	CONTRATO N° 4937-24	PAE Alimentos Aprender TODOS POR UN NUEVO PAÍS

Desarrollo de la Agenda

El día de hoy 28 de enero del 2025 Siendo las 3:00 PM, se inicia capacitación dirigida por Luz Pulgarin Socializando el tema de dietas Saludables y nutritivas para todos, abordando aspectos relevantes de la resolución 0335 del 2021.

Así mismo la compañera Doreine Reyes aclara que por directrices de la Secretaria de Educación de Barrancabermeja se establece un plazo para la conformación del comité escolar PAE, con fecha limite del 20 de Marzo. Esto para tener en cuenta en las visitas de campo para tener en cuenta en el aspecto a evaluar.

Se finaliza la reunion a las 4:30PM.

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Barrancabermeja Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	CONTRATO N° 4937-24	PAE · Alimentos para Aprender · Todos por un Nuevo País

PARTICIPANTES			
Nombre	Cargo	firma:	teléfono
Andrea Juliana García	Profesional SST		3207942691
Johanna Mejía	inspector de campo		3228857944
Loraine C. Reyes	Psicóloga		3106890471
Luis Francisco Benavides	Nutricionista		3208179856
Claudia P. Vergara Bonilla	Inspectora de Campo		3143548650.
Osiris A Perez	Insp Campo		3183997146
J.C Mauricio Devera	Inspector de Campo		3008174044.
Adriana Eslava	Inspector de Campo		3159113113
Maria Elena Barcia Sandoval	Insp. Financiero		3203799697.
Luz Mereida Pulgarin	Inspector de Campo		3138963031
ROSITA [illegible] B.	INSPECTOR DE Campo		3202511005

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja Barrancabermeja
	CONTRATO N° 4937-24	Todos por un nuevo país Aprender

Desarrollo de la Agenda

Siendo las 3:00 pm se reunio el grupo de interventoria en la oficina para asistir a la capacitacion realizada por la compañera Claudia Vergara donde el toma a todos pue "El poder de una buena alimentacion clave para el exito academico y la sostenibilidad escolar", "impacto de la alimentacion en el rendimiento academico", "factores clave", "Desafios y oportunidades en la implementacion del PAE".

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja Barrancabermeja
	CONTRATO N° 4937-24	MINEDUCACIÓN PAE ICBF TODOS POR UN NUEVO PAÍS Aprender

PARTICIPANTES			
Nombre	Cargo	firma:	teléfono
Yiris A Perez P	Insp Campo		3183997146
Luz Mercedes Pulgarin A	Insp. Campo		3138968031
Johanna Mejia	insp. campo	Johanna Mejia	3228857944
J Mauricio Devera	Inspectora Campo		3008174044.
Adriana Esluva	Insp. Campos	Adriana Esluva	3159113113
Claudia P. Vergara B	Insp. de Campo		3143549650.
ROSILYS JIMENEZ B.	Insp DE Campo		3205411005
Lordine E. Reyes	Psicóloga.		3106890471
Jorsleo Bermudez	Nutricional		3208179856
Andrea J. Garcia	SST		3207992691
Carolina Hernandez	Auxiliar	Carolinatt	3008162521.
Vivanet Zamora P	Auxiliar.		3178453036
Maria Elena Garcia Sandoval	Insp Financiero		3203799697.
[illegible]	R. L. Cornutrir		

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Barrancabermeja Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	CONTRATO N° 4937-24	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Aprender

Desarrollo de la Agenda

Siendo las 3:pm se reunieron el equipo de interventoria Cornutrir el dia 31-01-2025 Se realizo capacitacion por parte de la Psicologa Loraine Estefany Reyes Velásquez Temas, comunicacion Asertiva, estilos de comunicacion, Asertiva, pasiva y agresiva cada interventor dio la opinion sobre el tema Se realizaron diferentes actividades referentes, al tema Se llevó acabo la conformacion del comité de Brigada de Emergencia, y Se entregaron las rifas a cada Inspector de campo

Se da por terminada la reunion a las 6:00pm

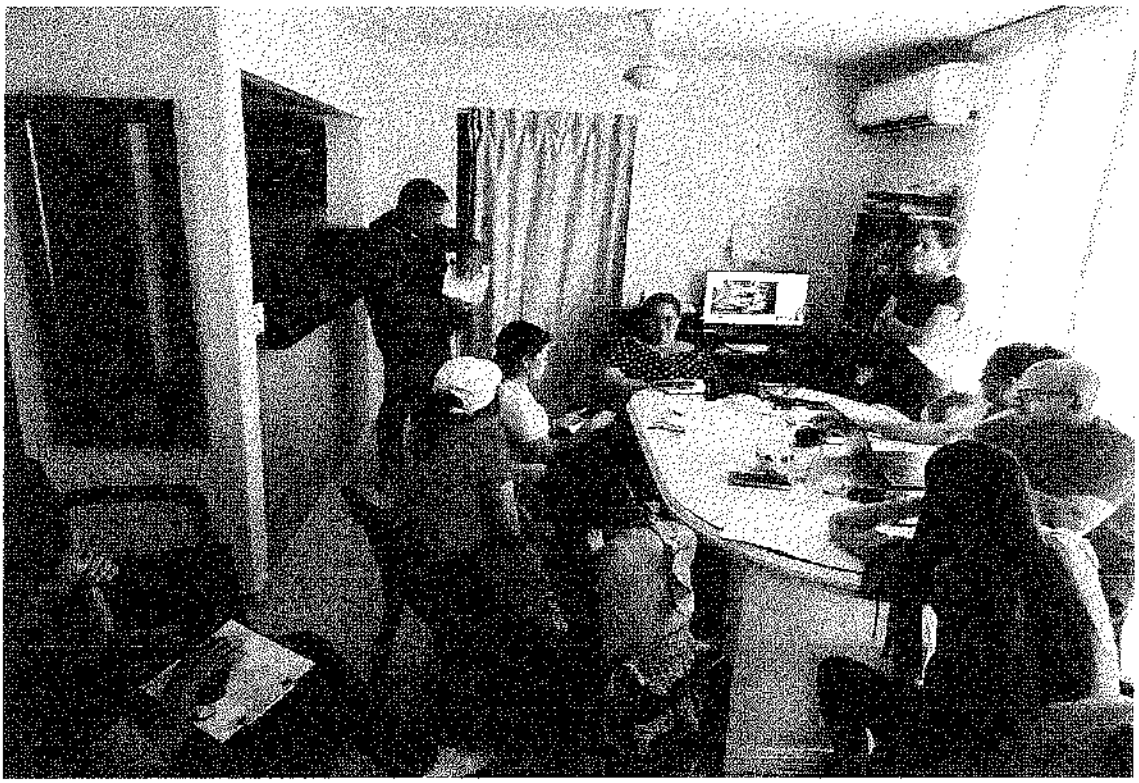
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	ACTA DE REUNIÓN	Barrancabermeja Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	CONTRATO N° 4937-24	TODOS POR UN NUEVO PAÍS Aprender

PARTICIPANTES			
Nombre	Cargo	firma:	teléfono
Rosilys Jiménez P	Inspectora de Campo		3202511005
Lorraine e Reyes	Psicologa		3106890471
Andrea J. García	SST		3209992641
Viviana Tamara	Inspectora		3178453036
Osiris A Perez R.	Inspector Cop		3183997146
Marion Devera B.	Inspector de Campos		3008174044.
Johanna Mejia	Insp. campo		3228859999
Claudia P Vergara B	Insp. de Campo		8143548650.
Maria Elena Garcia	Insp Financiero		3203199697.

Calle 37 N° 42 – 294 Barrio Yarima Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: comutrir24@gmail.com

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





3333313

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5** **FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO** **REUNIONES INTERVENTORIA**	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





0000320

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





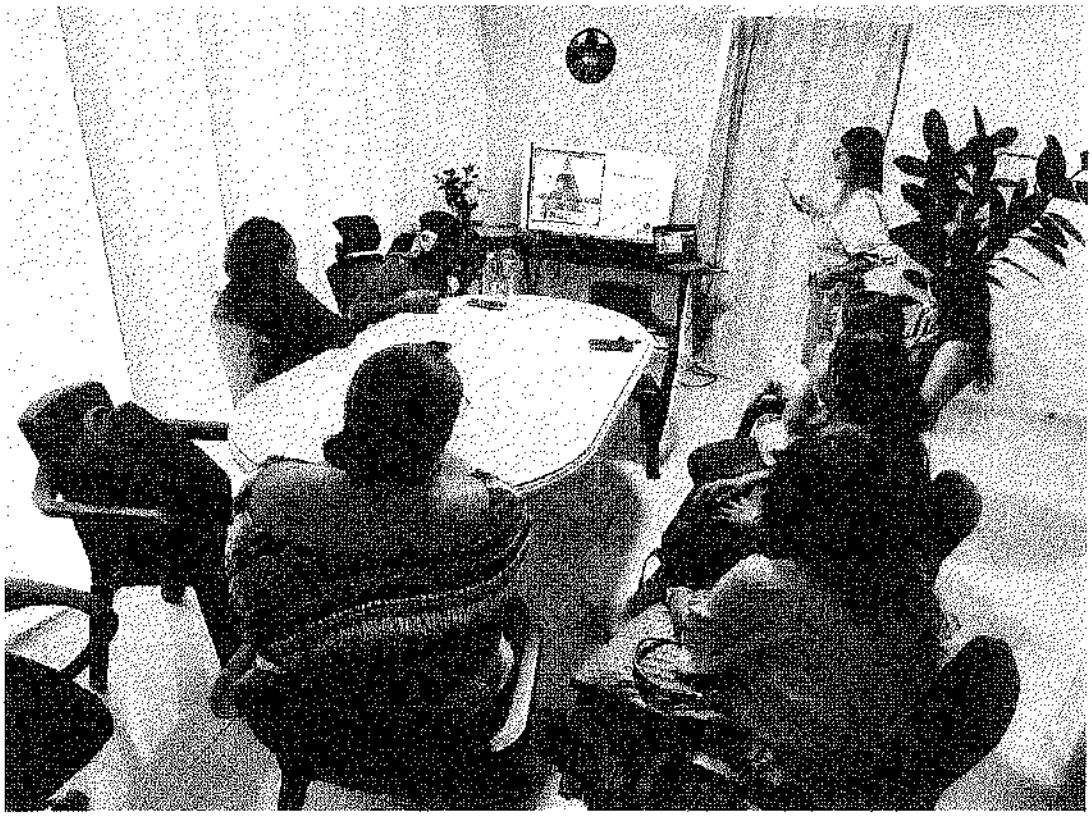
CONTROLADO

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO REUNIONES INTERVENTORIA	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-47	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024





cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

ANEXO 7

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional
NIT. 900.039.412-5

VISITAS UNIDADES APLICATIVAS

2025

C.C. 63.316

Calle 37 N° 42 – 294. Barrancabermeja, Santander
Cel. 316 807 9075. E mail: cornutrir24@gmail.com

comutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentación Escolar 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	DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO		Sede Educativa	SE DE C. FLORESTA	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	CRA 31 # 61-105		Fecha Visita:	20/ENERO/2025	Hora inicio:	10:05 AM	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	11:20 AM	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	96		No de visita	1	Tipo de ración	R.1	Minuta: 1 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	FERNANDA VANEGAS B. MANIPULADORA		Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ INSPECTORA DE CAMPO			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA		Visita BPQR		

Objeto de la visita:
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE CONTRATO 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	41	PUNTAJE OBTENIDO	26	PORCENTAJE %	63,41%

CONCEPTO FINAL	
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA
	CONCEPTO EMITIDO

ESTADO DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras asociadas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	1	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE) - (NO CUMPLE) (NA: NO APLICA) (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.	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 ratas, 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.	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 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	

1 3 3 3 3 3 3

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa brevemente la razón de su calificación)
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.	0	TENDENCIAR DOTACION DE ELEMENTOS DE HIGIENE.
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 (Describa brevemente la razón de su calificación)
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	LLEVAR REGISTROS DE ALMACENAMIENTO.
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	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.	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 (Describa brevemente la razón de su calificación)
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	PUBLICAR EL CICLO DE MENU APROBADO POR LA ETC.
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	2	PORCENTAJE % 66.6%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa brevemente la razón de su calificación)
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

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

			CÓDIGO DANE	COMUNA	FECHA DE VISITA (DD/MM/AA)	HORA
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 CERTIFICACIÓN MÉDICA MANIPULADORA TECNOLOGA		
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 CERTIFICACIÓN MEN EDUCACIÓN SANITARIA		
37	PS RI ED	El personal antes del 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 MANIPULACIÓN

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 leven 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	UTILIZAR PRODUCTOS DE limpieza Y DESINFECCION EN OPERACIONES LOA
42	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se leven y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	0	REALIZAR DEBIDAMENTE SEGUN NORMATIVIDAD DESINFECCION FRUTAS
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	EVIDENCIAR UTENSILIOS EXISTENTES ASEO

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 leven 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.	0	DISPONER DE BOLSAS
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se leven 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 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 leven registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	44,4%

VII. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO (NO 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 contenidos de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	

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 SEDE:	MUNICIPIO:	FECHA DE ENTREVISTA: AÑO/MES/DÍA
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 alimenticios 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 estibado como estibas plásticas, de manera que existe el producto de toda posibilidad de contaminación	NO		

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

H. 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.	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	Los neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	DILIGENCIAR REGISTROS DE TEMPERATURAS

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

I. 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	NA	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	EVIDENCIAR BOTIQUIN

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

J. 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.	0	PUBLICAR EN LUGAR VISIBLE FICHA TECNICA PAE.
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	EVIDENCIAR CONFORMACION PAE.
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 MECANISMO DEL OPERADOR Y LA ETC.

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

CONCLUSIONES, OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Fernanda Vanegas B.	Cargo:	Manipuladora Alimentos
Atendido por:		Cargo:	
Realizado por:	Rosita Jimenez Borrero	Cargo:	INSPECTORA DE CAMPO
Realizado por:		Cargo:	

6000330

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-49	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: DIEGO HERNANDEZ DE GALEGO SEDE FLORESTA
FECHA: 20 DE ENERO 2025

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 C1	AVENA ULTRA ATAT°(CATXU HT)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MANTECADA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PERA	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:
SE REALIZA EVALUACION CON AYUDA DE ESTUDIANTES

FIRMA

Nombre: ROSILDO JIMÉNEZ RODRIGUEZ
Documento: 37.727.658
Cargo: INSPECTORA DE CAMPO
Firma: ROSILDO 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.

0000031

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos 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: 20 DE ENERO 2025 | N° CONTRATO OPERACION 4936-24 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: DIEGO HERNANDEZ DE GALEGO | FLOTA

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 CON LECHE UHT	200ml	01702	19/04/25	RSAE02130604	C	C
2	MANTECADA	50 gramos	01525T	04/02/25	RSAC0018882022	C	C
3	PERA CRUDA	100g	—	—	—	—	—

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	

8 9 3 0 3 2 2

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

Dirección:	DIEGO HERNANDEZ DE GALEGO PEDR. LA FLORESTA	Fecha Visita:	20 ENERO 2025	Hora Inicio:	10:05 AM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES 4936-24	No Contrato Interventoria	4937-24	Hora de terminación:	11:20 AM

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		BC	Numero de menú programado	1		Se presentaron intercambios			Si		No ✓		N/A			
	Gramera	X	Fecha de última calibración		25/06/25	Número de menú entregado	1		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		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)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	AVENA UAT	200ml	200ml	200ml	200ml											
Derivados del cereal	MANTECADA	51g	51g	50g	50g											
Frutas	PERA	100g	100g	100g	100g											
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE		C	C	C												
NO CUMPLE																

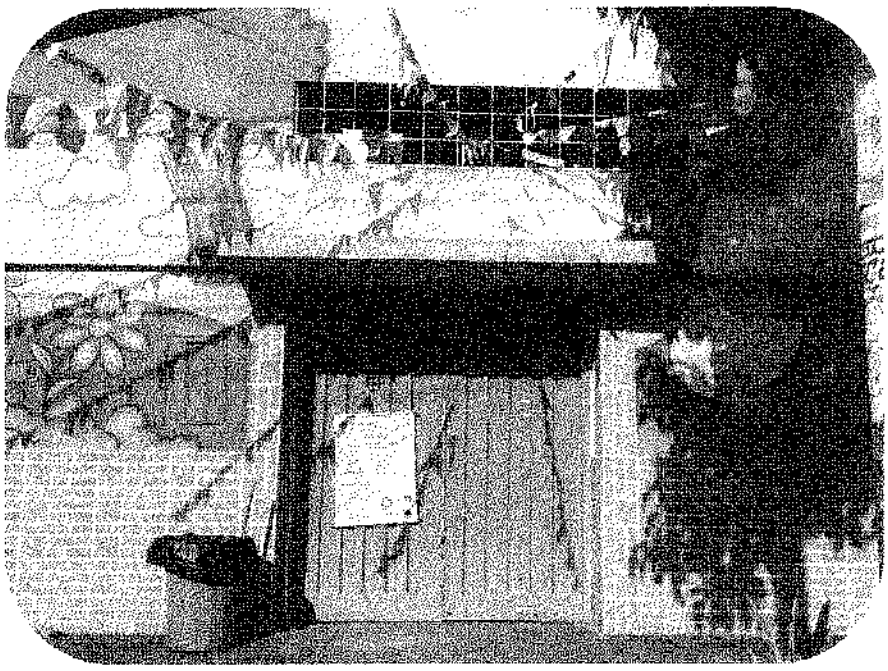
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO ✓	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO ✓	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

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 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 20 DE ENERO DE 2025
Institución Educativa: DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO
Comedor Escolar: SEDE LA FLORESTA
Modalidad: R,I
Profesional que realiza la visita: ROSILYS JIMENEZ RODRÍGUEZ

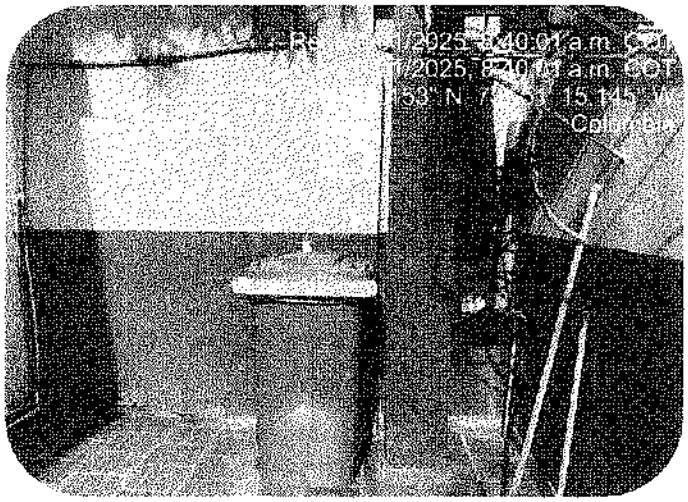
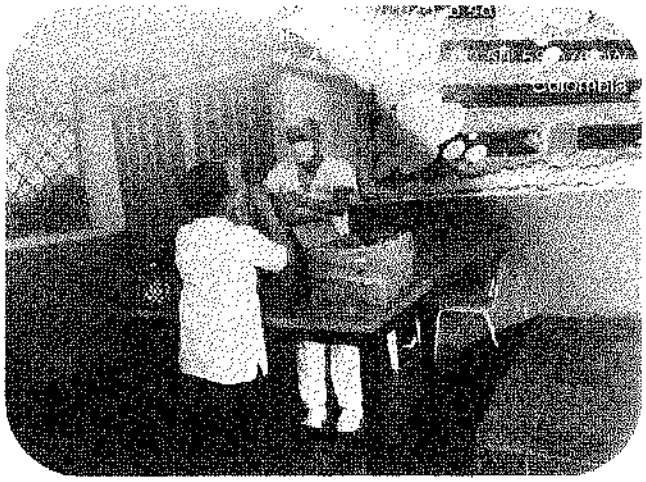
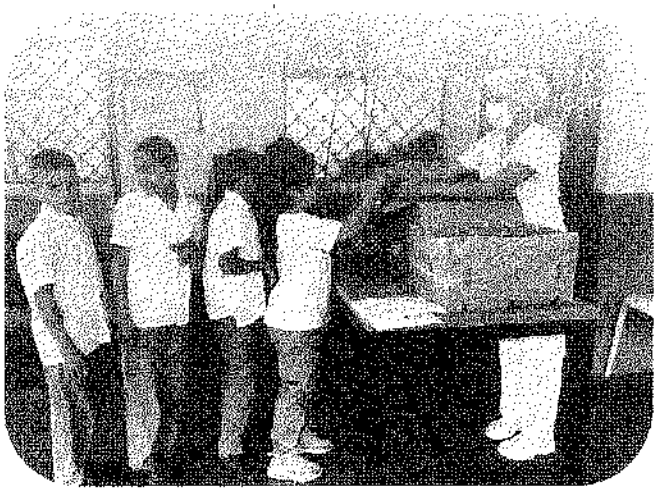
1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

3000334

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	Alcaldía Distrital de Barrancabermeja PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Disposición de Desechos	
6. Área de preparación	
7. Área de servido	

CO1003316

comunidad PAE — Nuestro País — Alcaldía Municipal de Barrancabermeja

comutrir
corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

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

Institución Educativa	Inst. Técnico de Comercio		Sede Educativa:	Sede B La Ulloa	ETC: Alcaldía Distrital		Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	C 173 #21-39		Fecha Visita:	20 Enero 2025	Hora inicio:		8:30 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:		10:00 AM
Reporte casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	174		No de visita	1	Tipo de ración	R.1	Minuta: 1 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Estefania Forero Manipuladora Alimentos		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Rosilys Jimenez Rodriguez Inspectora de Campo			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA		Visita SPOA		

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	41	PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE %	82,9%
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:
	1	

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

I. CALIFICACIÓN FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón cuando el ítem es diferente a 1)
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.	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

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o mejora a realizar)
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 FÍSICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE % 100%

3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o mejora a realizar)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (pareces con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permite 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	DILIGENCIAR REGISTROS
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 ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 100%

4. 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%

5. SUMINISTRO DE MENÚS, GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o mejora a realizar)
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 DEBERÁ PUBLICAR EL CICLO DE MENU
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 SUMINISTRO DE MENÚS, GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 66,6%

6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o mejora a realizar)
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

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	SE DEBERA EVIDENCIAR CERTIFICACION MEDICA.
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 EN LO QUE DEBERIA SEGUN NORMATIVIDAD
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	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
6	4	66,6 %

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 garantizan 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.	0	DISPONER DE SUFICIENTES RECIPIENTES
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 EN SITIO DE RESIDUOS

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 %
10	8	80 %

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

Alimentación PAE Bienestar Tercer Año Un Nuevo País Aprender

Atención diferencial de discapacidad

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

CÓDIGO DANE: | MUNICIPIO: | FECHA DE VISITA (dd/mm/aa): | PAÑO 1 o 2:

56	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 %	

IV. 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	Los neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	DILIGENCIAR REGISTROS

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
2			1		50%.

V. 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	N-A	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	DILIGENCIAR BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS SEGÚN NORMATIVIDAD

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
1			0		0

VI. 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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
3			3		100%.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	ESTEFANIA FARELO Z.	Cargo:	MANIPULADORA DE ALIMENTOS
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	ROSITO JIMENEZ RODRIGUEZ.	Cargo:	INSPECTORA DE CAMPO
Realizada por:		Cargo:	

6

00000340

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-49	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24 ~~1760000~~
CDP:
SEDE EDUCATIVA: SEDE B LA LIBERTAD
FECHA: 20 DE ENERO 2025

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	TEMPERATURA	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI R.1	ALGUNA ULTRA ALTA TOUAT (UHT)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MANTECADA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	PERA	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:
SE REALIZA CON AYUDA DE LOS ESTUDIANTES

FIRMA

Nombre: ROBYS JIMENEZ RODRIGO
Documento: 37.727.658 BGA
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

Ministerio de Educación · PAE · Todos por un Nuevo País · Alimentos para Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa: INSTITUTO TECNICO DE COMERCIO SUE LA LIBERTAD		CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección: CL 73 # 21-39		Fecha Visita:	20 FEBRERO 2025	Hora Inicio:	8:30 AM
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES	4936-24	No Contrato Interventoria	4937-24	Hora de terminación:	10:00 AM

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HC	Número de menú programado	1		Se presentaron intercambios		SI		No X		N/A				
	Gramera	X	Fecha de última calibración			25/06/2014	Número de menú entregado	1		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	ALPINA UAT (UHT)															
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	ALPINA UAT (UHT)	200ml	200ml	200ml	200ml	C										
Derivados del cereal	MANTEQUADA	52g	55g	53g	50g	C										
Frutas	PERA	110g	100g	103g	100g	C										
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
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:

00030342

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

CODIGO SG-FO-43	VERSION 01	FECHA DE EMISION 19/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 20 DE ENERO 2025 | N° CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: LA LIBERTAD

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	AVENA CON LECHE ENTERA	200ml	01702	17/04/2025	RSAE02130604	C	C
2	MANTECADA	50g	01525T	04/02/2025	NSA-0011888-2022	C	C
3	PERA CRUDA	100g	—	—	—	—	—

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

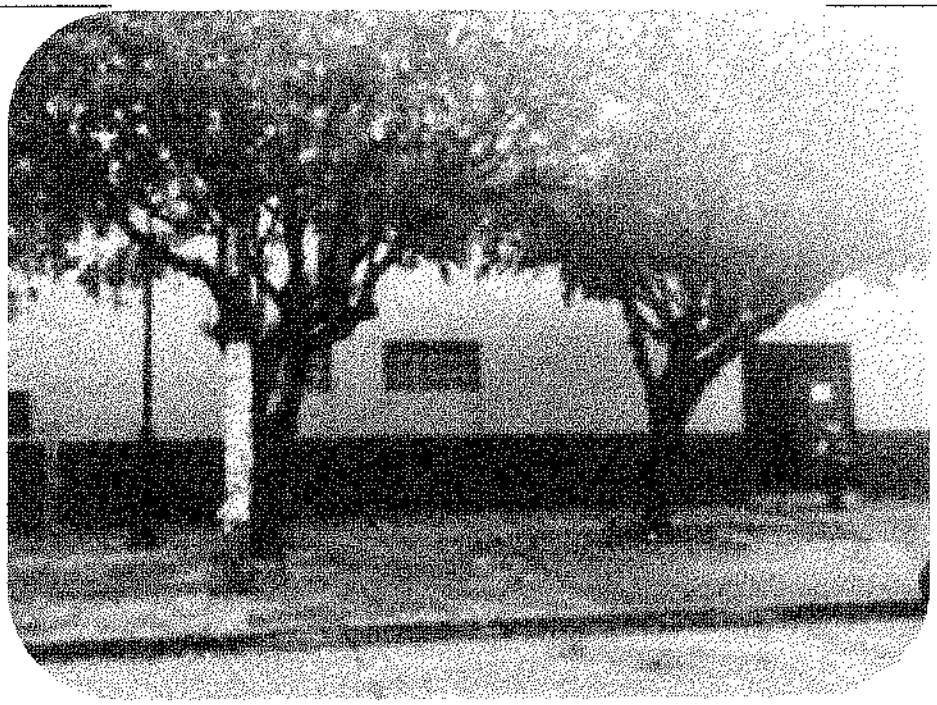
III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

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	

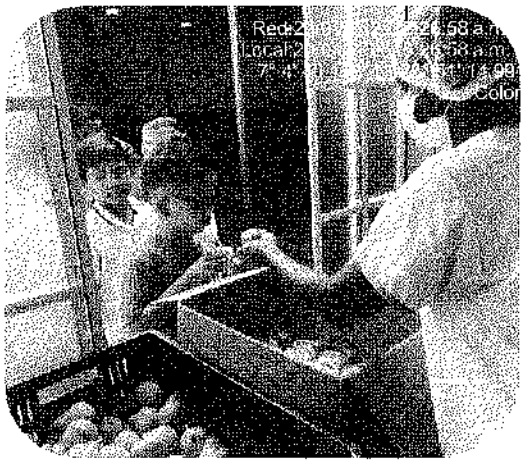
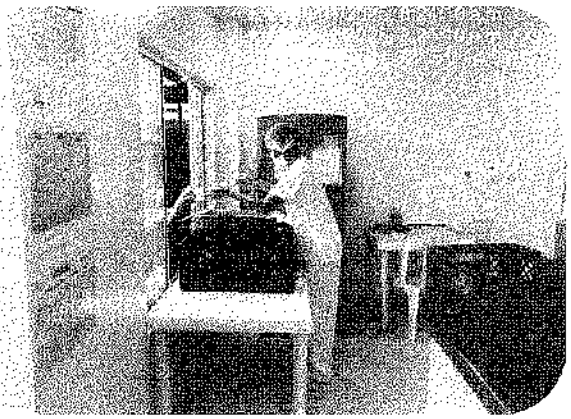
0000343

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

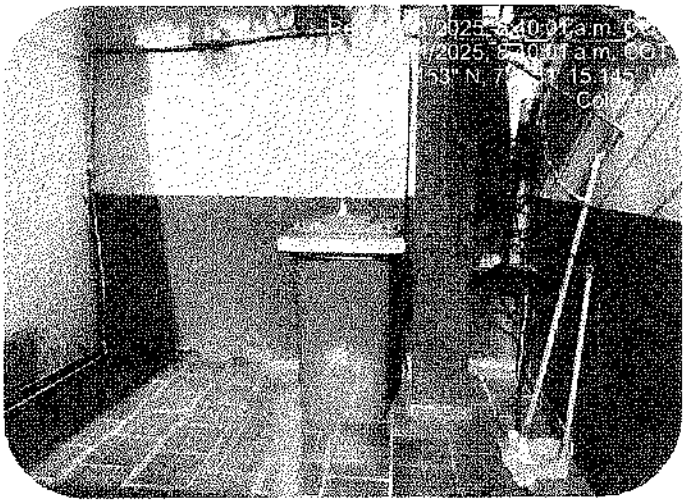
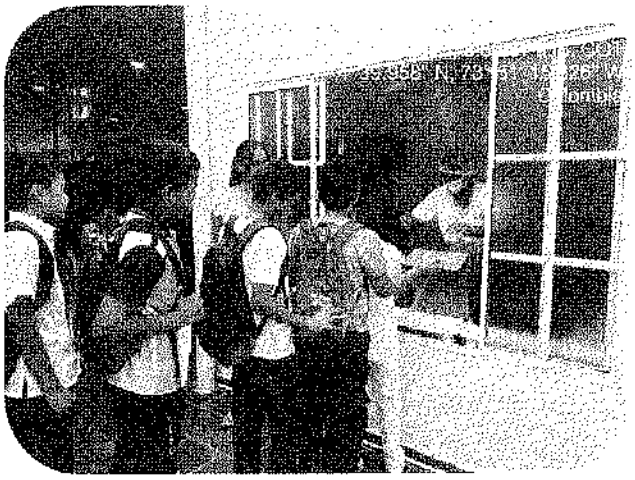
Fecha: 20 DE ENERO DE 2025
Institución Educativa: INSTITUTO TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO
Comedor Escolar: SEDE LA LIBERTAD
Modalidad: R,I
Profesional que realiza la visita: ROSILYS JIMENEZ RODRÍGUEZ

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 — 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	Aprender — Alcaldía Distrital de Barranquilla PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

5. Disposición de Desechos	
6. Área de preparación	
7. Área de servido	

comutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrito de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	Inst. Tecnico Superior Industrial		Sede Educativa:	Principal		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio Barrancabermeja
Dirección:	Cra 28 # 55-10		Fecha Visita:	20/enero/2025		Hora inicio:	1:30 pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 24		Hora de terminación:	4:35 pm
Reporte casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	369		No de visita	1	Tipo de ración	R.1	Minuta: 1 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yamile MARTINEZ MANIPULADORA DE ALIMENTOS		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Rosilys Jiménez Rodríguez INSPECTORA DE CAMPO			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA			Visita SPOR	

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	41	PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE %	82,9 %

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: (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Entrega diferencial

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (describir la acción correctiva/ajuste 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 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. Las vitrinas 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	

comutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

Dirección:	IUST TECNICO ANDRES INDUSTRIAL							Fecha Visita:	20 ENERO 25				Hora Inicio:	1:30 pm					
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES				4936-24			No Contrato Interventoría	4937-24				Hora de terminación:	4:35 pm					
Instrumento: Marque con una X	Balanza			Marca			HC	Número de menú programado		1		Se presentaron intercambios			SI		No X		N/A
	Gramera		X	Fecha de última calibración			25/06/24	Número de menú entregado		1		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		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)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	AVENA UAT (UHT)											200ml	200ml	200ml	200ml	C
Derivados del cereal	MOUTECADA											121g	122g	131g	120g	C
Frutas	PERA											100g	110g	100g	100g	C
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE												C	C	C		
NO CUMPLE																

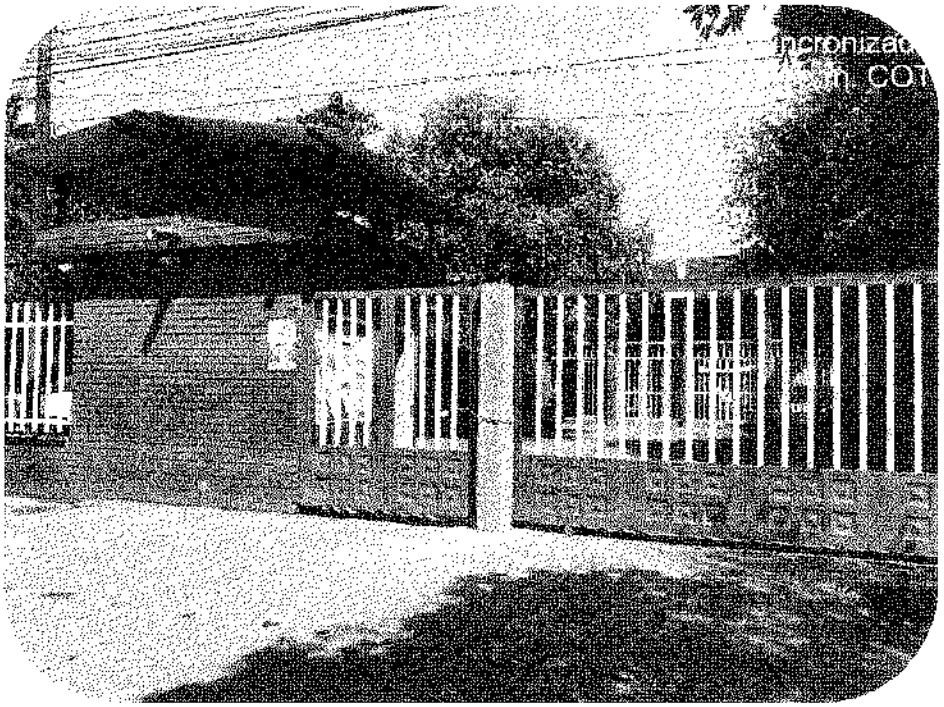
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X	Especifique en cuales preparaciones	
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

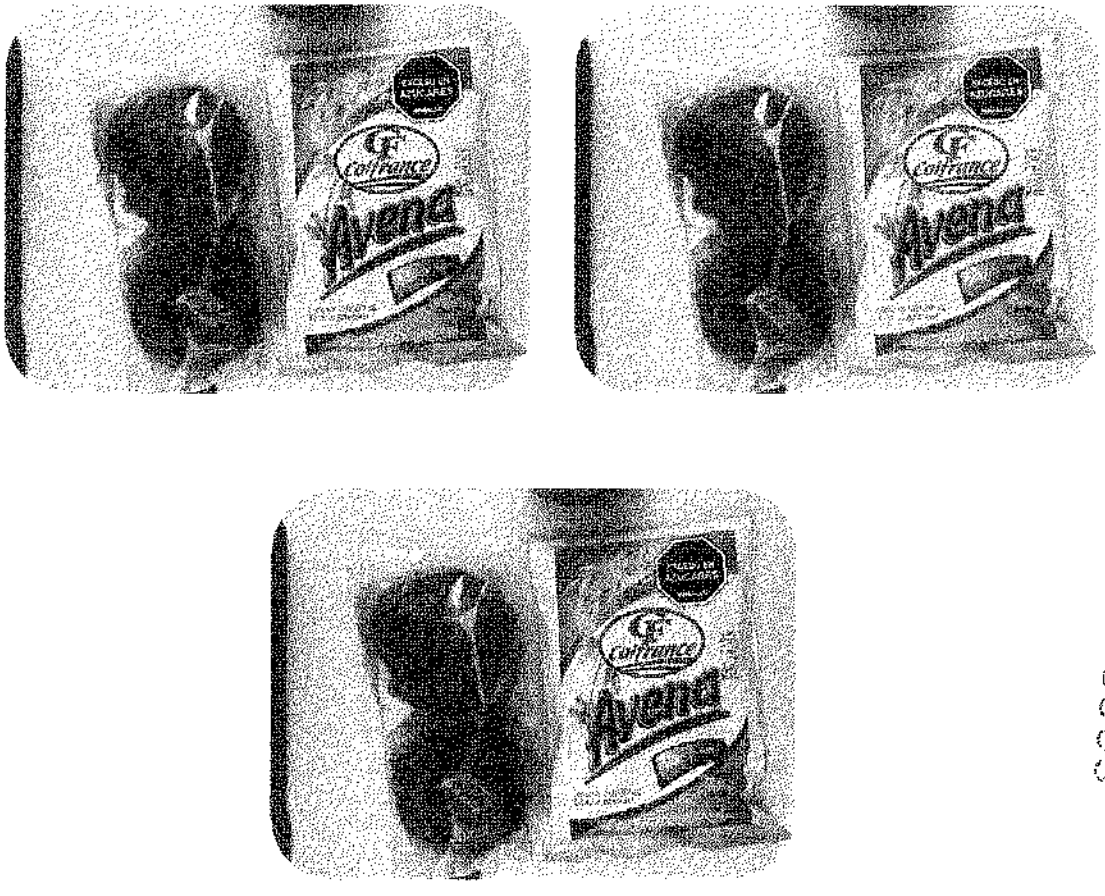
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

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

Fecha: 20/01/25
Institución Educativa: INSTITUTO TECNICO SUPERIOR INDUSTRIAL
Comedor Escolar: TEC SUPERIOR INDUSTRIAL
Modalidad: R.I
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 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender Alcaldía Distrital de Barranca Bermeja 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

Institución Educativa	Camilo Torres Restrepo		Sede Educativa:	Alejandro Galvis Galvis	ETC: Alcaldía Distrital		Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Carrera 43 - 30C - 58		Fecha Visita:	20-01-25.	Hora inicio:		2:00 pm.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:		4:00 pm.
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	
No titulares de derecho atendidos			No de visita	# 1	Tipo de ración	RI - PM	Minuta: # 1 Semana: # 4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Shirley Jimenez Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Joz Mereida Pulgarin Hernandez Inspector de campo			
Visita física			Visita verificación de ETA		Visita SPCR		

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos Tecnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	41	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE %	65,85 %

CONCEPTO FINAL	Conforme con Observación
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA:
	CONCEPTO EMITIDO:

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras encontradas ración preparada en sitio	Nº de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	1	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE), (NO CUMPLE), (NA NO APLICA), (NO NO OBSERVADO)
PS: Preparada en sitio / RI: Ración industrializada / ED: Entregas diferentes
ASPECTOS LOCATIVOS Y SANITARIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir el hecho encontrado y 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.	0	No se cuenta con un lugar adecuado para la entrega de la ración.
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	No se cuenta con techos adecuados para garantizar BPO.
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 manejo evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antimacho de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Las vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	No se cuenta con un area de cuarto
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	los pisos son de material que Garantice condiciones higienico sanitarias

1333

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

		CIUDAD MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	FECHA DE VISITA (DD/MM/AA)	PÁGINA 4/4

16	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	
18	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 FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	10		6		60%

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las razones del puntaje de ítems)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canastas 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 hay 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 se cuenta con equipo 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 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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	5		3		60%

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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	1		1		100%

CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las razones del puntaje de ítems)
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	No se evidencia Publicación del menú
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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	3		3		100%

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las razones del puntaje de ítems)
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	

8330000

cornutr
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE | Todos por un nuevo país | Alcaldía Distrito de Barranquilla | Alimentando Aprender

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

			CUMPLIMIENTO	HALLAZGO	PLAN DE MEJORA (ACCIÓN)	PRIORIDAD
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 hay certificados medicos manipuladores		
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 hay soporte de capacitaciones		
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 %	71,43 %	

III 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 hay tanques de almacenamiento 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.	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 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	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 90 %

IV CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ENTREGA

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	

0000000359

comutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

			CONDICIÓN	OBSERVACIÓN	RECOMENDACIÓN	FECHA
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	NO			

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la razón por la cual no cumple o aspecto 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 cuente 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)	NO	No hay equipo mal estado.
63	PS RI ED	Los neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	NA	

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

IX. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la razón por la cual no cumple o aspecto de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay Extintor
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay Botiquín

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

X. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la razón por la cual no cumple o aspecto de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	0	NO se cuenta. Ficha Tecnica del Información del PAE (Actualizar)
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 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 Cuenta Información de atender los SPQR

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0 %

CONCLUSIONES OBSERVACIONES RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Shirley Jimenez	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:		Cargo:	
Realizada por:		Cargo:	

0000360

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-49	VERSION 01	FECHA DE EMISION 03/09/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Camilo Torres Restrepo - Alejandro Galvis Galvis
FECHA: 20-01-25

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	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI #1	Mantecada	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Con Sabor a Canela	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pera.	1	1	1	1	1	1	1	1	1

I9800000

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Juz Hereida Pulgarin Hernandez
Documento: 37575443
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

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO 3G-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/09/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección:	Camilo Torres Restrepo				Alejandro Gallus Galvis		Fecha Visita:	20-01-24				Hora inicio:	2:00 PM						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES				4936-24		No Contrato Interventoria	4937-24				Hora de terminación:	4:00 PM						
Instrumento: Marque con una X	Balanza			Marca		HC	Número de menú programado			Se presentaron intercambios			SI		No		N/A		
	Gramera			Fecha de última calibración			Numero 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	1	3	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													23 Gramos			
Cereal (arroz)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Desayuno Almuerzo																
Lácteo	Avena con Canela	223ml	220ml	221ml	200ml	C										
Proteico																
Cereal acompañante	Mantecado	51g	53g	54g	50g	C										
Fruta	Pera	115g	120g	125g	110g	C										
CUMPLE					3											
NO CUMPLE					—											

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos 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:	Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24	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	Avena Canela	200 mL	01702	17/04/25	RSA15021130 sec4	C	C
2	Mankeada	50 g	0162ST	04/02/25	NSA-2011188 2022	C	C
3	Pera	110 g	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-	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)

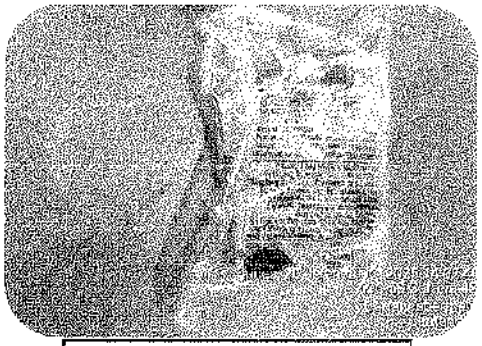
CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE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

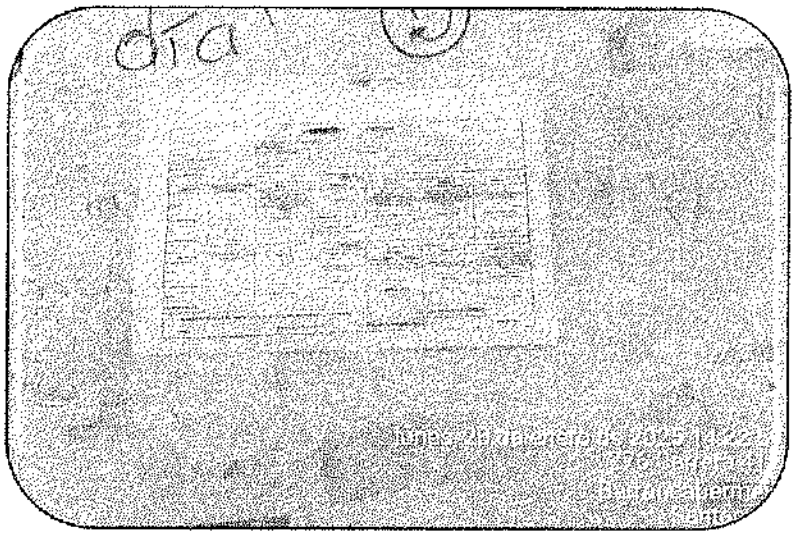
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

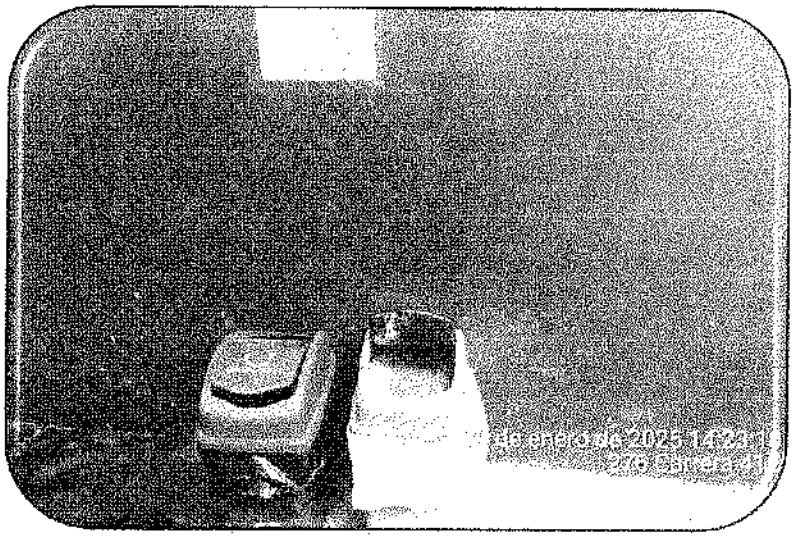
Fecha: 20 DE ENERO DE 2025
Institución Educativa: CAMILO TORRES RESTREPO
Modalidad: RI- PM
Comedor Escolar: ALEJANDRO GALVIS GALVIS
Profesional que realiza la visita: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ

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. F.V 17-04-2025  Fechas. FV. 04-02-25 

4.PERSONAL MANIPULADOR	
5. **PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS** Actualizar el ciclo de menú.	

6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS.**	
7. Entrega a titulares	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Municipal de Barrancabermeja

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

Institución Educativa:	Camilo Torres Restrepo		Sede Educativa:	M. Granjito		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Transversal 44.		Fecha Visita:	20-04-25		Hora Inicio:	6:30 a.m.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 24		Hora de terminación:	9:20 am
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	
No titulares de derecho atendidos			No de visita	#1	Tipo de ración	R I-AM	Minuta: #1 Semana: 4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Anis Patricia Hernandez Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Luz Mereida Pulgarin H. Inspectora de campo			
Visita técnica			Visita verificación de ETA			Visita SPOR	

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del contrato 4936-24.

PUNTAJE ESPERADO	43	PUNTAJE OBTENIDO	26	PORCENTAJE %	60,46
CONCEPTO FINAL					NO conforme
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas recibe raciones preparadas en sitio	N° de manipuladoras encontradas recibe industrializada	Observaciones:
	1	

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.	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.	0	No se cuenta con un area especifica.
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	los techos no son construido de material adecuado
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	Se guardan en coordinación
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 Cuentan Con Proteccion
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 manejo 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. Las vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	No hay un area adecuada
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	los pisos material no adecuado.

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
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	5	PORCENTAJE % 50%
		I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa 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 (canastas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permite 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 hay 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 hay registro de T
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	3	PORCENTAJE % 60%
		II. CONDICIONES DE PREPARADOS		
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%
		III. CUMPLIMIENTO DE MENUS Y GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa 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%
		IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa 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	

0000370

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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 uniformes 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 hay Soporte Certificados Medicos.
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 hay Soporte de registro de capacitaciones
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 MANIPULACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
7	5	71,43%

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 cuente con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se lleven 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.	0	Falta Rotulacion

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 hay Soporte de los Tanques
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	Falta Identificacion y bolsas.
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 %
10	7	70%

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	

1136000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIÓN
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 alimenticios 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 %	

V. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
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	Los neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	NO hay registro de temperatura no se cuenta con Termometro
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 50%

VI. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
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.	0	No Se evidencia Botiquin
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE % 0

VII. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	0	Actualizar.
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 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	1	PORCENTAJE % 33,33%

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Ana Patricia Hernandez	Cargo:	manipuladora de PAE
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:		Cargo:	
Realizada por:		Cargo:	

8888372

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos 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: 20-01-25 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Camilo Torres Restrepo - Mi Granjita

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	Mantecada	50g	01525T.	04-02-2025	NSA 001188 8-2022	C	C
2	Avena Sabor a Canela	200 ml.	01702	17/04/25	RSAE02130604	C	C
3	Pera		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,	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	NO aplica	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	N.O	C	C	C	
2	N.O	C	C	C	
3	NA	NA	NA	NA	

1098993373

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-49	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Camilo Torres Restrepo - Mi Granjita
FECHA: 20 - 01 - 2025

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA:no aplica/NO:no observado)							1.Aceptacion 0.Rechazo A/R de la preparacion	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	Mantecada	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena Sabor a Canela	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pera.	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Menú # 1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Mercida Pulgarin A.
Documento: 37375443
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.

0000037

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos para Aprender

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

Dirección:	Camilo Torres Restrepo			Ni:	Granita			Fecha Visita:	20-01-25			Hora inicio:	6:30am						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES				4936-24			No Contrato Interventoria	4837-24			Hora de terminación:	9:20am						
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		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)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Avena	207ml	210ml	220ml	200ml	Cumple										
Derivados del cereal	Montecada	51g	53g	54g	50g	cumple										
Frutas	Pera	121g	125g	123g	120g	cumple										
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE						3										
NO CUMPLE																

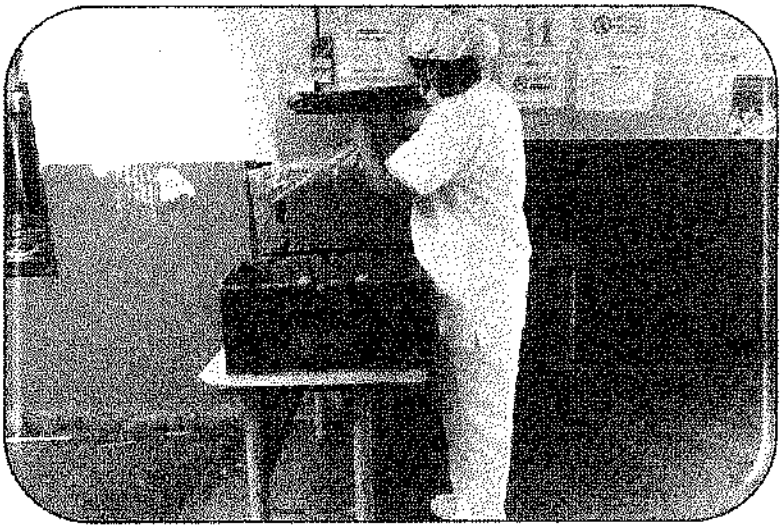
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

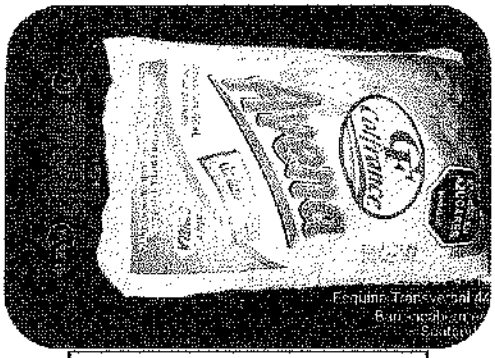
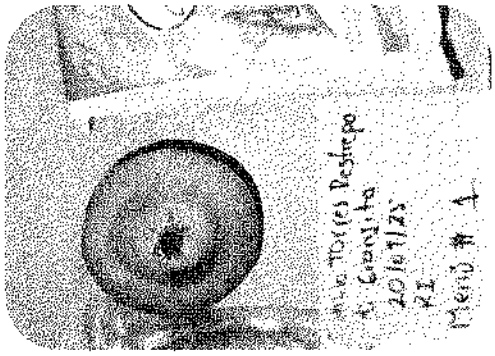
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

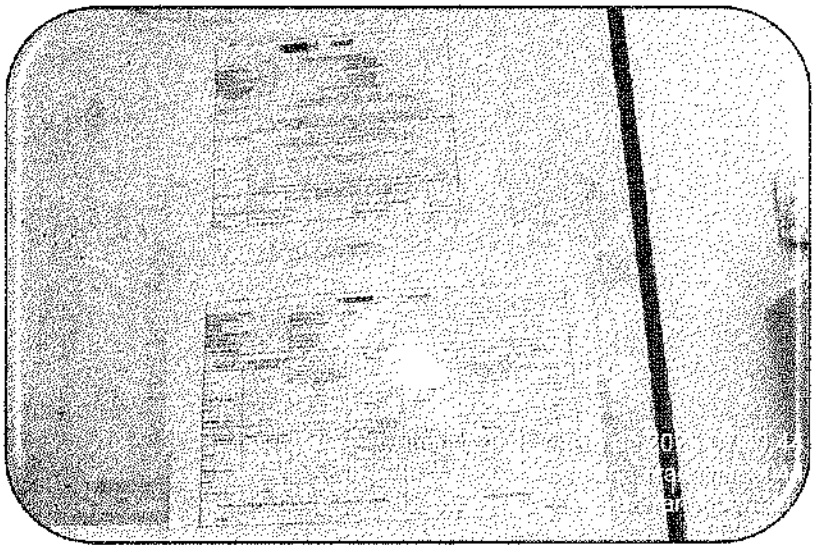
PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

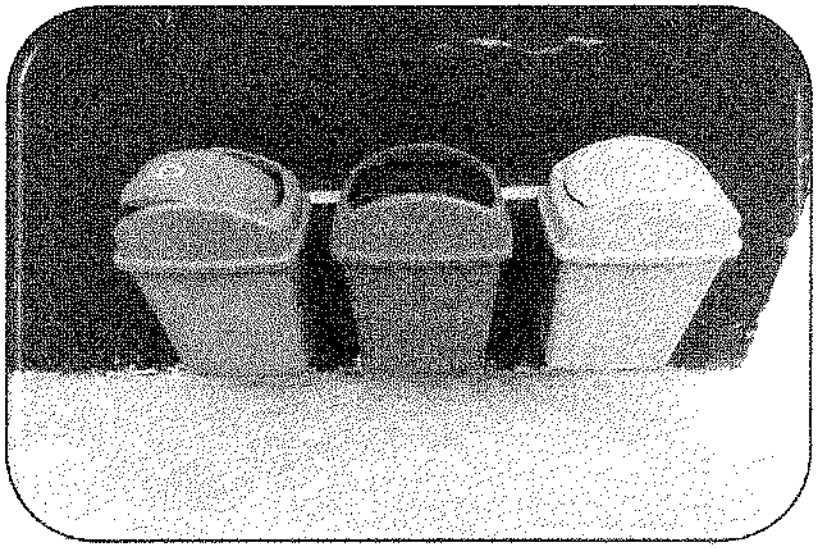
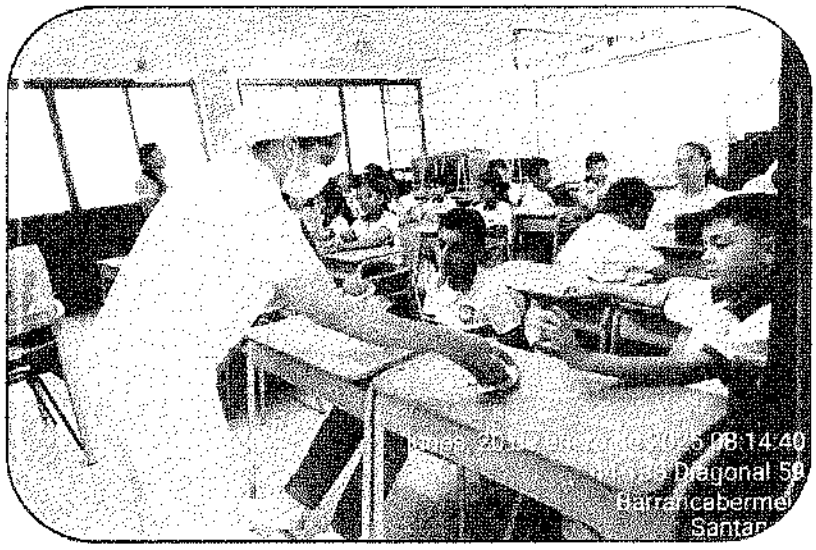
8338375

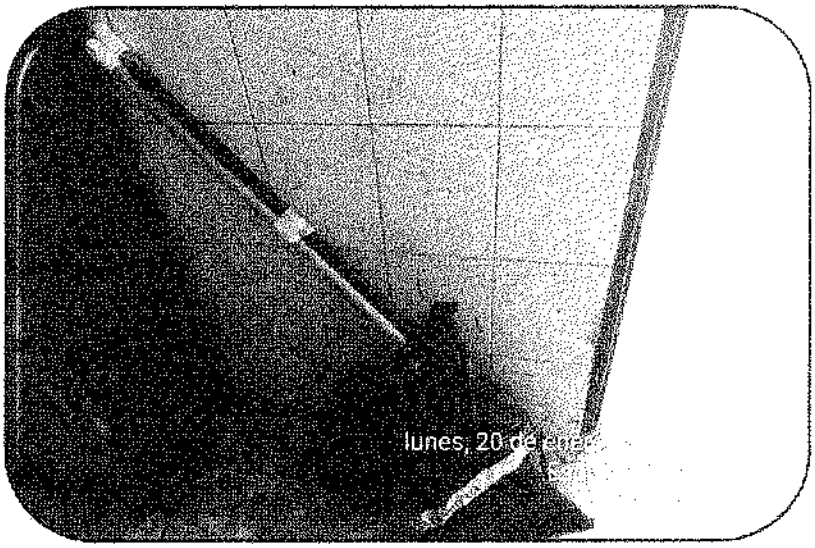
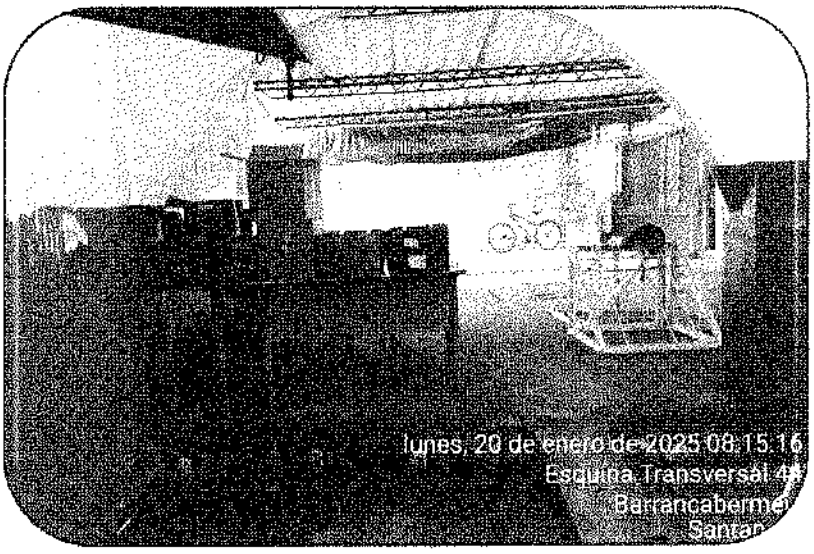
Fecha: 20 DE ENERO DE 2025
Institución Educativa: CAMILO TORRES RESTREPO
Modalidad: RI- AM
Comedor Escolar: MI GRANJITA
Profesional que realiza la visita: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ

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

3. **PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO**	 Fechas. F.V 17-04-2025  Fechas. FV. 04-02-25 

4.PERSONAL MANIPULADOR	
5. **PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS**	

6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS.** **El área de residuos sólidos no cuenta con identificación, no tienen protección e identificación del área.**	
7. Entrega a titulares	

HALLAZGO: Los utensilios de aseo no se encuentran identificados.	
HALLAZGO: El área de alistamiento no es la adecuada no me garantiza la limpieza y desinfección.	

0000380

comutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Institución Educativa	Camilo Torres Restrepo		Sede Educativa:	Policarpo Salavarrieta	ETC: Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Transversal 44 # 5-82		Fecha Visita:	20-01-25	Hora inicio:	12:40.	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 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			No de visita	#1	Tipo de ración	RI-PM	Minuta: # 1 Semana: # 4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Mayra Contreras Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Loz Mereida Pulgarin H. Inspector de campo.			
Visita técnica			Visita verificación de ETA		Visita SPQR		

Objeto de la visita: Verificar el Cumplimiento de los lineamientos Tecnicos del contrato 49-36-24

PUNTAJE ESPERADO	43	PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE %	74,42 %
CONCEPTO FINAL				Conforme con observación	
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas racion preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas racion industrializada	Observaciones:
	1	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE: 1 / NO CUMPLE: 0 / NO APLICA: NA / NO OBSERVADO: NO)
PS: Preparado en sitio - RI: Racion industrializada - ED: Entrega diferencial

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir si existe compromiso o hallazgo)
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 (áreas 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	Estan diseñado de material no adecuado
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.	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 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 no cuentan con malla
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

0000031

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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 lavaros 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		10 PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80%
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir si existen hallazgos o aspectos a resaltar)	
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 cuenta con 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 hay registro de temperatura No se cuentan con 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 5109/2006	1		
		TOTAL CUMPLIMIENTO 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.	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.	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.	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		1 PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES			
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir si existen hallazgos o aspectos a resaltar)	
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 si existen hallazgos o aspectos a resaltar)	
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		

cornutr
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CONSULTORIO: | MUNICIPIO: | FECHA DE VERIFICACIÓN: | 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	No hay soporte de certificados medicos
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 hay certificados de capacitación
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 se 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 % 71,43 %

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.	0	No hay Tanques para el almacenamiento 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.	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 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	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 90%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

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	

3003003883

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CONSECUTIVO		VIGENCIA		FECHA DE VISITA (dd/mm/aaaa)	

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
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.	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	Los neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	NO hay registro de temperatura

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	2		1		50%

VIII. 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
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	NO hay

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	2		0		0%

IX. 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 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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	3		2		66,66%

CONCLUSIONES U OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	MAYRA A. CONTRERAS B.	Cargo:	MANIPULADORA ALIMENTOS.
Atendido por:		Cargo:	
Realizado por:		Cargo:	
Realizado por:		Cargo:	

CC 1053834

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 20-01-25 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Comfo Torres Restrepo - Policarpa

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	Mantecado	50g	01525T	04-02-2025	NSA-0011888-2022	C	C
2	Avena Sabor a Canela	200mL	01702	17-04-25	RSAED2130604	C	C
3	Pera	120g	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-	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	NO	C	C	C	
2	NO	C	C	C	
3	NA	NA	NA	NA	

CC000385

cornutrir

Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

PAE · Todos por un Nuevo País · Alimentos Aprender · Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-49	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Camilo Torres Restrepo - Policarpa Salavarrieta

FECHA: 20-01-25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1:Aceptable/0:Rechazado NA:no aplica/NO:no observado) COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL	1:Aceptación 0:Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA: 1:Aceptación 0:Rechazo
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI Menú #1	Manteca de	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Avena con canela	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pera	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Luz Mercida Palgarin Hernandez

Documento: 37575443

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

Alimentación PAE — Todos por un Nuevo País — Alcaldía Distrital de Barranquilla — Alimentos Aprender

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

Dirección:	Camilo Torres Restrepo Policarpa Salavarrieta	Fecha Visita:	20-01-25	Hora Inicio:	12:40
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES 4836-24	No Contrato Interventoria	4837-24	Hora de terminación:	2:00 pm

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		PREESCOLAR 3 a 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 (caneca)									200ml	Cumple					
Derivados del cereal	Mantecada						58g	55g	53g	50g	Cumple					
Frutas	Pera.						121g	125g	125g	120g	Cumple					
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mixta																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE											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	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

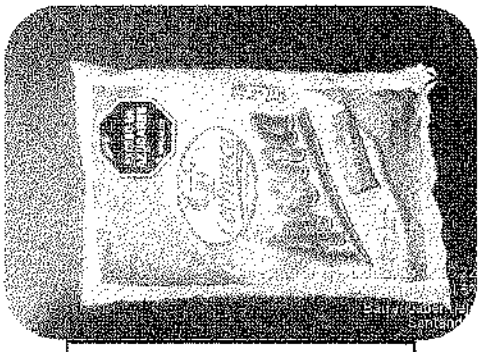
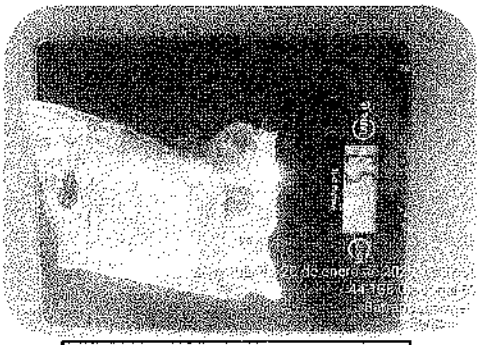
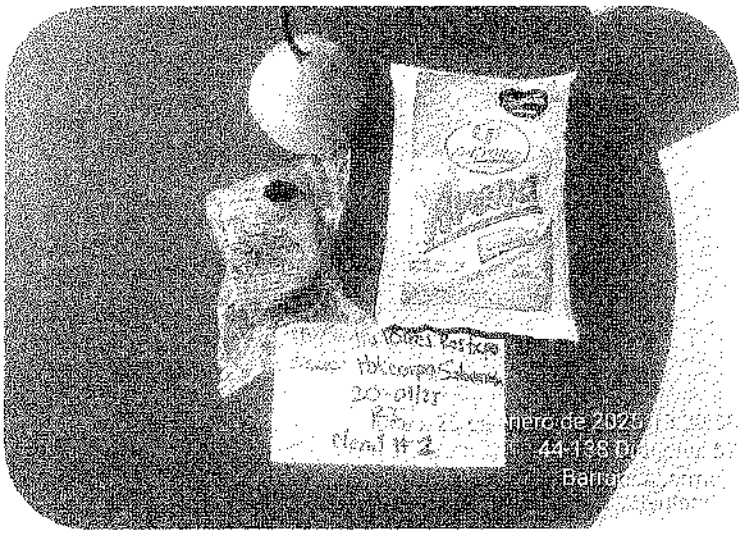
1 0020367

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	Prosperidad Social · Juntos por un Nuevo País · 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

Fecha: 20 DE ENERO DE 2025
Institución Educativa: CAMILO TORRES RESTREPO
Modalidad: RI- PM
Comedor Escolar: POLICARPA SALAVARRIETA
Profesional que realiza la visita: LUZ MEREIDA PULGARIN HERNANDEZ

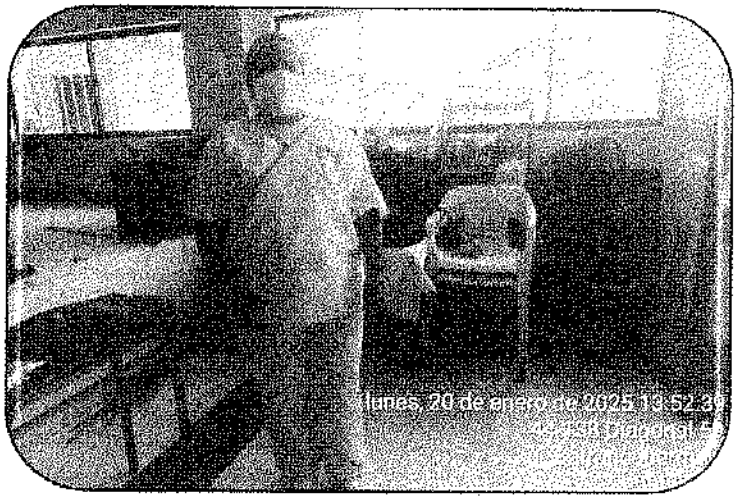
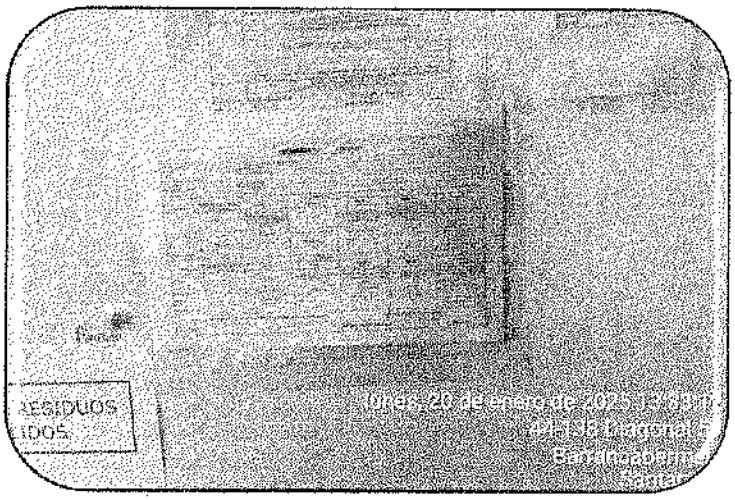
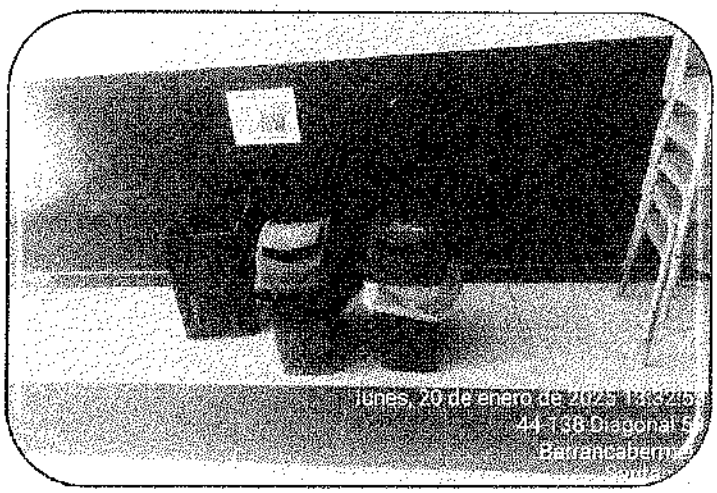
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

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. F.V 17-04-2025  Fechas. FV. 04-02-25 

Calle 37 N° 42 – 294 Conj.Residencial Reserva Cardales. Barrancabermeja, Santander

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.**	

0000390

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Institución Educativa	El castillo		Sede Educativa: Mis Primeras letras		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja	
Dirección:	Cra 58 # 3-11		Fecha Visita:	20/Enero/25	Hora Inicio:	2:40 pm	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	4:00 pm	
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: R.I.	Minuta: 1 / Semana: 1	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Sobeida Tamayo Manipuladora.		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Briceño Inspector de Campo			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA		Visita SPDR		

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato 4936-24.

PUNTAJE ESPERADO	43	PUNTAJE OBTENIDO	28	PORCENTAJE %	65,11%
CONCEPTO FINAL				Conforme con observaciones	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras capacitadas ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observaciones:
	1	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE; S/NO CUMPLE; NA/NO APLICA; NO/NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio / RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ítem		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o plazo de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, malezas 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 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 manejo evitando contaminación cruzada.	N.A	
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	

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:	VERSIÓN: 01	FECHA DE CREACIÓN: 18/10/2013	PÁGINA 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	0	

TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS 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 si hay alguna novedad o razón de no cumplir)
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 estandarizado 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 termometro para llevar registros.
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		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.	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 si hay alguna novedad o razón de no cumplir)
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 las 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 si hay alguna novedad o razón de no cumplir)
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	

0000333

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

			CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES	PUNTAJE
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 cuenta 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	No cuentan con soporte de capacitacion	
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 lleven 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.	0	No cuentan con rotulacion

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 evidencia tanque de almacenamiento de agua.
45	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se lleven 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.	0	No cuenta con recipientes suficientes
49	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se lleven 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 separacion de residuos

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		PORCENTAJE %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y SERVICIO

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

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 alimenticios 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(s) razón(es) por la(s) cual(es) no cumple)
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.	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)	0	No se evidencia hoja de vida de equipo de refrigeración
63	PS RI ED	Los neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no cuentan con termometro para registro de temperatura.

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	2		0		0%

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la(s) razón(es) por la(s) cual(es) no cumple)
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.	0	No se evidencia botiquín

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	2		0		0%

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la(s) razón(es) por la(s) cual(es) no cumple)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	0	No concuerda el numero de contacto con el actual
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	0	no es visible el mecanismo para atender SPQR en el comedor

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	3		0		0%

CONCLUSIONES OBSERVACIONES RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Sobeida Tamayo B.	Cargo:	manipuladora
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Claudia P. Vergara Brokate	Cargo:	Inspector de Campo
Realizado por:		Cargo:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

9693

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

Dirección:	I.E. El castillo		Sede:	Kilometro 1				Fecha Visita:	20-Enero-25			Hora Inicio:	2:40 pm						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			4936-24				No Contrato Interventoría	4937-24			Hora de terminación:	4:00 pm						
Instrumento; Marque con una X	Balanza	X	Marca	Home Collection				Número de menú programado	1			Se presentaron intercambios				SI		No X	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración					Número de menú entregado	1			Presentaron soporte de autorización				SI		No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1		3 X		5		7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1		3 X		5		7	9	
		2		4		6		8	10		2		4		6		8	10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 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 sabor Canela						210ml	220ml	223ml	200ml	C					
Derivados del cereal	Mantecada						50g	52g	51g	50g	C					
Frutas	Pera						120g	118g	120g	118g	C					
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		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	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-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
GDP:
SEDE EDUCATIVA: Mis primeras letras
FECHA: 20 Enero /25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1:Aceptable/0:Rechazado /NA:no aplica/NO:no observado							1:Aceptación 0:Rechazo AIR de la preparación	ACEPTACION O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA. 1:Aceptación 0:Rechazo
		OLOR	SABOR	COLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI R.I AM	Avena sabor: Canela	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mantecada	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pera	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre:	Claudia P. Vergara Brotate
Documento:	52424727
Cargo:	Inspector de Campo
Firma:	claudiavergara13

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

Alimentos 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: 20 Enero 25	Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24	Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24	SEDE EDUCATIVA: Mis primeras letras

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	200ml	L30400	V: 28-01-25	RSAE02130604	C	C
2	Mantecada	50g	01525T	V: 04/02/2025	NSA0011888-2021	C	C
3	Peldi	118g	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)

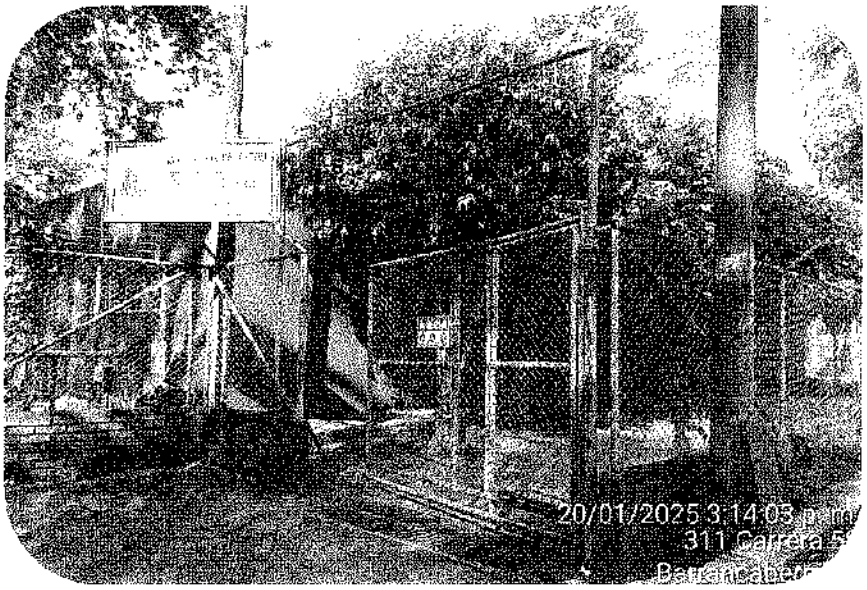
CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO 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	NA	N.A	N.A	N.A

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

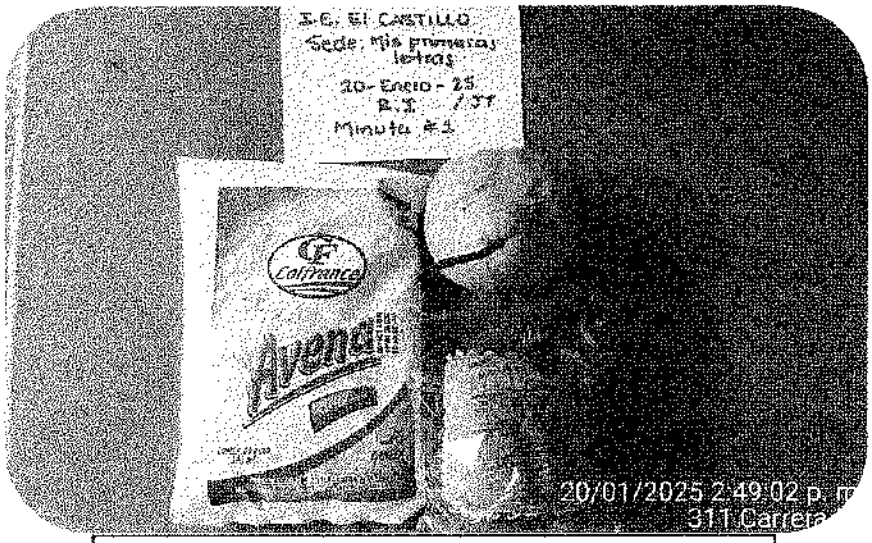
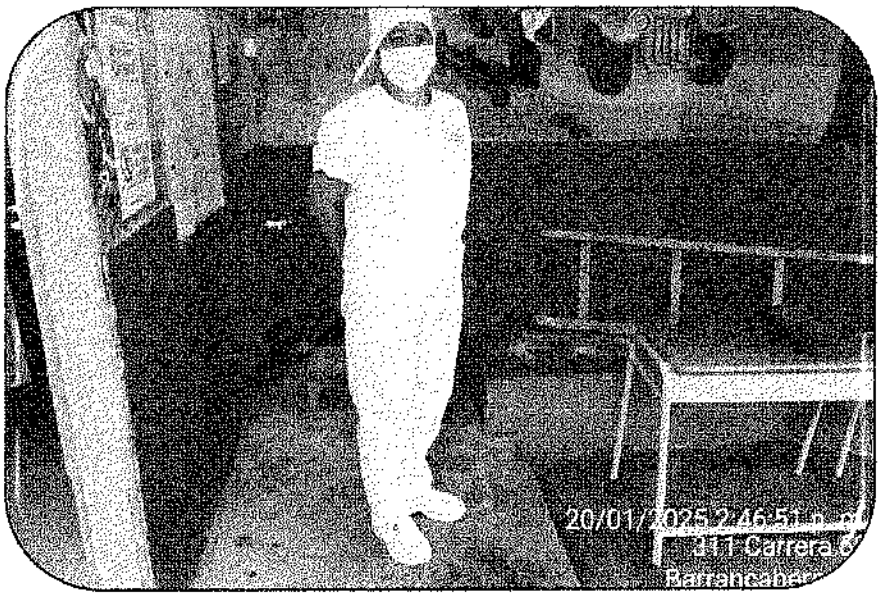
CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE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

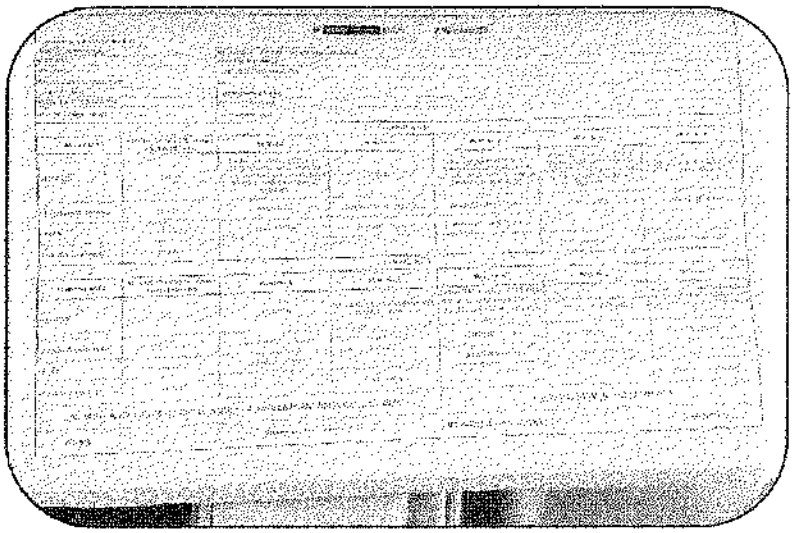
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 20 DE ENERO DE 2025
Institución Educativa: EL CASTILLO
Comedor Escolar: MIS PRIMERAS LETRAS
Profesional que realiza la visita: CLAUDIA VERGARA BROKATE

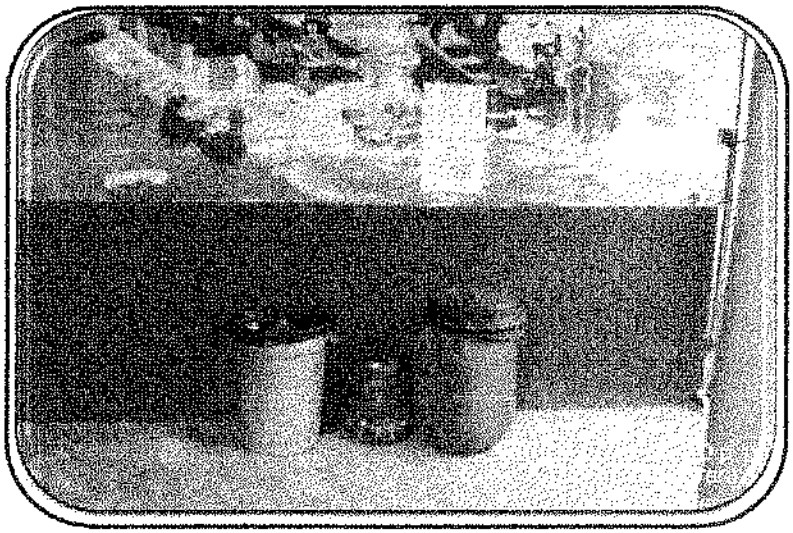
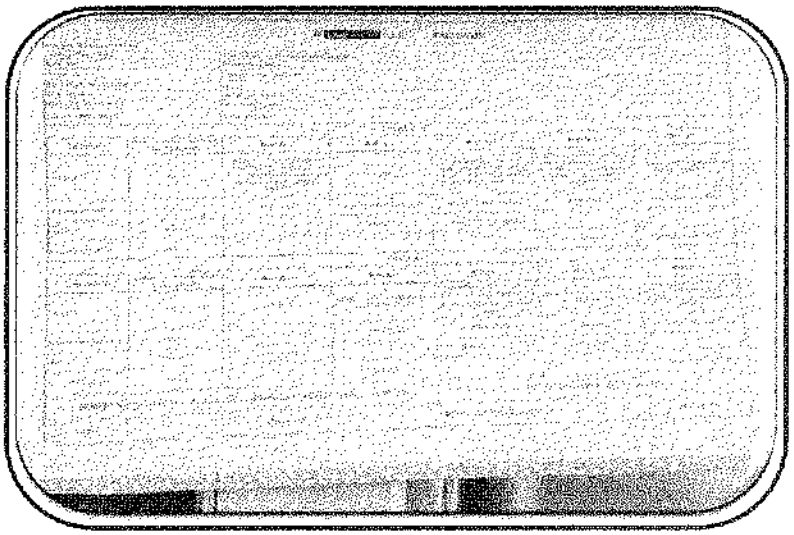
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	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 sabor canela lote: 30400 v: 28-01-25 Mantecada: lote: 01525.v: 04/02/2025
4.PERSONAL MANIPULADOR	

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

0000400

7. **HALLAZGO:** No cuenta con los recipientes suficientes para la recolección de residuos.	
8. **HALLAZGO:** no se evidencia publicado el ciclo de minutas	

1076660550

cornutr
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Institución Educativa	El castillo		Sede Educativa: Cincuentenario		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja	
Dirección:	Cra 30 # 35-08		Fecha Visita:	20-Enero-25	Hora Inicio:	7:00 am.	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 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	170		No de visita	1	Tipo de ración: R.I.	Minuta: 1 / Semana: 1	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Esther Pineda. Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Brokate 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 4936-24.

PUNTAJE ESPERADO	43	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE %	62,79%
CONCEPTO FINAL				No Conforme.	
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS:

N° de manipuladoras encontradas en sitio preparando	N° de manipuladoras encontradas recibiendo industrializado:	Observaciones:
	1	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE: C/ NO CUMPLE: NC/ 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(s) fecha(s) en la(s) cual(es) no cumple)
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 sistamiento 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. Las 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

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón del puntaje asignado y acción de mejora)
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 razón del puntaje asignado y acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canastas 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 evidencia 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 termometro
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		PORCENTAJE %	

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón del puntaje asignado y acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	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 Y GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón del puntaje asignado y 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	No se encuentra Publicado el ciclo de menú
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		PORCENTAJE %	

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón del puntaje asignado y acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador cuenta 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	

CC-SC-20143-2013

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: FO-GCA-14	VERSIÓN: 01 FECHA DE EMISIÓN: 30/07/2014 PÁGINA: 6 de 8
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 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	No cuentan con soporte de capacitacion
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		PORCENTAJE %
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.	0	No se evidencian registros
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 evidencian fichas tecnicas.
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 lleva registros que lo garantice
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.	0	No cuenta con 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.	0	No se realiza separación
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.	0	No se evidencian registros
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES SUBCONTRATADO)				
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	

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE

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

ITEM			CUMPLE SI/NO	OBSERVACIONES	FECHA DE CIERRE DE HALLAZGO	FIRMA (Vo.Bo.)
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 estén 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)	0	no se evidencia hoja de vida de equipo.
63	PS RI ED	Los neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	no se evidencian registros

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

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 recargo	1	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuentan con botiquín

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.	0	No concuerda el numero del contrato con el actual.
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 CAT.
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	1	PORCENTAJE %	33.3%

CONCLUSIONES, OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Esther Pineda Arrieta	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Claudia P. Vergara Brokate	Cargo:	Inspector de Compo.
Realizada por:		Cargo:	

CONTROL

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO 3G-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección:	El Castillo		Sede:	Cincuentenario				Fecha Visita:	20 enero -25			Hora inicio:	7:00 am						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			4936-24				No Contrato Interventoría	4937-24			Hora de terminación:	10:00 am						
Instrumento: Marque con una X	Balanza	X	Marca	Home Collehon				Número de menú programado	1			Se presentaron intercambios				SI		No X	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración					Número de menú entregado	1			Presentaron soporte de autorización				SI		No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3 X	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9						
		2	4	6	8	10			2	4	6	8	10						

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 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													9			
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Avena sabor Corelac						210ml	218ml	213ml	200ml	C					
Derivados del cereal	Mantecada						50g	52g	53g	50g	C					
Frutas	Pera.						120g	116g	119g	118g	C					
Azúcares y dulces							—	—	—	—	—					
Queso							—	—	—	—	—					
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE											3					
NO CUMPLE											—					

Hace parte la Biepestarina 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	3	PUNTAJE REAL	3	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-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Cincuentenario

FECHA: 20 Enero 2025

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado: COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACION FINAL	1.Aceptación 0.Rechazo A/R de la preparación	ACEPTACION O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0.Rechazo
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI RI AM	Avena sabor Canela	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Mantecada	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Pera	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Claudia P. Vergara Bracate

Documento: 52424727

Cargo: Inspector de Campo

Firma: Claudiavergara15

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: 20 Enero 2025 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Cincuentenario

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.	Avena sabor Canela.	200 ml	01702	17/04/2025	RSAE02136604	C	C
2.	Mantecada	50 gr	01525T	04/02/2025	NSA-0011888-2022	C	C
3.	Pera.	118 gr	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)

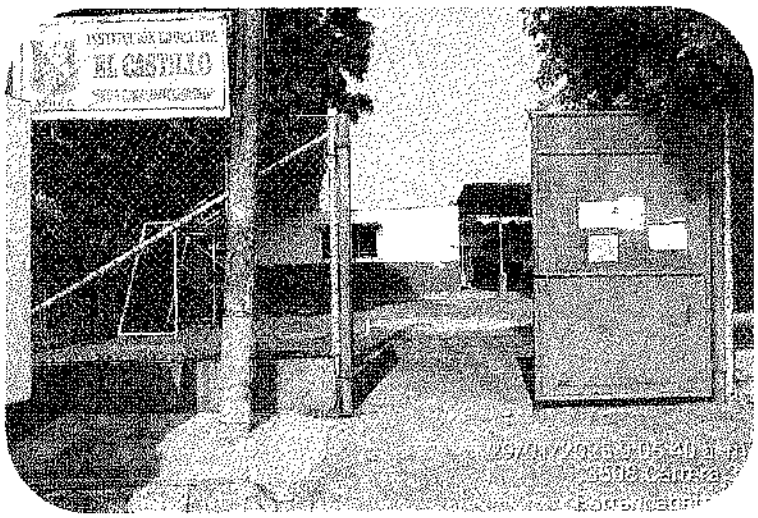
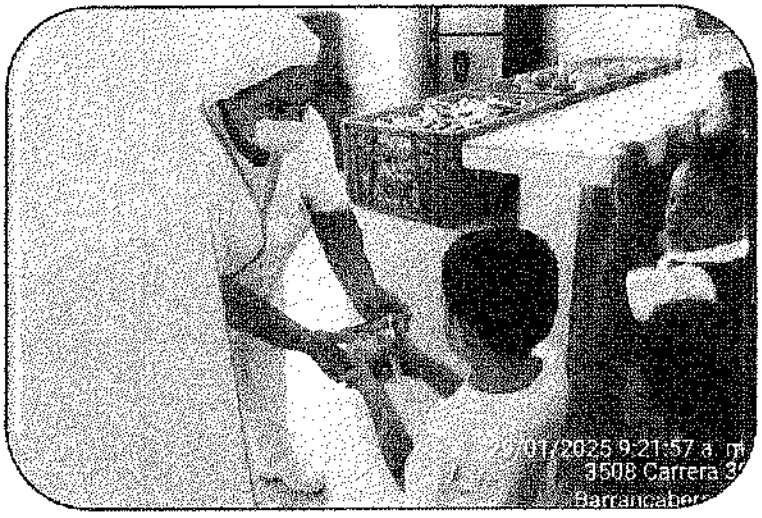
CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO 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.O	C	C	C	8.1750000
2	N.O	C	C	C	
3	N.A	N.A	N.A	N.A	

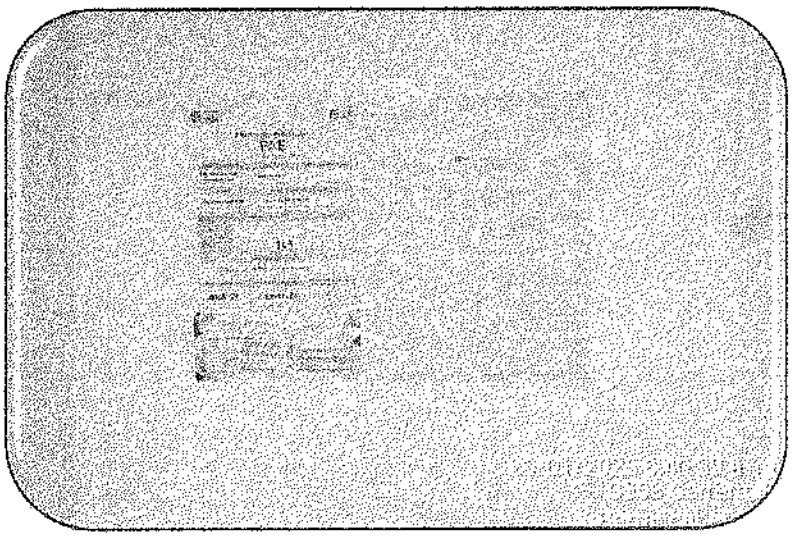
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

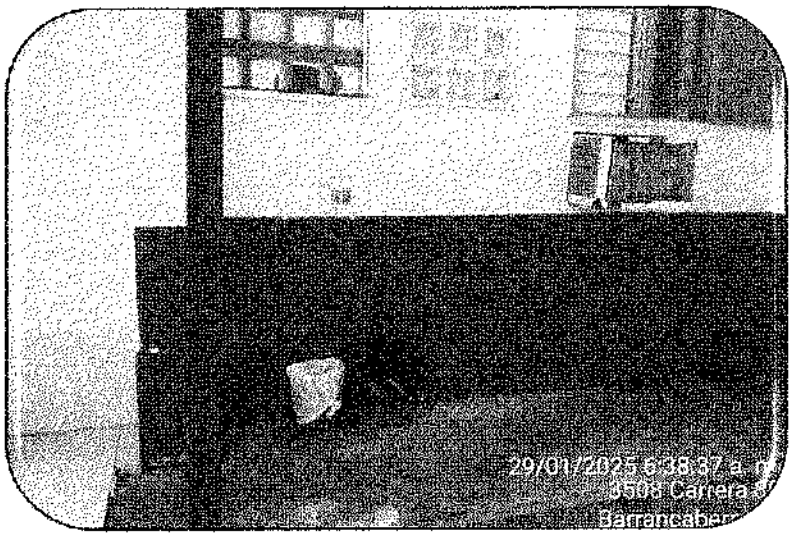
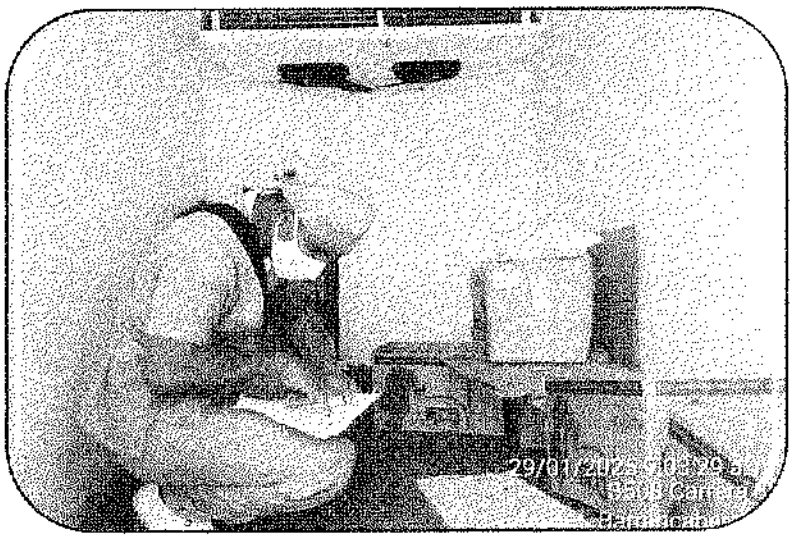
Fecha: 29 DE ENERO DE 2025
Institución Educativa: EL CASTILLO
Comedor Escolar: CINCUENTENARIO
Profesional que realiza la visita: CLAUDIA VERGARA BROKATE

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

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	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: Leche entera lote: 01904 v: 19-04-25 Galleta sabor mantequilla: lote: 02825G. v: 28/03/2025
4.PERSONAL MANIPULADOR	

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

7. **HALLAZGO:** No cuenta con los recipientes suficientes para la recolección de residuos.	
8. **HALLAZGO:** el transporte de alimentos LPL370 no utiliza refrigeración.	

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

Institución Educativa	26 de Marzo		Sede Educativa:	La Esperanza	ETC: Alcaldía Distrital		Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Cra 38 # 60B - 100 - 60B2		Fecha Visita:	21-01-2025	Hora Inicio:	02:00 PM.	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	03:00 PM.	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	30		No de visita	1	Tipo de ración	RI	Minuto: 2 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Cindy Sachoque Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Paola. Plata. Nutricio			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA		Visita SPQR		
Objeto de la visita:	Verificar el cumplimento de los lineamentos técnicas del contrato 4936-24.						
PUNTAJE ESPERADO	47	PUNTAJE OBTENIDO	31	PORCENTAJE %	75,6%		
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:
	1	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 CUMPLE; 2 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 a tomar si aplica)
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 encuentren 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 antinsecto 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	

CONTROL

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE

Alimentos 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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la no conformidad y acción de mejora)
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%
		2. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la no conformidad y acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cerrosas 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 se evidencia el registro de 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 almacenamiento materias primas e insumos y producto terminado		
PUNTAJE ESPERADO		5 PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 80%
		3. 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%
		4. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la no conformidad y 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	No se encuentra publicado el ciclo del menú
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 las gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO		3 PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 66.6%
		5. MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la no conformidad y 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

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 certificado médico	
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 evidenca registro de capacitación	
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%

B. 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.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	No se observa uso de hielo

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%

C. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCIÓN

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.A	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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.A		
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.A		
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.A		
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.A		
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.A		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—
X. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o punto 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 definir 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.	N.A		
TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%
XI. SALUD OCUPACIONAL					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o punto 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.	0	No se evidencia 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 punto de mejora)	
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	0	No Se evidencia publicada Ficha Tecnica	
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 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 el mecanismo de comunicación	
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					

Atendido por:	CINDY SACHOQUE	Cargo:	Manipuladora de Alimentos.
Atendido por:		Cargo:	
Realizado por:	Paola Plata Nieto	Cargo:	Nutricionista
Realizado por:		Cargo:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Alimentos para Aprender | Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: La Esperanza
FECHA: 21-01-2025

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACION)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (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	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI	Leche entera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	galleta chip Chocolate	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	
—										

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Sindy Paola. Plata Nieto
Documento: 52.762.693
Cargo: Nutricionista - Inspecta 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.

5300617

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 12/06/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección:	Cra 38 # 60B - 100 - 6082						Fecha Visita:	21-01-25			Hora inicio:	02:00 PM							
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES			4936-24			No Contrato Interventoría	4937-24			Hora de terminación:	03:00 PM							
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado	2	Se presentaron intercambios			Si x	No	N/A					
	Gramera	x	Fecha de última calibración				Número de menú entregado	2	Presentaron soporte de autorización			Si x	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		PREESCOLAR 3 - 5 años 11 meses					PRIMERO A TERCERO 5 - 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						200ML	200 ML	200ML	200ML	Cumple					
Derivados del cereal	galleta Chip Chocolate						40g	40g	40g	40g	Cumple					
Frutas	Manzana						110g	110g	110g	110g	Cumple					
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		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

8

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

CODIGO SO-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa								Fecha Visita:						Hora inicio:						
Dirección:								No Contrato Interventoría	4937-24					Hora de terminación:						
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES					4936-24														
Instrumento: Marque con una X	Balanza			Marca				Número de menú programado				Se presentaron intercambios				SI		No		N/A
	Grapera			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																
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																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mb																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

Hace parte la Biengestarina 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:

4936-24 9

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: 21-01-2025 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: la esperanza.

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 entera	C	C	C	C	C	N.O
2	galleta Chip Chocolate	C	C	C	C	C	N.O
3	Manzana	C	N.A	N.A	N.A	N.A	N.O

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	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	

20000420

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Institución Educativa	Jose Antonio Galan		Sede Educativa:	Jose Galan	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Carrera 15 # 57-75		Fecha Visita:	21-01-25	Hora inicio:	07.50 AM	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	09:00 AM	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	97		No de visita	1	Tipo de ración	RI	Mínuta: 2 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Noclavid cardozo Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Paola Plata - Nutricioni.			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA		Visita SPOR		

Objeto de la visita: Verificar los lineamientos técnicos del contrato 4936-24.

PUNTAJE ESPERADO	40	PUNTAJE OBTENIDO	26	PORCENTAJE %	65 %
CONCEPTO FINAL				Conforme con observaciones	
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA		
			CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras encontradas racion preparada en sitio	Nº de manipuladoras encontradas racion 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 el hallazgo encontrado y 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.	0	No hay un espacio exclusivo para el deposito de los residuos
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidos 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 ubicadas 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	

CO1.PCCNTR.7

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la razón para la calificación de 0 puntos)
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.	0	NO se encuentran letreros alusivos de BPM.
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO		10 PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE % 80%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y/O PRODUCTO TERMINADO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la razón para la calificación de 0 puntos)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canastas 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 encuentren empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
TOTAL CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES Y/O 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 loncheras y todas 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 (Describa la razón para la calificación de 0 puntos)
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	
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	2	PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la razón para la calificación de 0 puntos)
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	

Página 2 de 5

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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 en la A-2 el certificado médico.
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 en la A-2 registros de Capacitacion
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%

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.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	No se observa uso de hielo

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 plásticos, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	Solo se encuentra un recipiente para residuos.
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 que se lleve un programa de procedimientos 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.	0	No se esta aplicando

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	6	PORCENTAJE %	66,6%

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)	N.A	

CONTINUA 3

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o mejora de proceso)
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.A	
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.A	
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.A	
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.A	
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.A	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	7		—		—

VI. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o mejora de proceso)
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)	0	No se evidencia en la A-2 la papelería de Vida de equipos.
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 %	
	1		0		0 %

X. SALUD OCUPACIONAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o mejora de proceso)
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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	2		0		0 %

XI. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o mejora de proceso)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	0	
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	0	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
	3		0		0 %

CONCLUSIONES, OBSERVACIONES, RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Noelquid Cardozo	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Paola Plata Nieto	Cargo:	Nutricionista
Realizada por:		Cargo:	

cornutrir
Corporación Para el Desarrollo Nutricional

FORMATO DE REVISION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS BODEGA Y/O PLANTA

CODIGO SG-FO-38	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

FECHA: 21-01-25 | 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.)

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. Nº DEL LOTE	4. TAMAÑO DEL LOTE (VERIFICAR FACTURA Y/O REMISIÓN)	5. TAMAÑO DE LA MUESTRA	6. F.F Y F.V	7. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	8. PESO TOTAL Y PESO PROMEDIO CON UNIDADES
1	Leche entera.	C	C	C	C	C	C	NO
2	galleta Sabor Mantequilla.	C	C	C	C	C	C	NO
3	Manzana.	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	NO

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

CONSECUTIVO PRODUCTO	9. AUSENCIA DE CONTAMINACIÓN FISICA	10. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	11. EL EMPAQUE PRESENTA BUEN ESTDO Y LIMPIO.	12. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICIÓN DE HERMETICIDAD	13. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXCIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	14. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	15. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	16. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C	C
3	N.A	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	17. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN	18. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	19. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	20. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	21. LIBERACIÓN DEL LOTE (S - NO)	22. OBSERVACIÓN	23. NOMBRE,CC,CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO INTERVENTORIA	24. NOMBRE,CC,CARGO Y FIRMA DEL FUNCIONARIO DEL OPERADOR.
1	N.A	C	C	C				
2	N.A	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 AM/PM BARRANCABERMEJA-SANTANDER

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: José Antonio Galan
FECHA: 21-01-2025

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

OBSERVACIONES: 0000416

FIRMA

Nombre: Sindy Paola Plata Nieto
Documento: 52.762.693
Cargo: Nutricionista - Inspector 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

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

Dirección:	Carrera 15 # 57-75						Fecha Visita:	21-01-25				Hora inicio:	07:50 AM							
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES				4936-24		No Contrato Interventoría	4937-24				Hora de terminación:	09:00 AM							
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado	2	Se presentaron Intercambios			SI		No		N/A X				
	Gramera	X	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		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)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Leche entera											200ML	200ML	200ML	200ML	Cumple
Derivados del cereal	galleta Sabor Mantequilla											40g	40g	40g	40g	Cumple
Frutas	Manzana											140g	140g	140g	140g	Cumple
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		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

7

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE · Alimentos Aprender · Todos por un Nuevo País · Alcaldía Distrital de Barranquilla

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:	CONSORCIO PAE YARIGUIES				4936-24				No Contrato Interventoria		4937-24				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																
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																
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:

933934-8

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Institución Educativa	Tecnico Industrial		Sede Educativa:	Santa Ana.	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio	Barrancabermeja
Dirección:	Barrio Santa Ana.		Fecha Visita:	21 Enero	Hora Inicio:	08:00	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	09:45.	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	98		No de visita	1	Tipo de ración	Ri	Minuta: 2 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Sandra M Cordoba		Nombre y cargo de quien realiza la visita	J Mauricio Dwera B.			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA		Visita SPOR		

Objeto de la visita: Hacer verificación de Cumplimiento del Contrato 4936-24.

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
35	23	65,71%.

CONCEPTO FINAL: Conforme Con Observaciones.

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras atendidas con ración preparada en sitio	Nº de manipuladoras atendidas con 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

(INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS)

Ítem		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (describir si alguna corrección o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	—	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	—	
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	Hay Fallas estructurales y Almacenamiento -
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 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.	—	
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.	—	
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 diseñado, 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.	N/A.	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	—	
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	

9 7
5 2.
3 2.
7 5.
9 7
2 0
35

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE

Territorios para un Nuevo País

Alcaldía Distrital de Barranquilla

Territorios de Aprender

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
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.	0	No los han Exhibido.
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 70%.
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón de la calificación y 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 permite la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	NA	
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 lleva estratificado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	0	No se evidencio
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 Tienen Termometro
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	no Tienen Termometro.
22	PS RI ED	Los productos que se encuentren empacados y rotulados, cumplan con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
		TOTAL PUNTAJE ITEMS DE ALMACENAMIENTO (Aplica para productos empacados y rotulados)		
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 40%.
		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.	—	
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.	—	
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.	—	
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.	—	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	—	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	—	
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón de la calificación y 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	no estan Publicados.
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	—	
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	Nota picaron Cambios.
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	2	PORCENTAJE % 66.66%
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón de la calificación y 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	

0000430

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentación Aprender

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

			CONCEPTO (0-1)	HALLAZGO	FECHA DE CIERRE (DD/MM/AA)	RESPONSABLE
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, sin 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 evidencio		
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 evidencio		
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.	NO.	
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.	—	
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	—	
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 plásticos, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	0	No se evidencio.
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 Widencio

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	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)	NO.	

0000431

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

PAE

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
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 aísten el producto de toda posibilidad de contaminación	NO.	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

F. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón de no cumplir 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.	———	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	———	
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.	———	
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 %	

G. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón de no cumplir 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%

H. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón de no cumplir o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	0	No Hay publicación
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.
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 evidencio

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	

CONCLUSIONES OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Sandra. M. Cardona M.	Cargo:	Manipuladora.
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:		Cargo:	
Realizada por:	Mauricio Duque	Cargo:	Tecnico Campo

0000432

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SC-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/09/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección:	Bruno Este Ana		Fecha Visita:	21 de Ene.	Hora inicio: 08:00
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	4936-24	No Contrato Interventoría	4937-24	Hora de terminación: 09:45

Instrumento: Marque con una X			Marca	HC	Número de menú programado	2	Se presentaron intercambios	Si	No	N/A
	Gramera	X	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							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		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)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	Leche entera 6/Caja	210	212	205	200	C	210	205	210	200	C	205	210	217	200	C
Derivados del cereal	Galleta con Chocolate	40gr	45	43	40	C	45	49	50	40	C	42	46	49	40	C
Frutas	Manzana	118gr	120	132	118	C	120	125	130	118	C	120	125	129	118	C
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mixta																
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 aprobadas por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos 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: 21 Enero. | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Santa Ana.

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	Galleta chips de Chocolate	90gr	014256	14/03/2025	NSOC011888-2022	C	C
2	Leche entera Colfrance UHT	200 mL	L01604	16/09/2025.	RSAO[illegible]492019	C	C
3	Monzona	113 gr	—	—	—	—	C

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

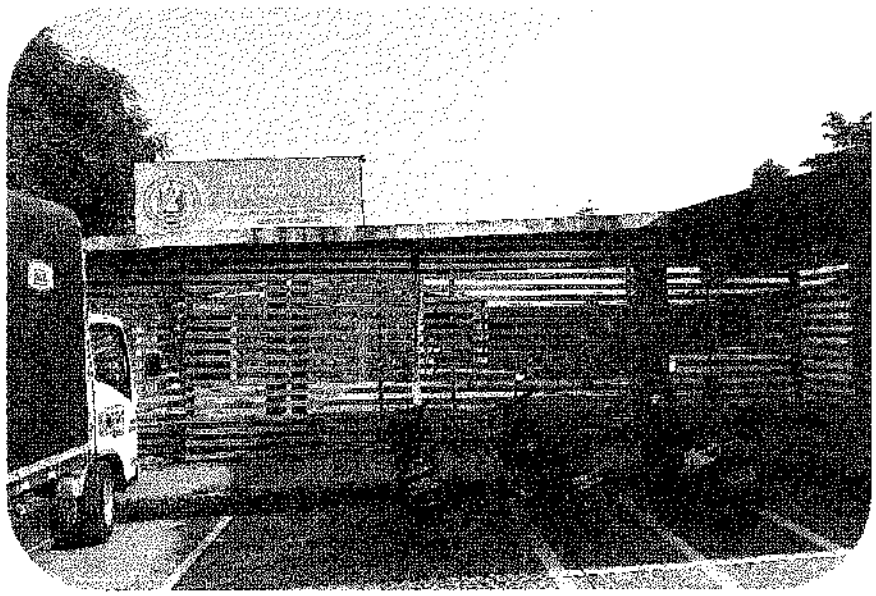
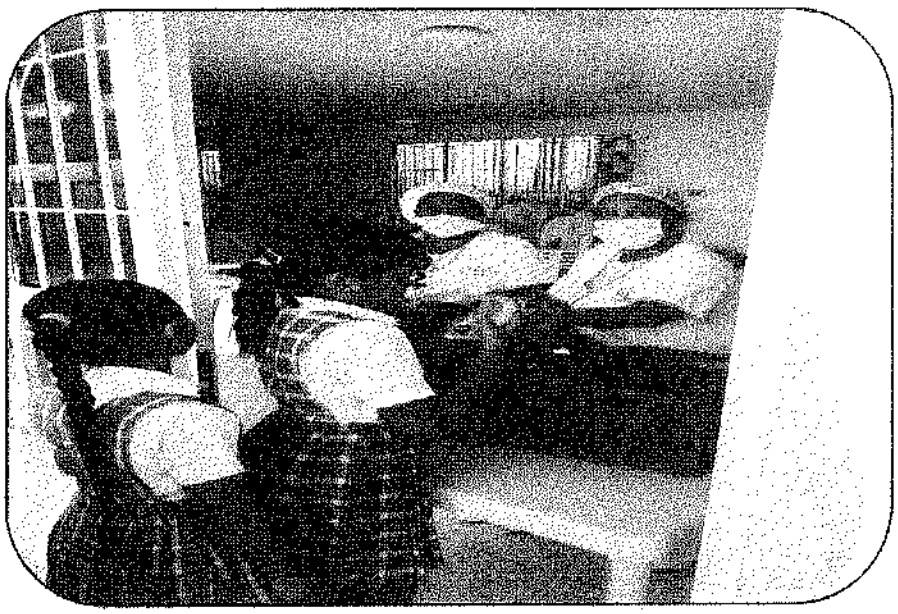
CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR,	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO 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	

3333434

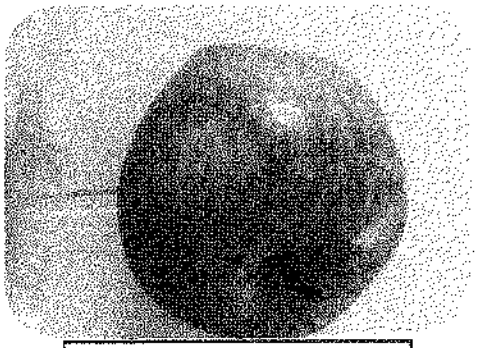
Fecha: 23 de Enero
Institución Educativa: Instituto técnico industrial
Comedor Escolar: Escuela Santa Ana
Profesional que realiza la visita: Javier Mauricio Devera Bastidas

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

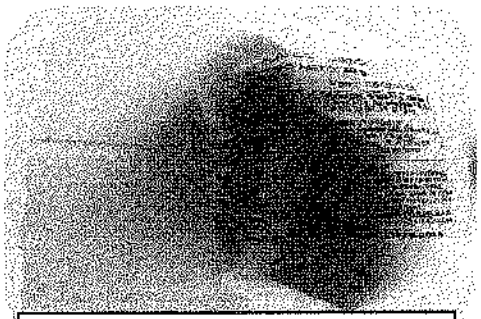
3. PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO



Fechas.19042025



Fechas.NA



Fechas.0602025

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	
6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS** No hay como separar los desechos	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Institución Educativa	Diego Hernandez.		Sede Educativa:	La paz.		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Brio la Paz.		Fecha Visita:	21 Enero.		Hora Inicio:	1:51.
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUES		No Contrato / Convenio	4936 - 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	47.		No de visita		Tipo de ración		Minuta: 2 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Francia Díaz		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Manipuladora			
Visita técnica			Visita verificación de ETA			Visita SPQR	
Objeto de la visita:	Visita técnica, administrativa, financiera y legal y Servicio de alimentación Escolar						
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE %	65.71%		
CONCEPTO FINAL				Conforme Con Observaciones.			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	N/A			
			CONCEPTO EMITIDO	NO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

N° de manipuladoras encontradas en ración preparada en sitio	N° de manipuladoras encontradas ración industrializada	Observación:
	1	

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

LISTA DE ACCIONES HIGIÉNICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir acciones correctivas / acciones de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	—	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	—	
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.	Area no especificada por Comedor.
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.	No es instalación Adecuado.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	—	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	—	
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.	—	
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 hay tanques de Almacenamiento
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.	NO	No observado.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	—	
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 Condiciones.
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

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 FÍSICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	50 %.
		3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir el medio sanitario o ambiental)	
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 evidencio.	
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 hay termometro.	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	no hay termometro.	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 5109/2005	1		
		TOTAL CONDICIONES SANITARIAS ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50%
		4. 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.	—		
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.	—		
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 evite el contacto directo del alimento con las manos.	—		
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	—		
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	—		
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	100%.
		5. CUMPLIMIENTO DE MENÚS, GRAMAJES			
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir el medio sanitario o ambiental)	
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.	—		
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%.
		6. PERSONAL MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS			
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir el medio sanitario o ambiental)	
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

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

			CUMPLIMIENTO	VERIFICACIÓN	FECHA DE VERIFICACIÓN	NOMBRE
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 tienen documentos.		
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	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 fecha 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 fecha 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 hay limpieza constante.
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.	—	
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	—	
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 fecha 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 tapas y programa
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 tanques.

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o fecha 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	2	PORCENTAJE %	20%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o fecha 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 contenedores de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	No.	

0000440

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

			SEDE:	VIGENCIA:	FECHA DE VISITA: DÍA/MES/AÑO
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	No Observado.	
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 %	
			NO		

VI. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón si marcó NO o NA en la pregunta)
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.	——	
60	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	——	
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.	——	
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 observo
63	PS RI ED	Los neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No tienen termometro

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
0			0		0%.

X. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón si marcó NO o NA en la pregunta)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No hay.
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normalidad vigente.	0	no hay.

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
0			0		0%.

XI. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón si marcó NO o NA en la pregunta)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	0	
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	0	No hay Mecanismo

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
0			0		0%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Francia Diaz — Manipuladora

Atendido por:		Cargo:	
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:		Cargo:	
Realizada por:	Mauricio Devera B.	Cargo:	Inspector de Campo

8000241

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Distrital de Barranquilla

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

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

Dirección:	Barrio L. Paz	Fecha Visita:	21 Enero	Hora Inicio:	1:51 Pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato Interventoría	4937-24	Hora de terminación:	2:40 Pm

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca					HC	Número de menú programado				Se presentaron intercambios					SI		No	N/A
	Gramera	X	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	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	Leche entera	200 ml	209	210	200ml	C	210	212	216	200ml	C	210	215	204	200ml	C
Derivados del cereal	Galleta chip Chocolate	40 gr	45	50	46	C	44	49	45	40	C	42	47	45	40	C
Frutas	Manzana	118	125	120	118	C	121	126	130	118	C	136	122	119	118	C
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	PUNTAJE REAL	PORCENTAJE %	OBSERVACIONES:
9	9	100%	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

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: 21 de Enero | N° CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | N° CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: La Paz (Divina Hermandad de Golfito)

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 Colfrance	200 ml	01609	16092025	RSA0008049-2019	C	C
2	Galleta emparedada de chocolate Henz	90 gr	01425G	14032025	NSA0011089-2022	C	C
3	Monzona	118gr	———	———	———	———	C

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

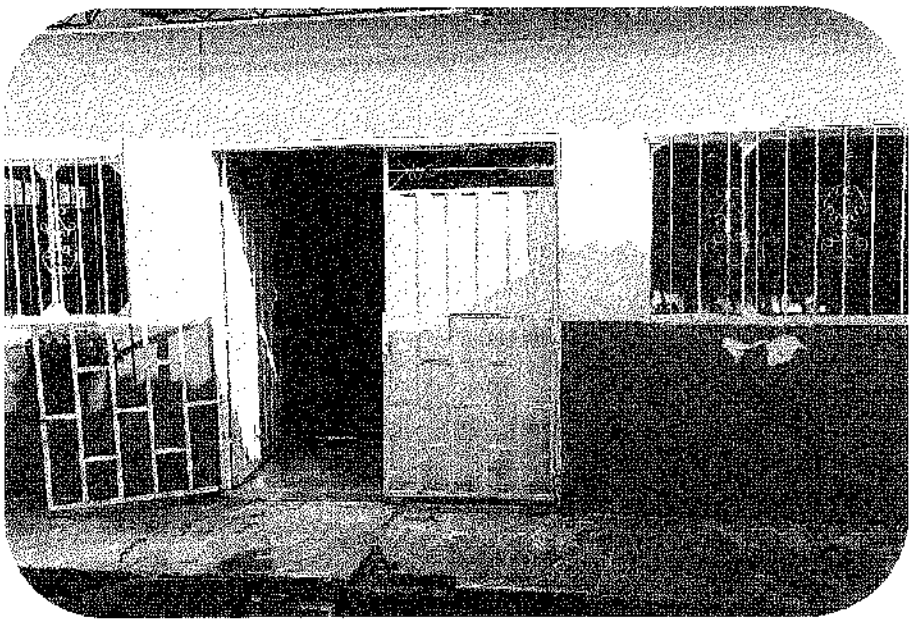
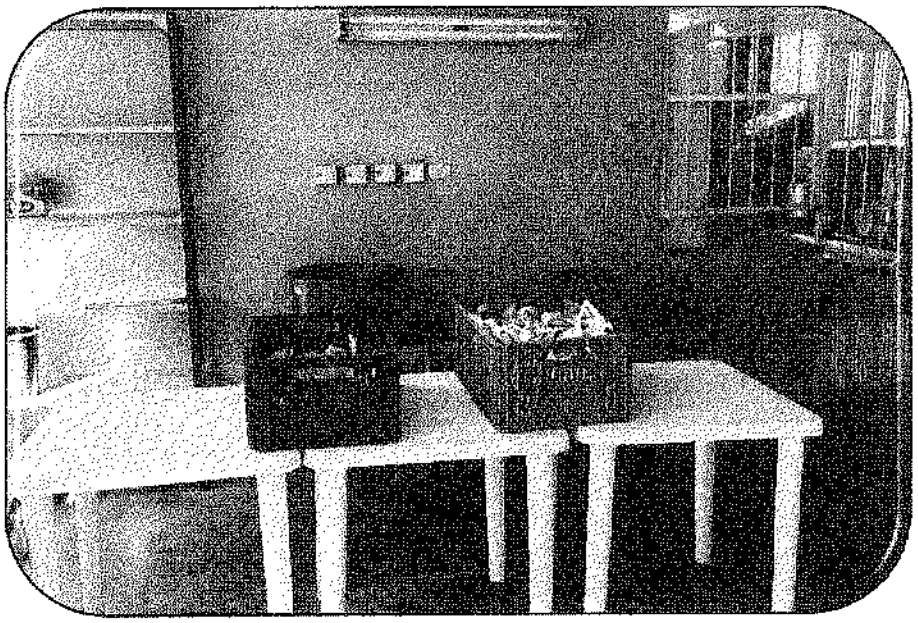
CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO 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	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

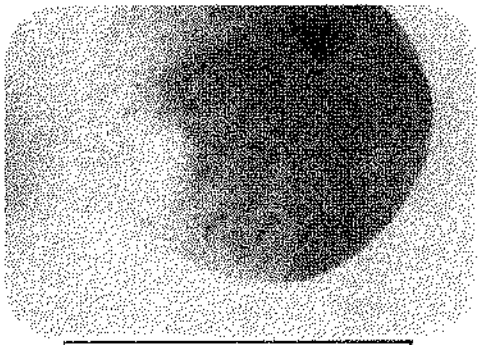
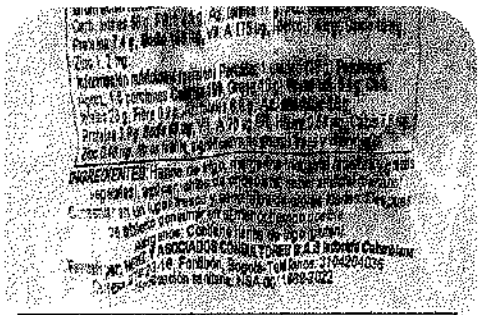
III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

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	N/A	NA	

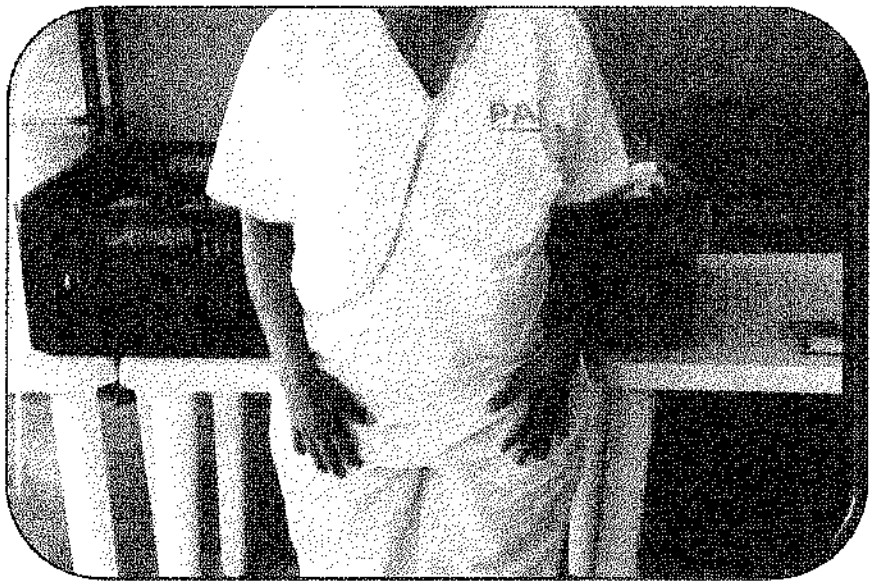
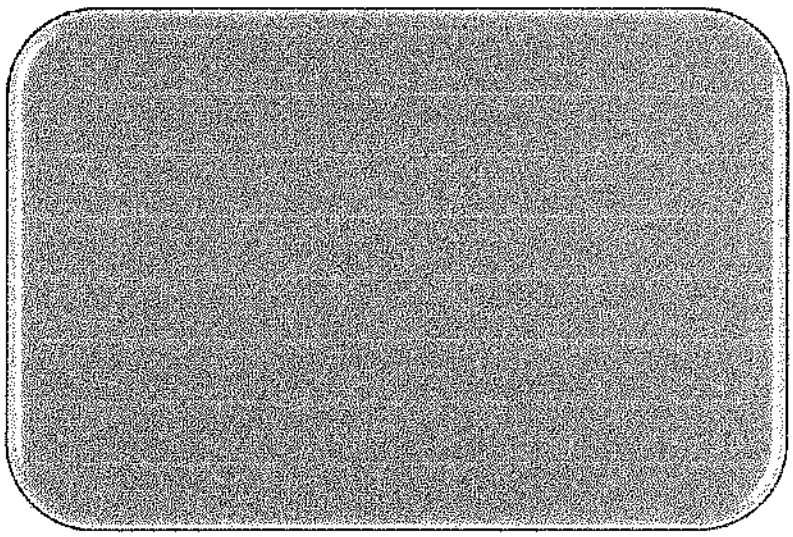
0033443

Fecha: 21 de Enero
Institución Educativa: Instituto técnico industrial
Comedor Escolar: Escuela Santa Ana
Profesional que realiza la visita: Javier Mauricio Devera Bastidas

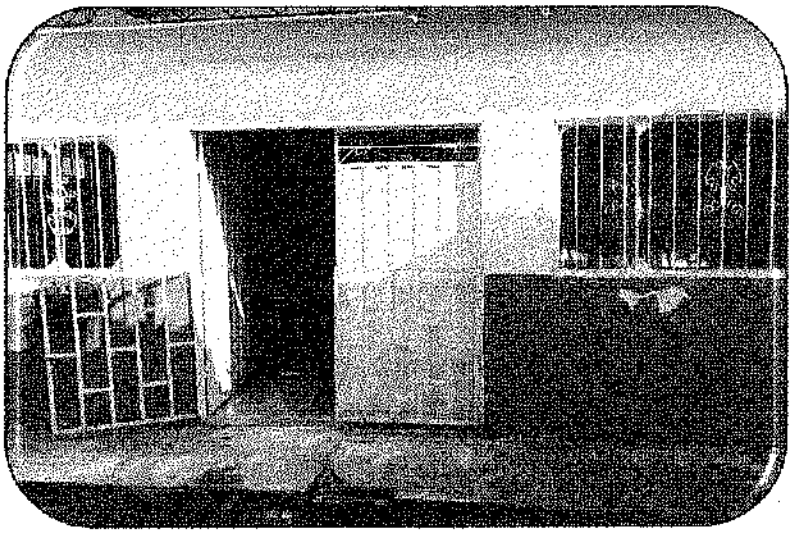
1.FACHADA DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
2.ÁREA DE DISTRIBUCIÓN O DE ALISTAMIENTO	

3. **PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO**	 Fechas.18042025  Fechas.NA  Fechas.140325

cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	**CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL** **NIT. 900.039.412-5** **FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO** **RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX**	Aprender Alcaldía Distrital de Barrancabermeja 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 No se Observo	

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:	

comutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Institución Educativa	Camilo Torres Restrepo		Sede Educativa:	Principal		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Cra 60 Nº 43-62		Fecha Visita:	21-01-24		Hora Inicio:	8:00
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 24		Hora de terminación:	9:30 Am
Reporte casos de atención prioritaria	SI —	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	—
No titulares de derecho atendidos	452		No de visita	1	Tipo de ración	industri	Mínuta: 2 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yesica Guerrero Supervisora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Oscris Astrid Perez Interventoria			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA	—		Visita SPQR	—

Objeto de la visita:
se realiza el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	42	PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE %	85.7 %
CONCEPTO FINAL				Conforme con observaciones	
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA			FECHA DE VISITA	—	
			CONCEPTO EMITIDO	—	

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladores encontrados ración preparada en sitio	Nº de manipuladores encontrados ración industrializada	Observaciones:
	2.	—

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Ítem		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón concreta o escribir de manera)
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 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.	0	se evidencia sifon poseta tapada
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

PAE

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

15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (gafón, desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papelera) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1		
16	PS RI ED	Existen latreros 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, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la razón si el ítem no aplica o no cumple)	
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 ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS, 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 loncheras 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 (Describa la razón si el ítem no aplica o no cumple)	
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 (Describa la razón si el ítem no aplica o no cumple)	
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

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

			CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES	FECHA DE CIERRE (MEJORA) / EVIDENCIA No.
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 evidencio documentacion.	
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 hay documentacion.	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingrese 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 %
			B. 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.O		
			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.	0	no se evidencia 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	3	PORCENTAJE %	33.0 %
			C. 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		

0000450

comutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Secretaría Distrital de Integración Social

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-6		
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-6		
56	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N-0		
57	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N 0		
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	N-0		

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

VI. 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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
2		2		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
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0 no se evidencia

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
2		0		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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
3		3		100%	

CONCLUSIONES OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Yesica Paola Guerrero Ortiz.	Cargo:	Supervisora.
Atendido por:	Nelly Sepulveda B.	Cargo:	Manipuladora.
Realizada por:	Doris S Perez	Cargo:	Interventoria
Realizada por:		Cargo:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

Institución Educativa	Camilo Torres Restrepo	CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1
Dirección:	Diagonal 60	Fecha Visita:	21-01-25	Hora Inicio:	8:00
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES 4936-24	No Contrato Interventoría	4937-24	Hora de terminación:	9:30

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca					Número de menú programado	7	Se presentaron intercambios		SI	—	No	—	N/A				
	Gramera	X	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		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)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche	212	210	220	200	C										
Derivados del cereal	Galleta mantequilla	90	91	91	90	C										
Frutas	manzana	145	142	145	140	C										
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	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

5003452

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos 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: 21 - 01 - 25 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Camilo Torres Restrepo

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 entera	200	01604	16-04-25	RSA-0008049-2019	C	C
2	Galleta Mantequilla	90	01425	14-03-25	RSA-0011885-2022	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	N. A	C	C	C	
2	N. A	C	C	C	

1090104553

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SG-FO-46	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP: —
SEDE EDUCATIVA: Camilo Torres Restrepo
FECHA: 21-01-25

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

OBSERVACIONES:
Se realizo evaluacion organoleptica con ayuda de los alumnos

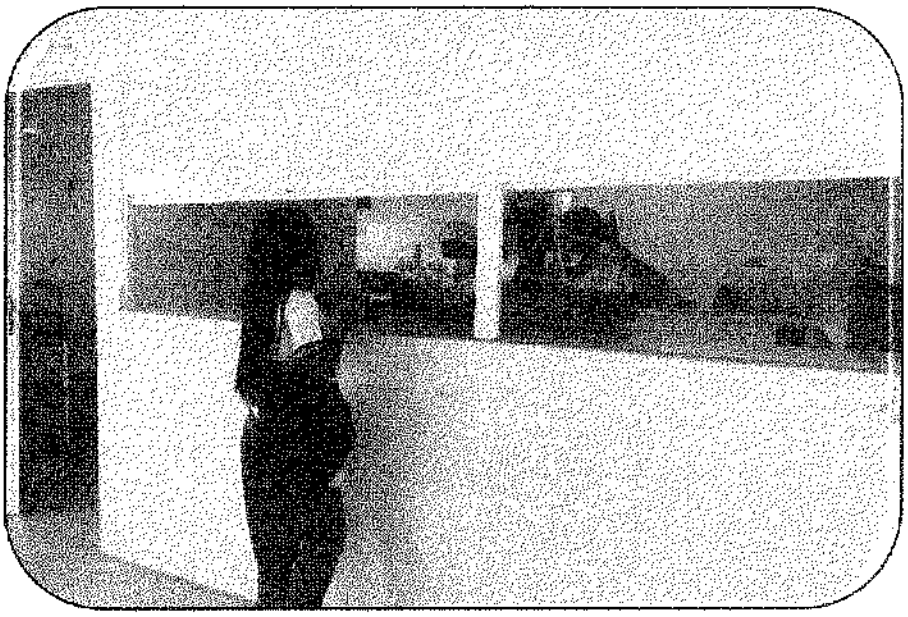
FIRMA

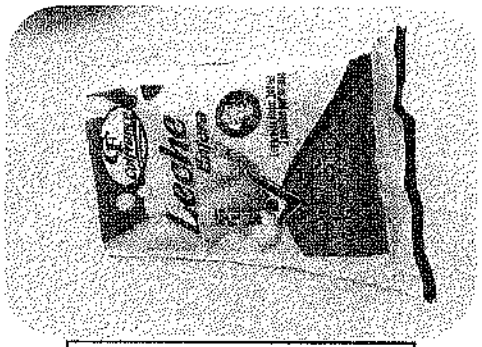
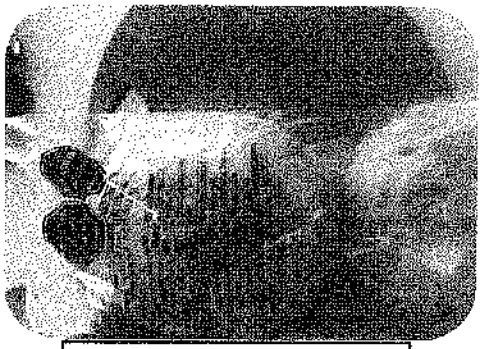
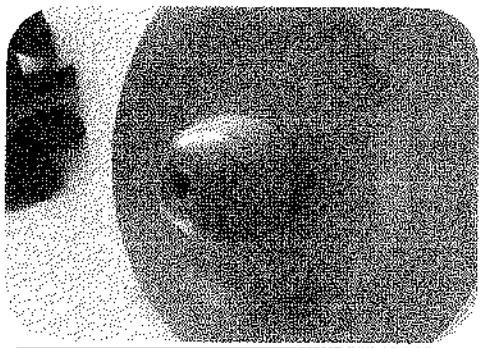
Nombre:	Dsiris Astrid Perez
Documento:	28 483 858
Cargo:	Inspector campo
Firma:	

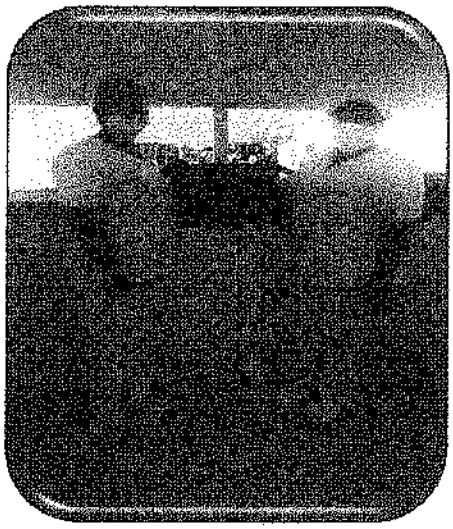
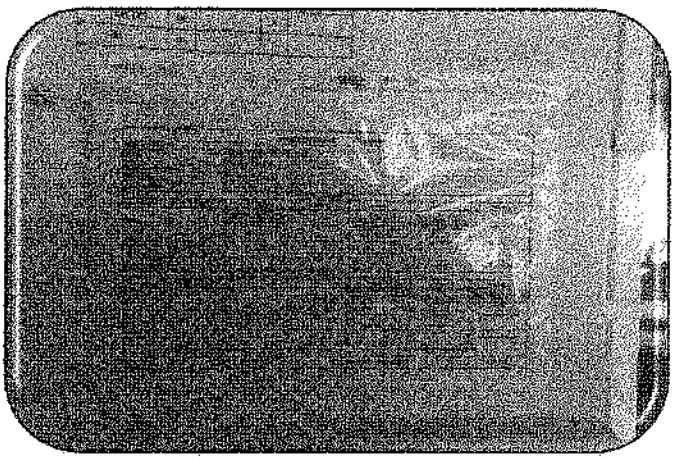
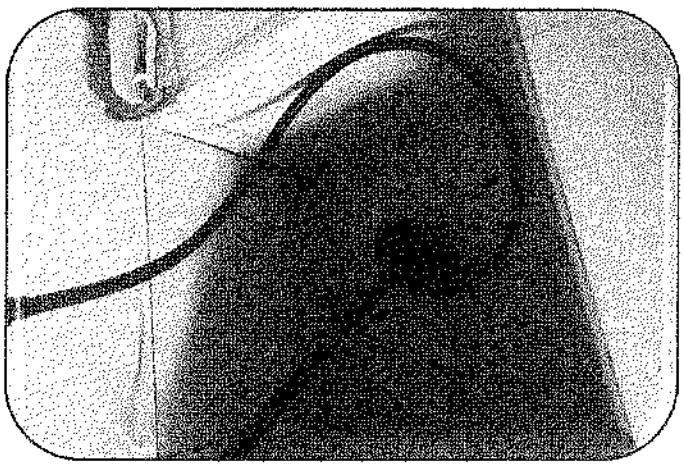
Nota:
1.Con un solo criterio calificado con cero(0),se da por rechazada la preparación.
2.Con una preparación rechazada,se da por rechazado el tiempo de comida completo
3.Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

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

Fecha: 21/01/2025
Institución Educativa: CAMILO TORRES RESTREPO
Comedor Escolar: PRINCIPAL
Modalidad: INDUSTRIALIZADO
Profesional que realiza la visita: OSIRIS ASTRID PEREZ RAMIREZ

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

3. **PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO**	 Fechas.16-04-2025  Fechas.14-03-2025  Fechas.

4.PERSONAL MANIPULADOR	
5. **PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS**	
HALLAZGO: SIFON TAPADO	

comutrir
corporación para el desarrollo Nutricional

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

Institución Educativa	INST. TECNICO DE COMERCIO		Sede Educativa:	JORG: BELEN	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja	
Dirección:	CRA 33#67-10		Fecha Visita:	21-01-2025	Hora inicio:	7:30 AM	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	10:00 AM	
Reporte casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	135		No de visita	Tipo de ración	R-1	Mínuta: 2 Semana: 1	
Nombre y cargo de quien atiende la visita	CARLINA PEREZ MANIPULADORA DE ALIMENTOS		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 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	42	PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE %	83 %

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:
1		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE), (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 (descripción de la no conformidad o aspecto 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 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

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón cuando la calificación es menor a 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 razón cuando la calificación es menor a 1)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cerradas 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 MENUS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón cuando la calificación es menor a 1)
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	PUBLICAR VISIBLE EL CICLO MENÚ
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 las gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 66.6%
		V PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón cuando la calificación es menor a 1)
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

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

			CÓDIGO: FPAE-01	VERSIÓN: 01	FECHA DE EMISIÓN: 19/07/2016	PÁGINA 1 de 2
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 uniformes 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 CERTIFICACIÓN MÉDICA		
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 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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,42%	

II. 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.	0	PROMOVER el Reciclaje
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	REPASAR RESIDUOS EN SITIO.

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	8	PORCENTAJE % 80%

III. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES SUBCONTRATADO)

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	

0000460

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

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	Los neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	DILIGENCIAR REGISTROS
TOTAL EQUIPOS				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 50%

VIII. 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	N.A	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	SUMINISTRAR BOTIQUÍN.
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL				
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE % 0

IX. 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:	CAROLINA PEREZ FARELO	Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Cargo:	
Realizado por:	ROSILYS [illegible]	Cargo:	INSPECTORA DE CAMPO
Realizado por:		Cargo:	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Alimentos Aprender — Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/09/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: INST. TECNICO DE COMERCIO SEDE: BELÉN
FECHA: 21-01-2025

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACION)	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (1.Aceptable/0.Rechazado /NA no aplica/NO no observado							1.Aceptación 0.Rechazo AIR de la preparación	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA 1.Aceptación 0.Rechazo
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	LIMPIEZA/PUREZAS	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI RI	LECHE ENTERA-UAT (UHT)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MANZANA ROJA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
										29700000

OBSERVACIONES:
ESTA EVALUACION ORGANOLEPTICA SE REALIZA CON LOS ESTUDIANTES

FIRMA

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

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

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

Dirección: INST. TECNICO DE COMERCIO SEDE: BELEN		Fecha Visita:	21-ENERO-25	Hora Inicio:	7:30am
Operador: CONSORCIO PAE YARIGUES	4936-24	No Contrato Interventoría	4937-24	Hora de terminación:	10:00 am

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HC	Número de menú programado		2		Se presentaron intercambios				Si		No X		N/A
	Gramera	X	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		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)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración Industrializada																
Lácteo	LECHE ENTERA UHT (CHT)	200ml	200ml	200ml	200ml	C										
Derivados del cereal	GALLETAS CHIPCHOW	42g	42g	45g	40g	C										
Frutas	MINUTRONA ROJA	100g	100g	100g	100g	C										
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
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

Alimentos Aprender

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: 21-01-2025 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: INST. TECNICO DE COMERCIO SEDE: BELÉN

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 UAT (UHT)	200 ML	01604	16/04/2025	RSA-0008049-2019	C	C
2	GALLETA CHIPS CHOCOLATE	50g	014256	14/03/2025	NSA-0011889-2022	C	C
3	MONTAÑA ROJA	10 Dg	—	—	—	—	—

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

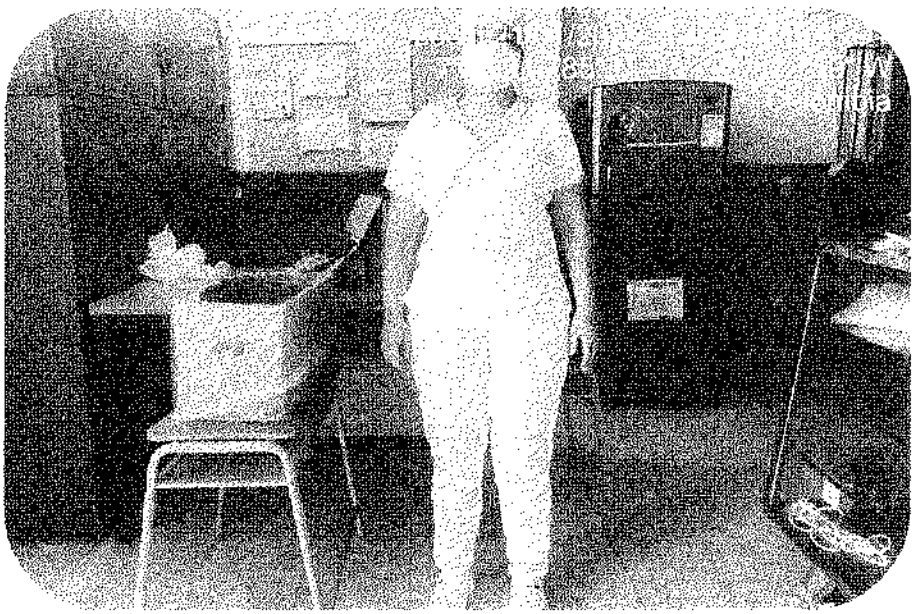
CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO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

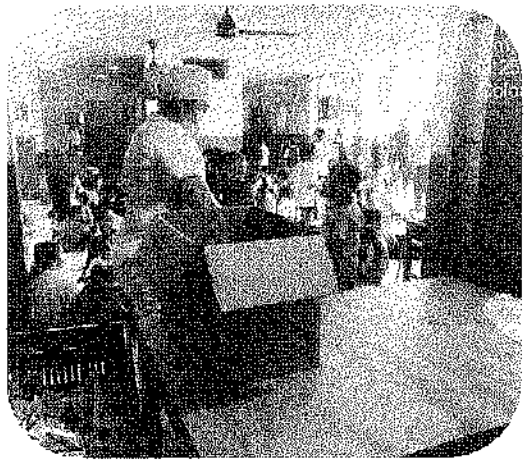
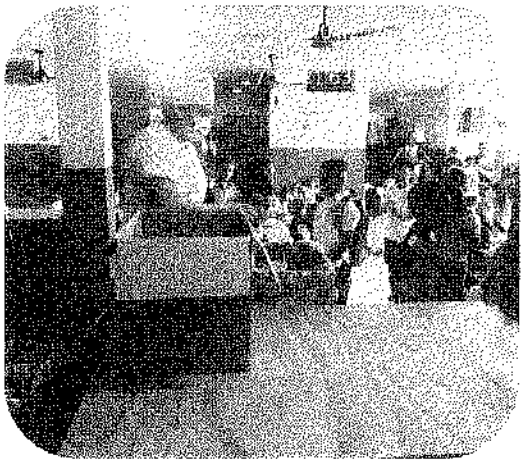
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5 FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO PREPARADO EN SITIO	Aprender PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha; 21/01/25
Institución Educativa: INSTITUCION TECNICO SUPERIOR DE COMERCIO
Comedor Escolar: SEDE C – BELEN
Modalidad: R.I
Profesional que realiza la visita: ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ

1. Fachada de la Institución Educativa	
2. Personal Manipulador	

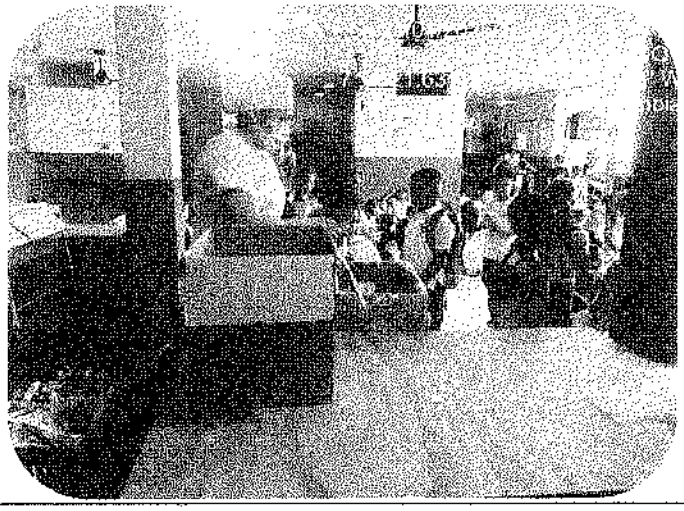
CC 1006004405

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	  

CONTROLADO

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

5. Disposición de Desechos	
6. Área de preparación	
7. Área de servido	p 

2025-03-27

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Institución Educativa	DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO		Sede Educativa:	SEDE C: FLORESTA		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	CRA 31 # 61-10 S		Fecha Visita:	21/01/2025		Hora inicio:	1:30 pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 24		Hora de terminación:	4:15 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
No titulares de derecho atendidos	47		No de visita	2	Tipo de visita	R1	Minuta: 2 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	FERNANDA VALLEGAS B. MANIPULADORA		Nombre y cargo de quien realiza la visita	ROSILYS JIMENEZ RODRIGUEZ INSPECTORA DE CAMPO			
Visita técnica	X		Visita verificación de ETA			Visita SPOA	

Objeto de la visita:
VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DEL CONTRATO 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	44	PUNTAJE OBTENIDO	26	PORCENTAJE %	63,41%

CONCEPTO FINAL	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA
	CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

Nº de manipuladoras encontradas recién preparado en sitio	Nº de manipuladoras encontradas recién industrializado	Observaciones:
	1	

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

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A PUNTUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón cuando la calificación es menor)
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 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 antimosca 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	

CC 1.076.[illegible]

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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.	0	DOTAR DE ELEMENTOS DE HIGIENE	
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%

III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir si existe incumplimiento o aspecto 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	DOTAR DE TERMOMETRO QUE PERMITA LLEVAR REGISTROS
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 ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%

IV. 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	COMPLEMENTAR LAVADO SEGUN NORMATIVIDAD
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%

V. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir si existe incumplimiento o aspecto 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	PUBLICAR EL CICLO DE MENÚ APROBADO POR LA ETC.
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	2	PORCENTAJE %	66.6%

VI. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir si existe incumplimiento o aspecto 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 Mayor de Bogotá D.C.

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

			CUMPLIMIENTO	PUNTAJE	ACCIÓN CORRECTIVA / MEJORA	PLAZO en d
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 CERTIFICACIÓN MÉDICA FERNANDA CANEGAS	
36	PS RI ED	El personal manipulador recibió 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 CERTIFICACIÓN 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	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71,42%

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).	0	ROTAR DE PRODUCTOS 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.	0	REALIZAR OPERACIÓN DE DESINFECCIÓN A RACIONES
43	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	EVIDENCIAR MATERIALES DE ASEO

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 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	DISPONER DE BOLSAS A RECIPIENTES Y DELIMITAR AREA
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 SEPARACIÓN EN SITIO DE RESIDUOS SÓLIDOS

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	4	PORCENTAJE %	44%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

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	

0750000

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

			PUNTAJE ASIGNADO	HALLAZGOS	FECHA DE CIERRE (SEMANA)
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 %	
			N·O		N·O

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva y 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.	0	PUNTUALIZAR REGISTRO DE TEMPERATURAS

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
2			1		50%.

VIII. SALUD OCUPACIONAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva y acción de mejora)
64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	N·A	
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	EVIDENCIAR BOTIQUÍN

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
1			0		0 %.

IX. GESTIÓN SOCIAL

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva y acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE.	0	PUBLICAR LA FICHA TECNICA DE INFORMACION PAE
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	EVIDENCIAR CONFORMACION 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	HACER VISIBLE EL MECANISMO DEL OPERADOR Y LA ETC.

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
3			0		0 %.

CONCLUSIONES OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Fernando Vanegas B.	Cargo:	Manipulador(a) Alimentos.
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	RODITO JIMÉNEZ RODRÍGUEZ	Cargo:	INSPECTORA DE CAMPO
Realizada por:		Cargo:	

CONSECUTIVO

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-48	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: DIEGO HERNANDEZ DE GALEZO SEDE: LA FLORESTA
FECHA: 21 ENERO 2025

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 RI	LECHE ENTERA UAT (UHT)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	MANZANA ROJA	1	1	1	1	1	1	1	1	1

27/30000

OBSERVACIONES:
ESTA EVALUACIÓN ORGANOLEPTICA SE REALIZA CON LOS ESTUDIANTES

FIRMA

Nombre: ROSILDO 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.

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alcaldía Distrital de Barranquilla

Alimentos Aprender

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 21/01/2025 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO SEDE: LA FORESTA

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 UAT (UHT)	200ml	01604	16/04/2025	NSA 0008019-2019	C	C
2	GALLETA CHIP CHOCOLATE	50g	01425G	14/03/2025	NSA 0011889-2022	C	C
3	MANZANA ROJA	100g					

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

Alimentos Aprenden

Alcaldía Distrito de Barranquilla

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

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

Dirección:	DIEGO HERNANDEZ DE GALEGO	Fase: LA FLOJETA	Fecha Visita:	21/01/2025	Hora Inicio: 1:30 PM
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	4936-24	No Contrato Interventoría	4937-24	Hora de terminación: 4:15 PM

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			HC	Número de menú programado	2	Se presentaron intercambios					SI		No X		N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración			15/06/24	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		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)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	LECHE ENTERA UAT	200ml	200ml	200ml	200ml	C										
Derivados del cereal	GALLETA CHIPS CHOCOLATE	200g	200g	200g	200g	C										
Frutas	MANZANA ROJA	100g	100g	100g	100g	C										
Azúcares y dulces																
Queso																
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE		C	C	C												
NO CUMPLE																

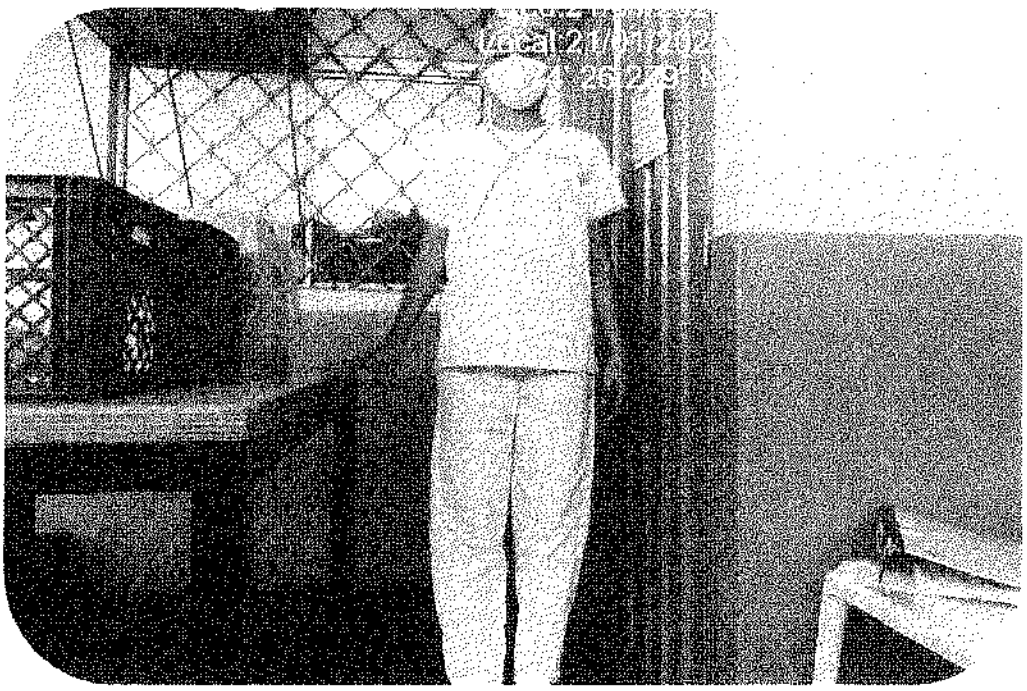
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO	Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

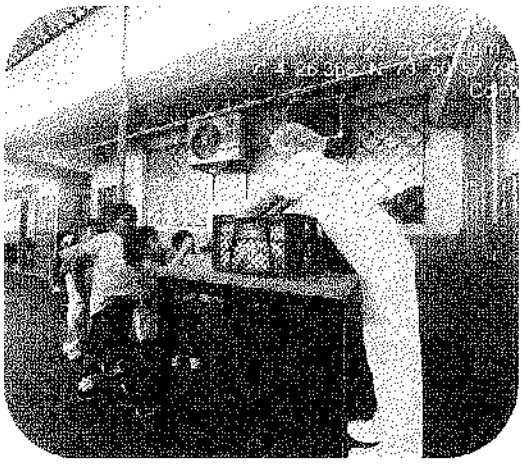
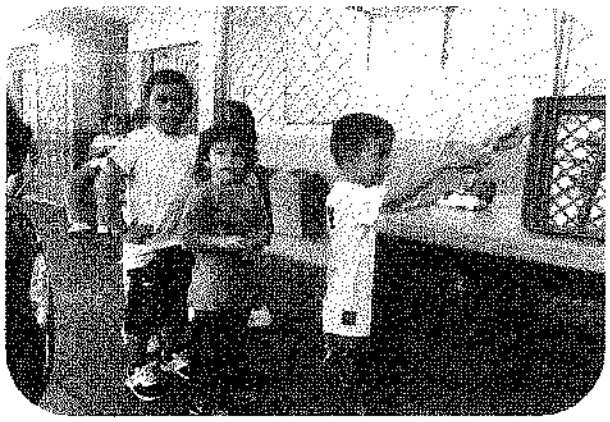
PUNTAJE POSIBLE	9	PUNTAJE REAL	9	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

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

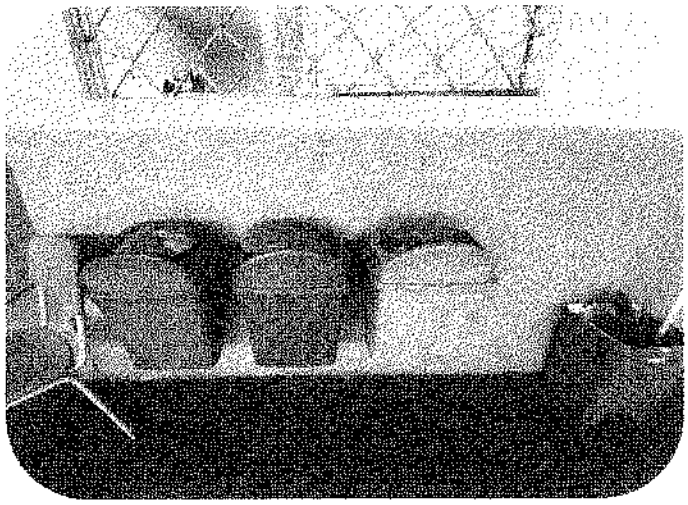
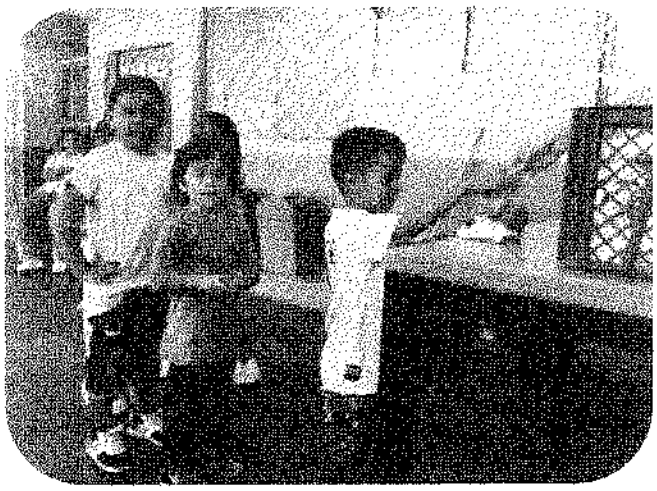
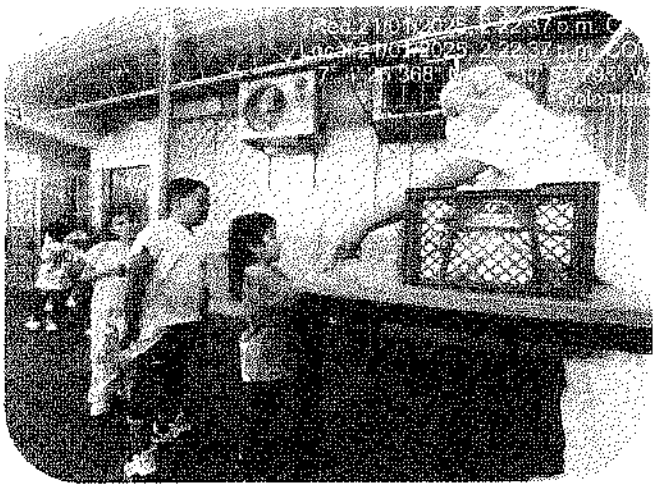
Fecha: 21 DE ENERO DE 2025
Institución Educativa: DIEGO HERNANDEZ DE GALLEGO
Comedor Escolar: SEDE LA FLORESTA
Modalidad: R,I
Profesional que realiza la visita: ROSILYS JIMENEZ RODRÍGUEZ

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 — 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

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	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

5. Disposición de Desechos	
6. Área de preparación	
7. Área de servido	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Institución Educativa	Camilo Torres Restrepo	Sede Educativa:	Eduardo Santos	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja
Dirección:	Diagonal 59 # 47-33	Fecha Visita:	21 Enero - 25	Hora inicio:	1:00 pm
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	3:30 pm
Reporta casos de atención prioritaria	SI / NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
No titulares de derecho atendidos	323	No de visita	Tipo de ración: R.I.		Minuta: 12. Semana:
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Maria Isabel Gomez Manipuladora	Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Brocate Inspector de Campo.		
Visita conjunta		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: Verificar el Cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato 4936-24

PUNTAJE ESPERADO	43	PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE %	74.41%
CONCEPTO FINAL			Conforme con observaciones		
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO			

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: (CUMPLE: 1 / NO CUMPLE: 0 / NA: NO APLICA / NO SE OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio / RI: Ración Industrializada / ED: Entrega diferencial

INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón cuando la opción de medida)
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 potapidos 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 deposito 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 antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Las vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Ventanas que comunican con el exterior no cuentan con protección.
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

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 FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
10	9	90%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la(s) razón(es) de la calificación otorgada)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cerrosas 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 evidencia 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 termometro para llevar registros
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	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
5	3	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	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
1	1	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la(s) razón(es) de la calificación otorgada)
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	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
3	3	100%.

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la(s) razón(es) de la calificación otorgada)
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

Alimentos Aprendes

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Bienestar para todos

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
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 evidencie para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia 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	No se evidencia certificado de capacitacion
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%
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.	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.	
ALMACENAMIENTO 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 cuenta con recipientes 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 aplica separacion de residuos.
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 no 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	8	PORCENTAJE % 80%
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALCANCE Y VOLUMEN				
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.	

0000480

comutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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)	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 aíslan 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.	NA	
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	Los neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0.	No cuentan con termometros para los registros

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
2	1	1	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	No cuentan con extintor
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuentan con botiquín

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
2	0	0	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 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		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE %
3	2	2	66.66%

CONCLUSIONES, OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	MARIA ISABEL GOMEZ	Cargo:	MANIPULADORA
Atendido por:		Cargo:	
Realizado por:	Claudia P. Vergara Brokate	Cargo:	Inspector de Compo.
Realizado por:		Cargo:	

000041

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

CODIGO SIG-FO-49	VERSION 01	FECHA DE EMISION 12/06/2024	PAGINA 1 de 1

N° CONTRATO INTERVENTORIA: 4937-24
N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24
CDP:
SEDE EDUCATIVA: Eduardo Santos (Camilo Torres)
FECHA: 21 Enero /25

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	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI RI PM	Leche entera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta chips de chocolate	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana verde	1	1	1	1	1	1	1	1	1

2870000

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Claudia P. Vergara Bracate
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.

cornutir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

MINEDUCACIÓN PAE TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barranca

FORMATO DE REVISION DE PRODUCTOS (RPS) (RI)

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

FECHA: 21 Enero /25 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Eduardo Santos (Camilo Torres)

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 entera	200ml	01604	V: 16/04/2025	NSA0008049-2019	C	C
2.	Galleta chips de chocolate	40g	01425 G.	V: 14/03/2025	NSA0011889-2022	C	C
3.	Manzana verde	198g	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-	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.O	C	C	C	
2	N.O	C	C	C	
3	N.O	N.A	N.A	N.A	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

Alimentos Aprender

Alcaldía Distrital de Barrancabermeja

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

CODIGO SC-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 12/08/2024	PAGINA 1 de 1

Dirección: I.E. Camilo Torres Sede: Eduardo Santos

Operador: CONSORCIO PAE YARIGUIES 4936-24

| | | |

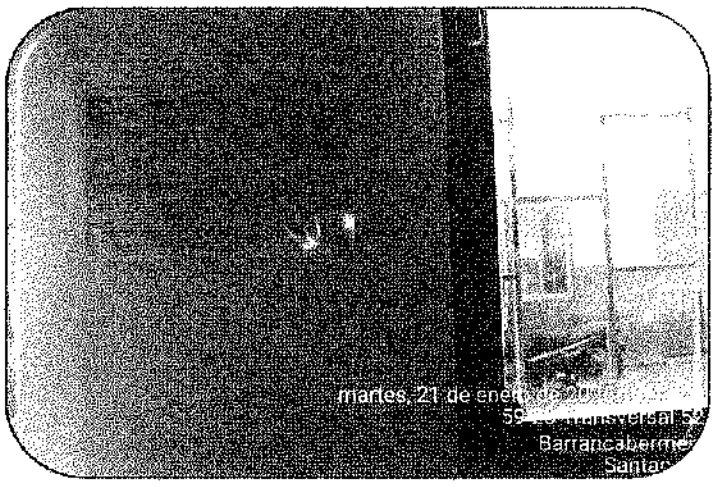
cornutrir Corporación para el Desarrollo Nutricional	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO NUTRICIONAL NIT. 900.039.412-5	
	FORMATO REGISTRO FOTOGRÁFICO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - MIX	PAGINA 1 de 1
CODIGO SG-FO-45	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/06/2024

Fecha: 21 DE ENERO DE 2025
Institución Educativa: CAMILO TORRES RESTREPO
Comedor Escolar: EDUARDO SANTOS
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	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: Leche entera lote: 01604 v: 16-04-25 Galleta sabor mantequilla: lote: 01425G.v: 14/03/202
4.PERSONAL MANIPULADOR	

5. **PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS**	
6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS**	
7. **HALLAZGOS:** No cuenta con recipientes para la recolección de residuos.	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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 # 46-29.		Fecha Visita:	21-Enero-25		Hora inicio:	7:30 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 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	200		No de visita	1	Tipo de ración	R.I.	Minuta: 2 Semana: 1
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Haily Olivares Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Claudia P. Vergara Briceño Inspector de Campo			
Visita técnica			Visita verificación de ETA			Visita SPQR	

Objeto de la visita:
Verificar el cumplimiento de los lineamientos tecnicos del contrato 4936-24.

PUNTAJE ESPERADO	43	PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE %	83.72 %

CONCEPTO FINAL		Conforme con observaciones.
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón específica o acción de mejora)
		CONDICIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
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.	0	se evidencia sifon area de lavado en mal estado
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 antinsecto 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	

comutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón por la cual no se cumple el ítem)
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%.
		3. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS - PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón por la cual no se cumple el ítem)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cansas 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 ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO		5 PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 100%.
		4. 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%.
		5. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón por la cual no se cumple el ítem)
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 llenan 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 contario, 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%.
		6. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón por la cual no se cumple el ítem)
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

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.

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

			CUMPLE SI/NO	OBSERVACIONES	PLAN DE MEJORAMIENTO
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 evidencie para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No cuenta con certificado médico	
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 cuenta con certificado de capacitación	
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 %	

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva a tomar 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 a tomar 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 a tomar 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 cuenta con recipientes para 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 aplican separación de residuos

CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva a tomar 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	8	PORCENTAJE %	

III. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva a tomar 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.	

0670005

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

QUIEN RECIBE	MUNICIPIO	FECHA DE VISITA (DD/MM/AA)	HORA (AM o PM)

54	PS RI ED	Los vehículos se encontrarán 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 aislan 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, cuchillos, ollas y demás manejo 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, congeladoras 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.	0	no cuentan con botiquín

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	MARIA A OLIVARES C	Cargo:	MANIPULADORA
Atendido por:		Cargo:	
Realizada por:	Claudia P. Vergara Brokate	Cargo:	Inspector de Campo
Realizada por:		Cargo:	

1630491

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

26?30009

CODIGO SG-FO-44	VERSION 01	FECHA DE EMISION 13/08/2024	PAGINA 1 de 1

Institución Educativa	Intecoba sede principal		Fecha Visita:	21 Enero - 25	Hora Inicio: 7:30 am
Dirección:	Cra 24 #16-27		No Contrato Interventoria	4937-24	Hora de terminación: 10:30 am
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES	4936-24			

Instrumento: Marque con una X			Marca	Hoare collection		Número de menú programado	2	Se presentaron intercambios		SI	No	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	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		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)																
Leguminosa																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche entera						212ml	220ml	218ml	200ml	C					
Derivados del cereal	Galleta mantequilla						90g	92g	90g	90g	C					
Frutas	Manzana						145g	142g	146g	142g	C					
Azúcares y dulces	—						—	—	—	—	—					
Queso	—						—	—	—	—	—					
Ración Mix																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
CUMPLE											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	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%	OBSERVACIONES:

cornutrir

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: 4937-24

N°CONTRATO DE SUMINISTRO: 4936-24

CDP:

SEDE EDUCATIVA: Intecolog

FECHA: 21 Enero /25

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACION)	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	PRESENTACION FINAL		
TIPO DE RACIÓN ALMUERZO COMPLEMENTO AM/PM/RI R.I AM	Leche entera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Galleta de mantequilla	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Manzana	1	1	1	1	1	1	1	1	1

OBSERVACIONES:

FIRMA

Nombre: Claudia P. Vergara Brokate

Documento: 52.424.124

Cargo: Inspector de Campo

Firma: Claudiavergara13

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

Alimentos Aprender

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: 21 Enero - 25 | Nº CONTRATO OPERACIÓN 4936-24 | Nº CONTRATO INTERVENTORIA 4937-24 | SEDE EDUCATIVA: Intecolsa.

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 entera	200 ml	01604	V: 16/04/2025	RSAO0080492019	C	C
2	Galleta mantequilla	90 g	01425 G	V: 14/03/2025	NSAO0118892022	C	C
3	Manzana	142 g	N.A	N.A	N.A	N.A	C

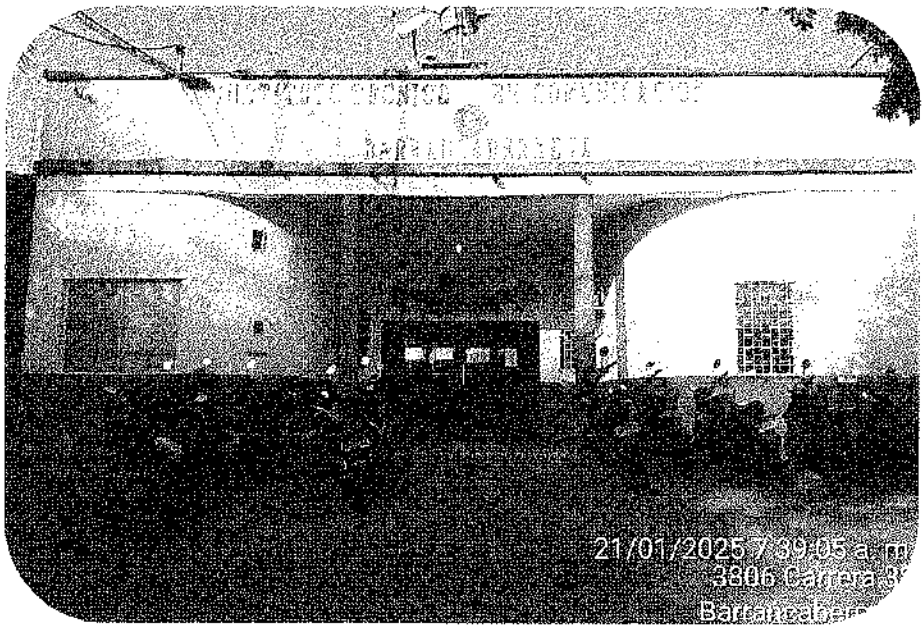
II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

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-	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

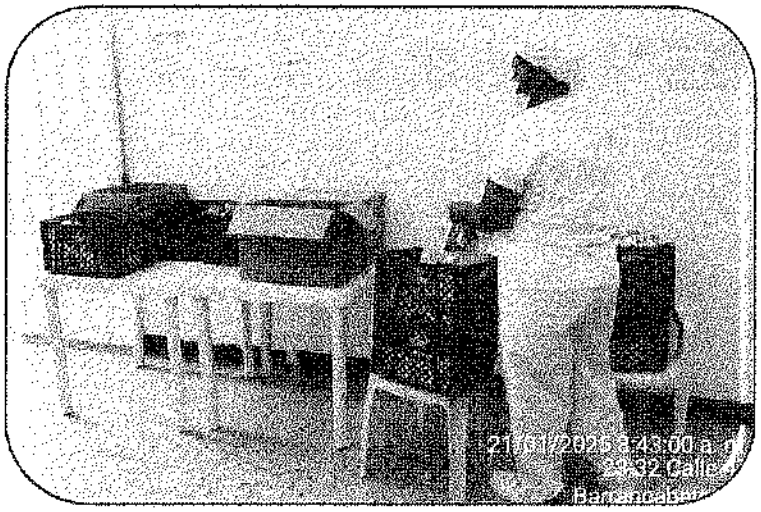
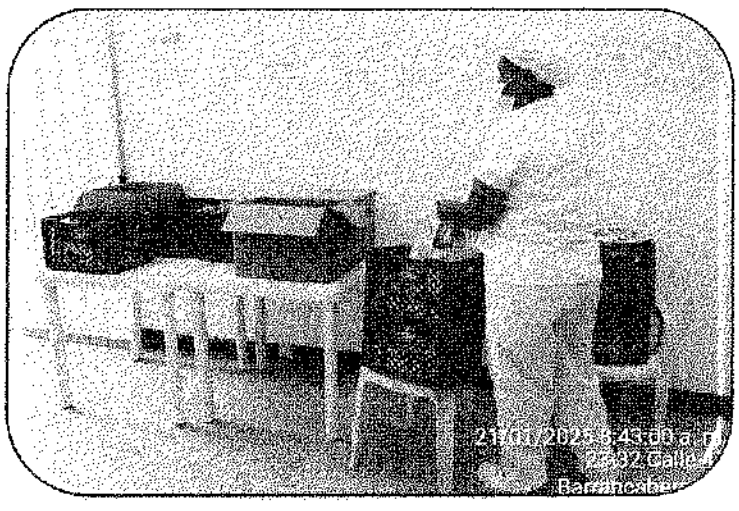
III. PARTE C (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

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.O	C	C	C	
2	N.O	C	C	C	
3	N.O	N.A	N.A	N.A	

Fecha: 21 DE ENERO DE 2025
Institución Educativa: INTECOBA
Comedor Escolar: PRINCIPAL
Profesional que realiza la visita: CLAUDIA VERGARA BROKATE

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

3. **PRODUCTO ENTREGADO Y/O SERVIDO -VIDA ÚTIL/FECHA DE VENCIMIENTO**	 Fechas: Leche entera lote: 01604 v: 16-04-25 Galleta sabor mantequilla: lote: 01425P.v: 14/03/202
4.PERSONAL MANIPULADOR	

5. **PUBLICACIÓN DE CICLO DE MENÚS**	
6. **DISPOSICIÓN DE DESECHOS**	
7. **HALLAZGOS:** No cuenta con recipientes suficientes para la recolección de residuos.	

cornutrir
Corporación para el Desarrollo Nutricional

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

Institución Educativa	Camilo Torres Restrepo		Sede Educativa:	Manuela Beltran	ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja	
Dirección:	Diagonal 60 # 46-116.		Fecha Visita:	21-01-25	Hora Inicio:	6:30 a.m.	
Operador:	CONSORCIO PAE YARIGUIES		No Contrato / Convenio	4936 - 24	Hora de terminación:	9:40 a.m.	
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	—	—	—	
No titulares de derecho atendidos	221		No de visita	#1	Tipo de ración	RI-AM	Minuta: #2 Semana: #4
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Marisela Carreño Manipuladora		Nombre y cargo de quien realiza la visita	Luis Merenda Pulgarin #. Inspectora de Campo			
Visita técnica			Visita verificación de ETA		Visita SPOA		

Objeto de la visita: Verificar el cumplimiento de los lineamientos Tecnicos del contrato 4936-24.

PUNTAJE ESPERADO	43	PUNTAJE OBTENIDO	29.	PORCENTAJE %	67,44 %
CONCEPTO FINAL				Conforme con observación	
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:
	1	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: INCUMPLE (I), NO CUMPLE (NC), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial
Leyenda: Acciones de mejora y Buenas Prácticas

Item	Aspecto a evaluar		PUNTAJE	Observaciones (Describir el por qué se otorgó el puntaje de manera)
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 (áreas de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfestación.	0	No se cuenta con un area especifica
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	Los techos no son construidos de material adecuado.
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 garantiza 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 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 tracción 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 hay un area adecuada.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Los pisos material no adecuado que garantize condiciones higienico sanitarias