		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN REDUSTRIALIZADA (RI)	
Institución educativa	blancas	ETC:	Ciudad/ Municipio: ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META	Fecha Visita: 12/06/24	Hora Inicio: 8:00am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de Terminación:
Reporta casos de atención		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
N° titulares de derecho		N° de visita: 1ra Visita / 2da Visita / 3ra Visita	
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita: INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023	
Visita técnica		Visita verificación de ETA / Visita SPGR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	
GRUPO ETAL ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA CONCEPTO SANITARIO	
TIPO DE SUMINISTRO			
		Resolución 16035 del 3 de octubre de 2013	No. de Complementos suministrados: 1

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN: CUMPLE, X No cumple, no Aplica, sin información
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - SI: Siempre presente

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o mejora de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	
14	PS ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS 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 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 %
B. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la prueba realizada y unidad de medida)
17	PS ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	
18	PS 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 ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	N/A	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS 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 INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO	5			PUNTAJE %
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la prueba realizada y unidad de medida)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS FI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NIA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NIA	
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO			PORCENTAJE %	

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NIA	
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO			PORCENTAJE %	

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO			PORCENTAJE %	

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

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

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

Institución educativa	Campestre	ETC:	Ciudad/ Municipio: ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 24/06/24	Hora Inicio: 7:20am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de Terminación:
Reporta casos de atención		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
N° titulares de derecho		N° de visita: 1ra Visita	2da Visita / 3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita: INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023	
Visita técnica		Visita verificación de ETA:	Visita SPCR:

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	
[illegible]		[illegible]	
[illegible]		Resolución 15203 del 2 de octubre de 2023	No. de Manipuladores encontrados: 3

[illegible]

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escribir lo escrito anteriormente o anotar lo requerido)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS NC ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	L	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS NC ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	L	
14	PS NC ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	L	
15	PS NC ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	L	
16	PS NC ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	L	
TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS				
PUNTAJE ESPERADO	16			PUNTAJE %
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS NC ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	L	
18	PS NC ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	L	
19	PS NC ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	L	
20	PS NC ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	N/A	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS NC ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	L	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO	6			PUNTAJE %
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS NC	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	L	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

27	PS	Se cuentan con registros y control de temp[illegible]a 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				PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica		
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).		
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.		
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.		
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		
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		
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.		
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).		
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)		
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		
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).		
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.		
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.		
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

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

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	[signature]	Cargo:	OPERARIA___ COORDINADOR___
Realizada por:	Juliana García.	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

261

		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA OFERENTES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RA)	
Institución educativa	Venecia	ETC:	Ciudad/ Municipio: ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META	Fecha Visita: 12/06/24	Hora Inicio: 9:00am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de Terminación:
Reporta casos de atención		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
N° titulares de derecho		N° de visita: 1ra Visita / 2da Visita / 3ra Visita	
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita: INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023	
Visita técnica		Visita verificación de ETA / Visita SPGR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE %	
GRUPO FOCAL: ELIGA UNA AUTORIDAD SANITARIA		PUESTO DE VENTA CONTROL SANITARIO	
TIPOS DE ALIMENTOS ANALIZADOS: [illegible]		Resolución 1100 del 2 de octubre de 2013	No. de Manipuladores encontrados: L

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: VIGENTE, Y SUS ADICIONES, SU QUE APLIQUEN, NO QUE CORRESPONDA

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - OE: Refuerzo alimentario

A. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANEAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (posibles acciones correctivas o sugerencias de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	L	
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	L	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	L	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	L	
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.	L	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10			PUNTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o medida de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	N/A	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
		TOTAL CONDICIONES PARA ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	6			PUNTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o medida de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

27	PS	Se cuentan con registros y control de temper[illegible] durante la preparación	N/A	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temper[illegible]a durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N/A	
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N/A	
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

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

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

		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)	
Institución educativa	Comperitrc	ETC:	Ciudad/ Municipio: ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 13/06/24	Hora Inicio: 8:00am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de Terminación:
Reporta casos de atención		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
N° titulares de derecho		N° de visita: 1ra Visita: 2da Visita: 3ra Visita:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita: INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023	
Visita técnica		Visita verificación de ETA: Visita SPGR:	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE %	
DIAGNÓSTICO: SI ESTA VISITA ATENDIÓ DIAGNÓSTICO		PUNTO DE CORTE: DIAGNÓSTICO VIGENTE	
TIPO DE DIAGNÓSTICO		Resolución 16035 del 3 de octubre de 2013	No. de Manipuladores encontrados: 3

Contenido de cumplimiento: Cumple (C), No cumple (NC), No aplica (NA), No evidencia (NE)
PS: Preparado en sitio - PE: Ración Industrializada - ED: Entrega Diferencial
X. INSTALACIONES FISICAS Y SANEAMIENTO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escribir si aplica cualquiera de las opciones)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	0	No se evidencia lugar de 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 encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS SI 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.	No Aplica	No Aplica
13	PS SI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	
14	PS SI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS SI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos deechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS SI 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 %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir el motivo asociado a cada no aplica)
17	PS SI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	
18	PS SI 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 SI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS SI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	N/A	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS SI 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 INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5			PUNTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACION		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir el motivo asociado a cada no aplica)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS SI	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 haca con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

27	PS	Se cuentan con registros y control de tempera durante la preparación	NIA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de tempe a durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NIA	
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NIA	
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

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

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

_____ _____

		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA OBSERVADORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)	
Institución educativa	Vancho grande	ETC:	Ciudad/ Municipio: ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META	Fecha Visita: 18/06/24	Hora Inicio: 8:30 am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:
Reporta casos de atención		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
N° titulares de derecho		N° de visita: 1ra Visita: 2da Visita: 3ra Visita:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita: INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023	
Visita técnica		Visita verificación de ETA: Visita SPOR:	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE %	
		Resolución 1035 del 3 de octubre de 2015	No. de Manipuladores encontrados: 1

Cumple: SI: Cumple totalmente, NO: No cumple, NA: No Aplica, NS: No Suministra

PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - BE: Bebida Elaborada

1. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva + acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar esté ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI BE	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.	L	
4	PS RI BE	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	L	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	L	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI BE	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.	L	
9	PS RI BE	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	L	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS BI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con áreas exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS BI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	
14	PS BI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS BI 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 BI 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 %
II. ALMACENAMIENTO INSUMOS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón negativa o positiva de algún ítem)
17	PS BI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	
18	PS BI 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 BI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS BI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	N/A	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS BI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO ALMACENAMIENTO INSUMOS PRIMAS INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO	5			PUNTAJE %
III. CONDICIONES DE PREPARACION				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón negativa o positiva de algún ítem)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS BI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N/A	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N/A	
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N/A	
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

269

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

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

Mas educación	ACACÍAS		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RA)			
Institución educativa	Resguardo		ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAR - META		Fecha Visita: 19/06/24		Hora Inicio:	9:00am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901736126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de Terminación:	
Reporta casos de atención			Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho			N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita			Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica			Visita verificación de ETA		Visita SPGR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE %	
RESUMEN FINAL ALERTA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FIRMA DE VISITA RECIBE DATOS	
PUNTOS DE MEJORAMIENTO			
		Resolución 1035 del 2 de octubre de 2015	No. de Manipuladores encontrados: 1

Objetivos de calificación: Cumple, o No cumple, en los ítems, no se encontró
PS: Preparado en sitio - RI: Recibe industrializado - SR: Ración diferente
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANEAMIENTO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir lo positivo encontrado y aspectos de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS IN ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS IN ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	
14	PS IN ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS IN 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 IN 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 %
II. ALMACENAMIENTO INSUMOS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón especifica o motivo de registro)
17	PS IN ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	
18	PS IN 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 IN ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS IN ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	N/A	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS IN 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 INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO	6			PUNTAJE %
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la razón especifica o motivo de registro)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS IN	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	N/A	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	N/A	
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	N/A	
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

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

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

		FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)	
Institución educativa	Resguardo	ETC:	Ciudad/ Municipio: ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META	Fecha Visita: 27/05/24	Hora Inicio: 9:00am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901736126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de Terminación:
Reporte casos de atención		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
N° titulares de derecho		N° de visita: 1ra Visita: 2da Visita: 3ra Visita:	
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita: INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023	
Visita técnica		Visita verificación de ETA: Visita SPGR:	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		FORMULA 5	
[illegible]		[illegible]	
[illegible]		Resolución 1322 del 1 de octubre de 2013:	No. de Complementos entregados: 1

[illegible]

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Escriba la razón asociada a cada ítem)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS SI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS SI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	
14	PS SI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS SI 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 SI EM	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 %
II. ALMACENAMIENTO SUMINISTROS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS SI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	
18	PS SI 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 SI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
20	PS SI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	N/A	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS SI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO SUMINISTROS PRIMAS INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO				
PUNTAJE ESPERADO	5			PUNTAJE %
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS SI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NIA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NIA	
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NIA	
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	1	
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N/A	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	N/A	
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	N/A	
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	N/A	

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

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede Lilia Castro	ETC:	Ciudad/ Municipio:	ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 6/2024	Hora inicio:	6:00 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			Número de menú programado			Se presentaron intercambios			Si		No		NA		
	Gramera		Fecha de última calibración			Número de menú entregado	4		Presentaron soporte de autorización			Si	X	No		NA		
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	X	4		6	8	10		2		4		6	8	10			

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		70 gr	69 gr	72 gr			69 gr	70 gr	72 gr		
Dulce											
Fruta		153 gr	152 gr	147 gr			147 gr	152 gr	153 gr		
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Sonia Rodriguez

Realizada por: Janina

OBSERVACIONES:

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %		

MinEducación Ministerio de Educación Nacional | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede Lilia Castro	ETC:	Ciudad/ Municipio:	ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 6/2024	Hora Inicio:	6:00 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado				Se presentaron intercambios				Si		No		N/A
	Gramera	X	Fecha de ultima calibración				Número de menú entregado			4	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	X	4		6	8	10		2		4		6	8	10				

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR O					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lacteo		200 ml	200 ml	200 ml												
Cereal acompañante		51 gr	50 gr	53 gr												
Dulce																
Fruta		150 gr	145 gr	142 gr												
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Veinte de Julio Sede Lilia Castro	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 06 Junio 2024		Hora inicio:	6:00 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho	862	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Sonia Rodriguez Moreno	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones		Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones			
De 151 a 300 raciones			
De 301 a 500 raciones			
De 501 a 750 raciones			
De 751 a 1000 raciones			
De 1001 a 1500 raciones			

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un dia de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencio en el mumento
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

27	PS	Se cuentan con registros y control de 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		1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	4		4	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

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

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servici[illegible]mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de v[illegible]e los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No cumple
		TOTAL EQUIPOS	1	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			

X. SALUD OCUPACIONAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple.
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	2	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			

XI. GESTIÓN SOCIAL				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple.
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL	3	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	3			

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Sonia Rodriguez.	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
Realizada por:	Yanina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

280

MinEducación

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa	Veinte de Julio Sede Lilia Castro	ETC		Ciudad/ Municipio	ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	06 - Junio/2024	Hora inicio:	1290 PM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			Número de menú programado			Se presentaron intercambios			Si		No		NIA			
	Gramera	X	Fecha de última calibración			Número de menú entregado		4	Presentaron soporte de autorización			Si	X	No		NIA			
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	X	4	6	8	10		2		4		6		8		10			

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		53 gr	50 gr	54 gr			53 gr	50 gr	54 gr			53 gr	50 gr	54 gr		
Dulce																
Fruta		147 gr	153 gr	142 gr			147 gr	153 gr	142 gr			147 gr	153 gr	142 gr		
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

284

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	Hora inicio:
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por:

Realizada por:

OBSERVACIONES:

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %		

ADRIANA VERA M
52073664-2

ANEXO N° 4
EXPEDIENTE ELECTRÓNICO

ALCALDÍA DE ACACÍAS

CONTRATO DE INTERVENTORIA

No. 823/2023

282

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

Evaluación de la Entidad Estatal >

VER CONTRATO

resumen

ID del contrato en SECOP	CO1.SLCNTR.11234117
Número del contrato	OCA-823-2023
Versión del contrato	1
Objeto del contrato	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE, AMBIENTAL Y JURÍDICA AL CONTRATO CUYO OBJETO ES IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS - META
Tipo de contrato	Intervencionaria
Fecha de inicio del contrato	30/08/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de terminación del contrato	06/13/2024 23:59:00 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Duración del contrato	285 Días
Tiempo adiciones en días	0 días
Estado del contrato	En ejecución
Liquidación	Si No
Fecha de inicio de liquidación	15/06/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de liquidación	15/01/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Obligaciones Ambientales	Si No
Obligaciones Pos Consumo	Si No
Reversión	Si No

Entidad Estatal

ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE ACACIAS

COLOMBIA, Acacias

0 Recomendación(es)

Proveedor Seleccionado

ADRIANA MARIA VERA MONROY

COLOMBIA, Villavicencio

0 Recomendación(es)

cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	nombre del banco	Tipo de cuenta	numero de cuenta
ADRIANA MARIA VERA MONROY	BANCOLOMBIA	Ahorros	84168113983

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *Adriana María* *Fecha de aprobación:* *28/08/2023 16:47:04 ((UTC-*

	Vera Monroy		*05:00 Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por:	*OSCAR JAVIER ORTIZ ARTEAGA*	***Fecha de aprobación:***	*29/08/2023 8:03:25 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato firmado: CO1_PCCNTR_5332660_Firmado

Contrato en ejecución: CO1_PCCNTR_5332660_En ejecución

Información del objeto

Tipo de proceso	Concurso de méritos abierto
unidad de contratacion	EDUCACIÓN SOCIAL CULTURA Y DEPORTE
Proceso de Contratación	INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA, CONTABLE, AMBIENTAL Y JURÍDICA AL CONTRATO CUYO OBJETO ES IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADO
Titulo de la oferta	OFERTA ADRIANA MARIA VERA MONROY OCA-CM-008-2023
Cantidad del contrato	448.491.960,00 COP

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal

VER CONTRATO

Tipos de documentos

Tipos de documentos	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	Si ◉ No	Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones de ejecución y entrega

Condiciones de entrega

El contrato puede ser prorrogado ○ Si ○ No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ○ Si ○ No

Garantías por lotes, grupos o etapas. ○ Si ○ No

Seriedad de la oferta ○ Si ○ No

○ % del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta 10,00

cumplimiento ○ Si ○ No

☐ Cumplimiento del contrato

○ % del valor del contrato 10,000000 Fecha de vigencia (desde) 28/06/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

○ Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 14/01/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

☐ pago de salarios

○ % del valor del contrato 5,00 Fecha de vigencia (desde) 28/06/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

○ Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 14/06/2027 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

☐ calidad del servicio

○ % del valor del contrato 20,00 Fecha de vigencia (desde) 28/06/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

○ Valor de la garantía Fecha de vigencia (hasta) 14/01/2025 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Responsabilidad civil extracontractual ○ Si ○ No

○ No. de SMMLV 200

Fecha límite para entrega de garantías: 22/06/2023 1:00:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* Fecha de entrega de garantías: 29/06/2023 15:17:29 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Garantías del proveedor:

Identificación de la garantía	Justificacion	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha final	Estado

CO1.WRT.12354521	Responsabilidad civil extracontractual	contrato de seguro	232.000.000,00 COP	SEGUROS DEL ESTADO	16/06/2024 (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	aceptado
CO1.WRT.12354168	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato	contrato de seguro	157.042.186,00 pesos	SEGUROS DEL ESTADO	15/06/2027 (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	aceptado
CO1.WRT.12344309	Seriedad de la oferta	-	44.849.196,00 pesos	-	6 días de tiempo transcurrido (12/5/2023 12:00 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)	Caducado

Agregar

Configuración financiera - Pago de anticipados

¿Definir Plan de Pagos? Si No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago

Plazo de pago de la factura

comentarios

comentarios

Anexos del contrato

Descripción

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones CARRERA 14 # 13 30

Ubicación COM-MET-50006 - Acacias

País COLOMBIA

Departamento Meta

municipio Acacias

dirección CARRERA 14 # 13 30

codigo postal 507001

	Grados (°)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

IDENTIFICACIÓN	dirección	Ubicación

246

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 **Documentos del contrato**
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

VER CONTRATO

Documentos del contrato

	Descripción	Nombre del documento	Detalle
☐	RESOLUCION 114 - ADJUDICACION CONCURSO DE MERITOS 008-2023.pdf	RESOLUCION 114 - ADJUDICACION CONCURSO DE MERITOS 008-2023.pdf	(detalle)
☐	CONTRATO 823-2023 INTERVENTORIA PAE.pdf	CONTRATO 823-2023 INTERVENTORIA PAE.pdf	(detalle)

¿Documentos del Contrato están firmados por ambas partes? ○ Si ○ No

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

387

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

VER CONTRATO

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	OSCAR JAVIER ORTIZ ARTEAGA	**Tipo de documento**	Cédula de Ciudadanía
Supervisor	MAGDA MILENA PINZÓN LEÓN	**Tipo de documento**	Cédula de Ciudadanía

Asignaciones Ordenador del pago

Computadora de pago	MAGDA MILENA PINZÓN LEÓN	**Tipo de documento**	Cédula de Ciudadanía

Histórico de asignaciones

Posición	nombre	Fecha de seguimiento
Computadora de pago	MAGDA MILENA PINZÓN LEÓN	29/08/2023 8:03:25 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
Supervisor	MAGDA MILENA PINZÓN LEÓN	29/08/2023 8:03:25 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
Ordenador del Gasto	OSCAR JAVIER ORTIZ ARTEAGA	29/08/2023 8:03:25 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz Si No

Destino del gasto inversión

Fuente de los recursos:

- Presupuesto General de la Nación - PGN
- Sistema General de Participaciones - SGP
- Sistema General de Regalías - SGR
- Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)
- Recursos de Crédito
- Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas)

Tot

Validación Código BPIN

Código BPIN	año	Estado
2023500060018	2023	Validado

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

código	tipo	Estado	Saldo
2023000059	CDP	no validado	448.491.960 COP

Saldo de CDP	448.491.960 COP
Saldo de vigencias futuras	0 pesos
Saldo total a comprometerse	448.491.960 COP
Última consulta a SIIF	
Fecha de consulta SIIF	-

Compromiso presupuestal de gastos

codigo compromiso	tipo	fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consu

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

VER CONTRATO

Ejecución del Contrato

Porcentaje | Recepción de artículos

Plan de Pagos

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización? Si No

identificación de pago	numero de factura	Fecha de emisión	Fecha de recepción	Valor total de la factura	Estado

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

crear

Documentos de ejecución del contrato

Descripción	Nombre del archivo	Cargado por		
Acta de inicio 823.pdf	Acta de inicio 823.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
RP 823 DE 2023.pdf	RP 823 DE 2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
PÓLIZA OCA CONTRATO RC 823-2023.pdf	PÓLIZA OCA CONTRATO RC 823-2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
PÓLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA OCA CM 008-2023.pdf	PÓLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA OCA CM 008-2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
PÓLIZA OCA CONTRATO 823-2023.pdf	PÓLIZA OCA CONTRATO 823-2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
APROBACION DE POLIZA 823 DE 2023.pdf	APROBACION DE POLIZA 823 DE 2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle
MINUTA CONTRATO 823 DE 2023.pdf	MINUTA CONTRATO 823 DE 2023.pdf	Comprador	Descargar	Detalle

Borrar | Carga nueva

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Con...
9 Incumplimientos

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

VER CONTRATO

Modificación del Contrato

Árbitro, de modificación	Tipo de modificación	Fecha de modificación	Fecha de aprobación	Estado	Versión	Versión previa

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal >

1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 **Incumplimientos**

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal

VER CONTRATO

Incumplimientos al Contrato

tipo	Fecha de emisión	fecha de vencimiento	Valor	Estado

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

Cancelar

< Evaluación de la Entidad Estatal

Resumen de información del proceso

INFORMACIÓN

Información

Número del proceso	OCA-LP-008-2023 (Presentación de oferta)
Título	SUMINISTRO (Presentación de oferta)
Estado	Proceso adjudicado y celebrado
Tipo de proceso	Licitación pública
Unidad de contratación	SOCIAL EDUCACION CULTURA Y DEPORTE
Fase previa	Presentación de observaciones
Proceso para celebrar un Acuerdo Marco de Precios	No

Lista de oferentes publicada

Fecha de publicación 23/06/2023 8:52:35 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Posición	Estado	Razón	Fecha y hora de llegada	Proveedor
1	Preadjunto		23/06/2023 2:39:27 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	VITALIMENTOS S.A.S COLOMBIA, Villavicencio Número de documento 901080502
2	Preadjunto		23/06/2023 4:03:17 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	ut pae acacias 2023 COLOMBIA, Acacías Número de documento 901736126

Datos del contrato

Tipo de contrato	Suministros
Justificación de la modalidad de contratación	Ley 1150 de 2007
Descripción	IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTE MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS
Condiciones de entrega	Plataforma
Dirección de ejecución del contrato	CARRERA 14 # 13 30 Acacias Meta COLOMBIA
Valor estimado	3.321.110.259 COP
Lotes?	Sí ○ No

Clasificación del bien o servicio

Código UNSPSC	24111500 - Bolsas
Lista adicional de códigos UNSPSC	50181900 - Pan y galletas y pastelitos dulces 50301500 - Manzanas 50301700 - Bananos 50304400 - Mandarinas 50305400 - Peras 70121500 - Industria lechera 78101800 - Transporte de carga por carretera 78121500 - Empaque 78131800 - Bodegaje y almacenamiento especializado 80141700 - Distribución 93131600 - Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

Plan anual de adquisiciones

¿Es una adquisición del PAA?	Si No
PAA	2023
Misión y visión:	MISION: Ejercer con criterio gerencial, responsabilidad y participación de la comunidad el quehacer administrativo de lo público en el municipio, consistente en la priorización de las inversiones necesaria fin de cumplir con los principios de eficiencia y eficacia, sostenibilidad y desarrollo del municipio y de s gentes. VISION Al terminar el año 2016, en el municipio de Acacías, se habrán sentado las bases que permitirán construir, como lo habremos iniciado, un emporio de posibilidades que estratégicamente confirmarán a este terruño como la próspera tierra, que heredaron nuestros ancestros, que otearán fu generaciones en la búsqueda de establecer en todo tiempo, el bienestar de sus moradores
Valor total estimado de adquisiciones:	3.321.110.259 COP

Adquisiciones planeadas (1)

Código UNSPSC	Descripción	Tipo	Fuente de los recursos	Valor to
24111500 50301500 50301700 50304400 50305000 50305400 50193000 50181900 70121500 78121500 78131800 80141700 85151600 93131600	IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACÍAS - META	-	Regalías	3.321.11

Entidad Estatal

ALCALDIA DEL MUNICIPIO DE ACACIAS

COLOMBIA, Acacias

Identificación

Dar publicidad al proceso	Si

Documentos Tipo

Documentos Tipo	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Decreto 248 de 2021

¿Debe cumplir con invertir mínimo el 30% de los recursos del presupuesto destinados a comprar alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021?	No	El decreto 248 de 2021, obliga a las entidades que manejen recursos públicos, a adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, mí el (30%) del presupuesto destinados a la compra de alimentos

Sentencia T-302 de 2017

Proceso asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017	No	Proceso asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017

Cronograma

Zona horaria	(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
Plazo de validez de las ofertas:	30 (Días)
Publicación del Aviso (artículo 30 de la Ley 80 de 1993)	25/05/2023 3:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Publicación del aviso de convocatoria pública	25/05/2023 3:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Publicación de estudios previos	25/05/2023 3:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de publicación del proyecto de pliego de condiciones	25/05/2023 3:56:15 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Plazo para presentar observaciones al proyecto de Pliego de Condiciones	8/06/2023 5:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Respuesta a las observaciones al Proyecto de Pliego de Condiciones	13/06/2023 5:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha prevista de publicación del pliego de condiciones definitivo	14/06/2023 7:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Fecha de publicación del pliego de condiciones definitivo	14/06/2023 6:40:11 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Expedición y publicación acto administrativo de apertura del proceso de selección	14/06/2023 7:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Audiencia de asignación de Riesgos	15/06/2023 2:30:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Presentación de Observaciones a los Pliegos de Condiciones definitivos	15/06/2023 5:30:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Respuesta a las observaciones al Pliego de Condiciones	16/06/2023 5:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Plazo máximo para expedir adendas	16/06/2023 7:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Presentación de Ofertas	23/06/2023 8:00:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Apertura de Ofertas	23/06/2023 8:05:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Informe de presentación de Ofertas	23/06/2023 8:30:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Publicación del informe de evaluación de las Ofertas	27/06/2023 5:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Presentación de observaciones al informe de verificación o evaluación	5/07/2023 5:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Audiencia de Adjudicación	11/07/2023 2:30:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Publicación Acto Administrativo de adjudicación o de Declaratoria de Desierto	14/07/2023 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Firma del Contrato	19/07/2023 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Entrega de las garantías de ejecución del contrato	21/07/2023 11:59:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Configuración financiera

Definir Plan de Pagos?	No			
¿Solicitud de garantías?	Si			
Garantías por lotes, grupos o etapas?	No			
Seriedad de la oferta	Si			
	% del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta	10		
Cumplimiento	Si			
	☑ Buen manejo y correcta inversión del anticipo			
	◉ % del anticipo	100,00	Fecha de vigencia (desde)	19/07/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bog*
	○ Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	4/10/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogot*
	☑ Cumplimiento del contrato			
	◉ % del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	19/07/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bog*
	○ Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	4/10/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogot*
	☑ Pago de salarios			
	◉ % del valor del contrato	5,00	Fecha de vigencia (desde)	19/07/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bog*
	○ Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	4/04/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogot*
	☑ Calidad del servicio			
	◉ % del valor del contrato	20,00	Fecha de vigencia (desde)	19/07/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bog*
	○ Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	4/10/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogot*
Responsabilidad civil extra contractual	Si			
	No. de SMMLV			300

Visita al lugar de ejecución

¿Permitir visitas al lugar de ejecución?	No

Mipyme

Limitar este proceso a Mipymes	○ Si ◉ No

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz	○ Si ◉ No
Destinación del gasto	Inversión

		Valor
Fuente de los recursos:	Presupuesto General de la Nación - PGN	0
	Sistema General de Participaciones - SGP	0
	Sistema General de Regalías - SGR	3.321.110.
	Recursos Propios (Alcaldías y Gobernaciones)	0
	Recursos de Crédito	0
	Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades Autónomas)	0
	Valor total	3.321.110.

Validación Código BPIN

Código BPIN	Año de vigencia	Estado
2023500060018	2023	Validado

Entidad Estatal registrada en el SIIF Si No

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

Código	Tipo	Estado	Saldo	Saldo a comprometer
2023000058	CDP	No validado	3.321.110.259 COP	3.321.110.259 COP

Saldo de CDP	
Saldo de vigencias futuras	
Saldo total a comprometer	3.321.110.259 COP
Última consulta a SIIF	
Fecha de consulta SIIF	-

Modo de presentación de ofertas

Requerir el envío de muestras No

Evaluación

Modelo de evaluación

Tipo de modelo de evaluación Evaluación de varios criterios de selección

Detalle

Nombre	Lote
Criterios de evaluación	

Criterios de selección: (0)

1 Calificación Económica
2 Calificación de Calidad – Aspectos Técnicos
3 Incentivos a favor de personas en coindición de discapacdad
4 Apoyo Industria Nacional
5 Incentivo emprendimientos y empresas de mujeres

Definir factores de desempate Si No

Nivel	Tipo de regla	Descripción
1	Otros	articulo 35 de la ley 2069 de 2020

Cuestionario

Resumen

1 Sobre único

1.1 Lista de precios de la oferta

Indique el precio como lo indique la Entidad Estatal.
Esta pregunta requiere anexar documentos (ANEXO No. 4 PROPUESTA E

	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unita
	1	80111600	IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE ACACIAS META	1.00	UN	3.32

1.2 REQUISITOS HABILITANTES JURIDICOS

1.2.1 ANEXO No. 01 "CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA — Esta pregunta requiere anexar documentos (ANEXO No. 01 "CARTA DE P

El Proponente debe anexar estos documentos en su oferta en la pregunta 'ANEXO No. 01 "CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA'.

1.2.2 CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL — Esta pregunta requiere anexar documentos (CERTIFICADO DE EXISTEN

El Proponente debe anexar estos documentos en su oferta en la pregunta 'CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL'.

1.2.3 ACTA DE ORGANO SOCIAL COMPETENTE — Esta pregunta requiere anexar documentos (ACTA DE ORGANO SOCIAL

El Proponente debe anexar estos documentos en su oferta en la pregunta 'ACTA DE ORGANO SOCIAL COMPETENTE'.

1.2.4 DOCUMENTO DE CONSTITUCION DEL CONSORCIO O UNION TEMPORAL — Esta pregunta requiere anexar documentos (DOCUMENTO DE CONSTIT

El Proponente debe anexar estos documentos en su oferta en la pregunta 'DOCUMENTO DE CONSTITUCION DEL CONSORCIO O UNION TEMPORAL'.

1.2.5 PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES — Esta pregunta requiere anexar documentos (PAGO DE APORTES AL SIS

El Proponente debe anexar estos documentos en su oferta en la pregunta 'PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES'.

1.2.6 CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS, FISCALES Y JUDICIALES Y RNMC — Esta pregunta requiere anexar documentos (CERTIFICADO DE ANTECE

El Proponente debe anexar estos documentos en su oferta en la pregunta 'CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS, FISCALES Y JUDICIALES Y RNMC'.

1.2.7 ANEXO No. 02 "MULTAS Y SANCIONES" — Esta pregunta requiere anexar documentos (ANEXO No. 02 "MULTAS Y S

El Proponente debe anexar estos documentos en su oferta en la pregunta 'ANEXO No. 02 "MULTAS Y SANCIONES"'.

1.2.8 REGISTRO UNICO DE PROPONENTES — Esta pregunta requiere anexar documentos (REGISTRO UNICO DE PRO

El Proponente debe anexar estos documentos en su oferta en la pregunta 'REGISTRO UNICO DE PROPONENTES'.

1.2.9 ANEXO No. 3 "COMPROMISO ANTICORRUPCION" — Esta pregunta requiere anexar documentos (ANEXO No. 3 "COMPROMI

El Proponente debe anexar estos documentos en su oferta en la pregunta 'ANEXO No. 3 "COMPROMISO ANTICORRUPCION"'.

1.2.10 ANEXO No. 04 INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES — Esta pregunta requiere anexar documentos (ANEXO No. 04 INHABILIDA

El Proponente debe anexar estos documentos en su oferta en la pregunta 'ANEXO No. 04 INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES'.

1.3 REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS

1.3.1 REGISTRO UNICO DE PROPONENTES — Esta pregunta requiere anexar documentos (REGISTRO UNICO DE PRO

El Proponente debe anexar estos documentos en su oferta en la pregunta 'REGISTRO UNICO DE PROPONENTES'.

1.3.2 INDICE DE LIQUIDEZ MAYOR O IGUAL A (1,5)IL= ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE

1.3.3 INDICE DE ENDEUDAMIENTO MENOR O IGUAL (0,41) IE= PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL

1.3.4 RAZON COBERTURA DE INTERESES: MAYOR O IGUAL (1,5)

	RCI= UTILIDAD OPERACIONAL / GASTOS DE INTERESES	
1.3.5	RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO: MAYOR O IGUAL (0.20) RP= UTILIDAD OPERACIONAL / PATRIMONIO	
1.3.6	RENTABILIDAD DEL ACTIVO: MAYOR O IGUAL (0.18) RA= UTILIDAD OPERACIONAL / ACTIVO TOTAL	
1.4	REQUERIMIENTOS HABILITANTES TECNICOS	
1.4.1	EXPERIENCIA GENERAL - ANEXO No. 5	Esta pregunta requiere anexar documentos (EXPERIENCIA GENERAL - /
	El Proponente debe anexar estos documentos en su oferta en la pregunta 'EXPERIENCIA GENERAL - ANEXO No. 5'.	
1.4.2	EXPERIENCIA ESPECIFICA - ANEXO No. 6	Esta pregunta requiere anexar documentos (EXPERIENCIA ESPECIFICA
	El Proponente debe anexar estos documentos en su oferta en la pregunta 'EXPERIENCIA ESPECIFICA - ANEXO No. 6'.	
1.4.3	PERSONAL MINIMO REQUERIDO PARA LA EJECUCION DEL CONTRATO: El proponente deberá acreditar el personal mínimo para la ejecución del contrato	Esta pregunta requiere anexar documentos (PERSONAL MINIMO REQUI personal mínimo para la ejecución del contrato)
	El Proponente debe anexar estos documentos en su oferta en la pregunta 'PERSONAL MINIMO REQUERIDO PARA LA EJECUCION DEL CONTRATO: El proponente deberá acreditar el personal mínimo para la ejecución del contrato'.	
1.4.4	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES el oferente debera aportar las demas condiciones tecnicas exigidas	Esta pregunta requiere anexar documentos (CONDICIONES TÉCNICAS / exigidas)
	El Proponente debe anexar estos documentos en su oferta en la pregunta 'CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES el oferente debera aportar las demas condiciones tecnicas exigidas'.	
1.5	FACTORES DE PONDERACION	
1.5.1	FACTORES DE ESCOGENCIA Y CALIFICACIONOrden De Los Factores De Ponderación Factor PUNTAJE ASIGNADO 1er Factor De Ponderación Factor Económico/Precio 350 Puntos 2o Factor De Ponderación Factores Técnicos De Calidad 537,5 Puntos 4o Factor De Ponderación Incentivos En Favor De Personas Con Discapacidad 10 Puntos 5o Factor De Ponderación Apoyo A La Industria Nacional 100 Puntos 6o Factor De Ponderación Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres 2,5 Puntos Puntaje Total Máximo 1.000 Puntos	Esta pregunta requiere anexar documentos (FACTORES DE ESCOGENC ASIGNADO 1er Factor De Ponderación Factor Económico/Precio 350 Pu Factor De Ponderación Incentivos En Favor De Personas Con Discapacid Puntos 6o Factor De Ponderación Criterios diferenciales para emprendimi
	El Proponente debe anexar estos documentos en su oferta en la pregunta 'FACTORES DE ESCOGENCIA Y CALIFICACIONOrden De Los Factores De Ponderación Factor PUNTAJE ASIGNADO 1er Factor De Ponderación Factor Económico/Precio 350 Puntos 2o Factor De Ponderacion Factores Técnicos De Calidad 537,5 Puntos 4o Factor De Ponderación Incentivos En Favor De Personas Con Discapacidad 10 Puntos 5o Factor De Ponderación Apoyo A La Industria Nacional 100 Puntos 6o Factor De Ponderación Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres 2,5 Puntos Puntaje Total Máximo 1.000 Puntos '.	

Export

Selección

Selección e información de contratación

Informes proceso de selección	Fecha informe final de selección		
CO1.AWD.1655114	2/08/2023 9:24 AM		3.276.110.2
Informe de evaluación	27/06/2023 9:24 PM	Descargar	
Informe de evaluación	10/07/2023 11:09 PM	Descargar	
Informe de evaluación	17/07/2023 7:39 PM	Descargar Descargar	
Informe de selección	2/08/2023 9:24 AM	Descargar	

Adjudicatario	Valor Adjudicado	Documentos	
union temporal alimentacion pae acacias 2023	3.276.110.259 COP	Descargar	Ver contrato

Documentos

Documentos del Proceso

	Nombre	Descripción
☐	AVISO DE CONVOCATORIA LEY 80 DE 1993.pdf	AVISO DE CONVOCATORIA LEY 80 DE 1993.pdf
☐	AVISO DE CONVOCATORIA PUBLICA.pdf	AVISO DE CONVOCATORIA PUBLICA.pdf

☐	DOCUMENTOS PRECONTRACTUALES.pdf	DOCUMENTOS PRECONTRACTUALES.pdf
☐	ESTUDIO PREVIO LEGAJO 1.pdf	ESTUDIO PREVIO LEGAJO 1.pdf
☐	ESTUDIO PREVIO LEGAJO 2.pdf	ESTUDIO PREVIO LEGAJO 2.pdf

1 2 »

Documentos de la oferta

Los siguientes documentos deben ser presentados con la oferta.

Sobre: Reply

#	Descripción

No existen resultados que cumplan con los criterios de búsqueda especificados

Descripción
ANEXO No. 8 PROPUESTA ECONÓMICA
PERSONAL MINIMO REQUERIDO PARA LA EJECUCION DEL CONTRATO: El proponente deberá acreditar el personal mínimo para la ejecución del contrato
EXPERIENCIA ESPECIFICA - ANEXO No. 6
EXPERIENCIA GENERAL - ANEXO No. 5
REGISTRO UNICO DE PROPONENTES
ANEXO No. 04 INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES
ANEXO No. 3 "COMPROMISO ANTICORRUPCION"
CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES el oferente debera aportar las demas condiciones tecnicas exigidas
REGISTRO UNICO DE PROPONENTES
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS, FISCALES Y JUDICIALES Y RNMC
PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES
DOCUMENTO DE CONSTITUCION DEL CONSORCIO O UNION TEMPORAL
ACTA DE ORGANO SOCIAL COMPETENTE
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
ANEXO No. 01 "CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA
ANEXO No. 02 "MULTAS Y SANCIONES"
FACTORES DE ESCOGENCIA Y CALIFICACIONOrden De Los Factores De Ponderación Factor PUNTAJE ASIGNADO 1er Factor De Ponderación Factor Económico/Precio 350 Puntos 2o Factor De Ponderación Factores Técnicos De Calidad 537,5 Puntos 4o Factor De Ponderación Incentivos En Favor De Personas Con Discapacidad 10 Puntos 5o Factor De Ponderación Apoyo A La Industria Nacional 100 Puntos 6o Factor De Ponderación Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres 2,5 Puntos Puntaje Total Máximo 1.0 Puntos

Descripción
Seriedad de la oferta

Información adicional

Idioma y moneda

Idiomas aceptados en el proceso Español (Colombia)

Moneda aceptada COP

Mensajes públicos

Tipo	Referencia	Asunto	Fecha
Informe de selección	CO1.AWD.1655114	Informe de selección CO1.AWD.1655114	2/08/2023 9:24:3
Observación a informe	CO1.MSG.4998654	[Respondido] RE:SUBSANACIÓN INFORME Y OBSERVACIÓN INFORME	2/08/2023 9:23:5
General	CO1.MSG.5101162	RUT UNIÓN TEMPORAL PAE ACACIAS 2023	31/07/2023 2:33:
Informe de evaluación	CO1.AWD.1655114	Informe de evaluación 3 CO1.AWD.1655114	17/07/2023 7:39
Informe de evaluación	CO1.AWD.1655114	Informe de evaluación 2 CO1.AWD.1655114	10/07/2023 11:0

1 2 3 »

Constancias del SECOP

ID constancia SECOP	Tipo de documento	Tipo de evento	Referencia documento	Descripción
CO1.RECEIPT.17590581	Proceso	Publicación de modificación	OCA-LP-008-2023 (Presentación de oferta)	SUMINISTRO oferta)
CO1.RECEIPT.17455919	Lista de ofertas	Publicación	OCA-LP-008-2023 (Presentación de oferta)	SUMINISTRO oferta)
CO1.RECEIPT.17374711	Lista de proveedores	Publicación	OCA-LP-008-2023 (Presentación de oferta)	SUMINISTRO oferta)

© VORTAL 2010 Términos de uso Normativa Soporte Remoto Ayuda Español (Colombia)

018000-52-0808 www.colombiacompra.gov.co/soporte Lunes a Viernes 7:00 a.m. a 7:00 p.m.

CO1.RECEIPT.17246453	Proceso	Publicación	OCA-LP-008-2023 (Presentación de oferta)	SUMINISTRO oferta)

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Veinte de Julio Sede Lilia Castro	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: 06 - Junio /2024		Hora inicio:	12:30 PM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho	862	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Sandra Martinez	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA		
	CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 18432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1300 raciones		7	

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

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un dia de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple.
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO	4	
PUNTAJE ESPERADO	5			PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desin[illegible]n con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	6		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple

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

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia
		TOTAL EQUIPOS	1	
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	2	
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL	3	
PUNTAJE ESPERADO	3			PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
Atendido por:			Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
Realizada por:		Yanina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

303

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede Principal	ETC:	Ciudad/ Municipio:	ACACIAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 6 /2024	Hora inicio:	2:30 PM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901736126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			Número de menú programado		Se presentaron intercambios		Si	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración			Número de menú entregado	4	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 X	4	6	8	10		2	4	6	8	10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
Componente	Preparacion	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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml												
Cereal acompañante		46 gr	49 gr	47 gr												
Dulce																
Fruta		142 gr	147 gr	150 gr												
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

304

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede Principal.	ETC:	Ciudad/ Municipio:	ACACIAS
Dirección:	Fecha Visita: 06-Junio 2024	Hora inicio:	2:30 PM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			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	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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
Componente	Preparacion	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
Ración industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		68 gr	67 gr	70 gr			67 gr	70 gr	68 gr		
Dulce											
Fruta		139 gr	143 gr	152 gr			143 gr	152 gr	139 gr		
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Marcela F.

Realizada por: Yanina G.

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación — ACACÍAS — CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Veinte de Julio Sede Principal	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 6/2024	Hora inicio:	2:30 PM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho	1656	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Norma Marcela Franco Reyes	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA CONCEPTO SANITICO	
TOTAL DE MANIPULADORAS			
De 1 a 75 raciones		Resolución 18452 del 2 de octubre de 2015	1
De 76 a 150 raciones			2
De 151 a 300 raciones			3
De 301 a 500 raciones			4
De 501 a 750 raciones			5
De 751 a 1000 raciones			6
De 1001 a 1300 raciones			7

No. de Manipuladoras encontradas:

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Comple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	cumple
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

27	PS	Se cuentan con registros y control de 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				PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	4		4	PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

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

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de v[illegible]e los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Cumplen
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	
		TOTAL EQUIPOS	1	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumplen
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumplen
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	2	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL	3	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	3			

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Marcela Fonic R.	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
Realizada por:	Yanina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa	Santa Teresita (sede principal)	ETC	Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita: Junio 7/2024	Hora inicio: 6:30 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901736126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	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	3				Presentaron soporte de autorización				Si X	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de 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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		25 gr	26 gr	25 gr			26 gr	25 gr	25 gr		
Dulce		22 gr	24 gr	23 gr			22 gr	24 gr	23 gr		
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Yesica Serna

Realizada por: Janina

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa		ETC		Ciudad/ Municipio	ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:		Hora inicio:	
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			Número de menú programado		Se presentaron intercambios			Si	No	NIA
	Gramera	X	Fecha de última calibración			Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización			Si	No	NIA
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					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
Componente	Preparación	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen		
Ración industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lacteo																
Cereal acompañante																
Dulce																
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Santa Teresita (sede principal)	ETC :		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 7 /2024	Hora inicio:	6:30 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho	350	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yesica Serna	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA		
	CONCEPTO EMITIDO		
TOTAL DE MANIPULADORAS			
De 1 a 75 raciones		Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1
De 76 a 150 raciones			2
De 151 a 300 raciones			3
De 301 a 500 raciones			4
De 501 a 700 raciones			5
De 701 a 1000 raciones			6
De 1001 a 1500 raciones			7

No. de Manipuladoras encontradas

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación. resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple.
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia en la visita
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de [illegible]eratura 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	1	
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		Cumple
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

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

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
Atendido por:		YESICA SERNA	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
Realizada por:		Yanina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

311

MinEducación Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institucion Educativa: Resguardo (sede) colegio Santa Tercsita	ETC	Ciudad/ Municipio	ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 7/2024	Hora inicio:	8:00 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio 771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			Número de menú programado			Se presentaron intercambios			Si	No	N/A						
	Gramera	X	Fecha de última calibración			Número de menú entregado	5		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 X	4	6	8	10		2	4	6	8	10									

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		53 gr	52 gr	49 gr			49 gr	53 gr	52 gr			53 gr	52 gr	49 gr		
Dulce		19 gr	18 gr	19 gr			19 gr	19 gr	18 gr			18 gr	19 gr	19 gr		
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

312

MinEducación

ACACÍAS

CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	Hora inicio:
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	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 menu 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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
Componente	Preparacion	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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lacteo											
Cereal acompañante											
Jugo											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: JESICA FORERO

Realizada por:

OBSERVACIONES:

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %		

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Santa Teresita Sede el Resguardo	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 7/2024	Hora inicio:	8:00 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho	151	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Jessica Forero Vera.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA / CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones			
De 76 a 150 raciones			
De 151 a 300 raciones			
De 301 a 500 raciones			
De 501 a 750 raciones			
De 751 a 1000 raciones			
De 1001 a 1500 raciones			

Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015 — No. de Manipuladoras encontradas

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Aplica
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	Aplica
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Aplica
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Aplica
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	Aplica
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Aplica
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	Aplica
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Aplica
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	Aplica
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	Aplica
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	Aplica
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	Aplica
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Aplica
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
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Aplica
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de [illegible]eratura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.		
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Aplica
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Aplica
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Aplica
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	4		4	PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Aplica
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	Aplica
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Aplica
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Aplica
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Aplica
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Aplica
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	Aplica
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Aplica
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Aplica
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Aplica
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Aplica

ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

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

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Aplica
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Aplica
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Aplica
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Aplica
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Aplica
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
Atendido por:		JESICA FORERO	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
Realizada por:		Yanina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

315

MinEducación Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA Acacías

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

Institución Educativa: Montelibano (Sede) Colegio Santa Teresita	ETC:	Ciudad/ Municipio:	ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 7/2024	Hora inicio:	9:15
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Numero de menú programado					Se presentaron intercambios				Si		No		N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración				Numero de menú entregado		5			Presentaron soporte de autorización				Si	X	No		N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3	X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de 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: 0					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		55 gr	56 gr	54 gr			54 gr	55 gr	56 gr			55 gr	56 gr	54 gr		
Dulce		19 gr	17 gr	17 gr			17 gr	19 gr	17 gr			19 gr	17 gr	17 gr		
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	Hora inicio:
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
Componente	Preparacion	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
Ración industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por:

Realizada por:

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Montelíbano (Sede) del colegio Santa Teresita	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita: Junio 7/2024		Hora inicio:	9:15am
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho	36	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Profesora Blanca flor Torrez	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA		
	CONCEPTO EMITIDO		

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Aplica
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	Aplica
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Aplica
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Aplica
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	Aplica
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Aplica
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	Aplica
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Aplica
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	Aplica
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	Aplica
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	Aplica
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	Aplica
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Aplica
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Aplica
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

27	PS	Se cuentan con registros y control de te[illegible]atura durante la preparación		
28	PS	Se cuentan con registros y control de t[illegible]atura 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	5	
PUNTAJE ESPERADO	5			PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.		
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		
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		
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.		
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).		
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)		
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		
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

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

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servi[illegible]e mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de [illegible] de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Aplica
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	NO Aplica
		TOTAL EQUIPOS	1	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Aplica
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Aplica
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Aplica
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Aplica
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	[signature]	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
Realizada por:	[signature]	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

319

MinEducación Ministerio de Educación Nacional | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa	Santa Teresita Sede San Cayetano	ETC		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	Junio 7/2024	Hora inicio:	9:50 Am
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			Número de menú programado		Se presentaron intercambios		Si		No		N/A					
	Gramera	X	Fecha de última calibración			Número de menú entregado	5	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					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lacteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		50 gr	49 gr	52 gr			49 gr	52 gr	50 gr			52 gr	50 gr	49 gr		
Dulce		22 gr	24 gr	24 gr			24 gr	24 gr	22 gr			24 gr	22 gr	24 gr		
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Santa Teresita Sede San Cayetano	ETC		Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 7/2024		Hora inicio: 9:50 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023		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

CRUPO DE EDAD		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lacteo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por:

Realizada por:

OBSERVACIONES:

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 interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Santa Teresita Sede San Cayetano	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 7/2024	Hora inicio:	9:50 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho	38	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yulisa Angulo Docente	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO		
TOTAL DE MANIPULADORAS			

De 1 a 75 raciones	Resolución 18432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas	
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1500 raciones		7		

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Aplica
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	Aplica
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Aplica
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Aplica
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	Aplica
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Aplica
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	Aplica
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Aplica
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	Aplica
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	Aplica
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	Aplica
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	Aplica
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Aplica
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
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Aplica
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

27	PS	Se cuentan con registros y control de t[illegible]ratura 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	1	
PUNTAJE ESPERADO	1			PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	0	No aplica
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Aplica
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Aplica.
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		2	PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	0	
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	0	
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	0	
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	0	
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	0	
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Aplica
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Aplica
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Aplica
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Aplica
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección p[illegible]ca del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Aplica
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.		
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte		
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	Aplica
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Aplica
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Aplica
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Aplica
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Aplica
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Aplica.
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	77		77	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.		
58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección		
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Aplica
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2		1	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Aplica
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	0	No se evidencia
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	No se evidencia
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3		0	PORCENTAJE %
		CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES		
		OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA		
Atendido por:			Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
Realizada por:			Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

323

MinEducación Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS

CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa: Santa Teresita Sede Rosario	ETC	Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 7 /2024	Hora inicio:	10:30 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio 771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				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 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					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lacteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		44 gr	46 gr	46 gr			46 gr	46 gr	44 gr			44 gr	46 gr	46 gr		
Dulce		22 gr	24 gr	24 gr			24 gr	24 gr	22 gr			24 gr	22 gr	24 gr		
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Santa Teresita Sede el rosario	ETC		Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita:		Hora inicio:
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023		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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
Componente	Preparacion	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado	Concepto
		Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen			Peso / Volumen	Peso / Volumen	Peso / Volumen		
Racion Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lacteo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Docente. Genoveva T.

Realizada por: Yasmin

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Santa Teresita Sede Rosario	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 7/2024	Hora inicio:	10:30 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho	32	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Genoveva Tejera Muñoz Docente	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL			
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA / CONCEPTO EMITIDO	
TOTAL DE MANIPULADORAS			

De 1 a 75 raciones
De 76 a 150 raciones
De 151 a 300 raciones
De 301 a 500 raciones
De 501 a 750 raciones
De 751 a 1000 raciones
De 1001 a 1500 raciones

Resolución 18432 del 2 de octubre de 2013 — 1 2 3 4 5 6 7 — No. de Manipuladoras encontradas

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple.
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

27	PS	Se cuentan con registros y control de 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 PREPARACION		
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.		
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.		
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		
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		
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.		
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).		
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)		
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		
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO				PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple
41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Cumple
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)

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

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servici[illegible] mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de v[illegible]e los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	
		TOTAL EQUIPOS	1	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	2	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Tècnica de Información del PAE.	1	cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comitè de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple.
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL	3	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	3			

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Genoveva Tejero H. Docente.	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
Realizada por:	[signature]	Cargo:	TECNICO DE CAMPO

327

MinEducación — Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS — CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede Principal	ETC:		Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: 7 de Junio 2024		Hora inicio: 2:30 PM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023		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	5	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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
Componente	Preparacion	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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lacteo		200 ml	200ml	200 ml			200 ml	200ml	200 ml		
Cereal acompañante		25 gr	25gr	24gr			25gr	24gr	25 gr		
Dulce		22 gr	24gr	21gr			24gr	21gr	22gr		
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Macela F.

Realizada por: Yanina

OBSERVACIONES:

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 Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación
Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS

CORONEL CARLOS PLATA
Alcalde

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede Principal	ETC		Ciudad/ Municipio: ACACIAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 7/2024		Hora inicio: 2:30 PM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023		Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				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	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 O					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
Componente	Preparacion	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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml												
Cereal acompañante		25 gr	24 gr	25 gr												
Dulce		21 gr	24 gr	22 gr												
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución educativa	Veinte de Julio Sede principal	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Julio 7/2024	Hora inicio:	2:30 PM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho	1656	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Norma Marcela Franco R	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	
		CONCEPTO EMITIDO	
TOTAL DE MANIPULADORAS			

De 1 a 75 raciones		1	
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	4	No. de Manipuladoras encontradas
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1300 raciones		7	

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Aplica
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	Aplica
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Aplica
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Aplica
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	Aplica
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Aplica
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	Aplica
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Aplica
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	Aplica
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	Aplica
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	Aplica
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	Aplica
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Aplica.
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Aplica
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

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	Aplica
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4° C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Aplica
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Aplica
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Aplica
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Aplica
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	Aplica
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Aplica
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Aplica
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Aplica
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Aplica
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	Aplica
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Aplica
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Aplica
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Aplica

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

60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Aplica
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	
		TOTAL EQUIPOS	1	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	1			

X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Aplica
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	2	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	2			

XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Aplica
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Aplica
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Aplica
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL	3	PORCENTAJE %
PUNTAJE ESPERADO	3			

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Marcela Franco R.	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
Realizada por:	Yadira	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

331

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa	Campestre (Sede principal)	ETC	Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita: Junio 11/2024	Hora Inicio: 7:00 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio 771/2023	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 autorizacion				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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		67 gr	69 gr	65 gr			65 gr	69 gr	67 gr		
Dulce		21 gr	23 gr	22 gr			22 gr	23 gr	21 gr		
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Sth

Realizada por: Yanina

OBSERVACIONES:

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación — Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS — CORONEL CARLOS PLATA — Alcalde

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

Institución Educativa: Campestre (Sede principal)	ETC:	Ciudad/ Municipio:	ACACIAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 11 / 2024	Hora inicio:	7:00 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca					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 Si	No	N/A
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9							
		2	4	6	8	10			2	4	6	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR 0					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
Componente	Preparacion	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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lacteo							200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante							49 gr	46 gr	48 gr			46 gr	48 gr	49 gr		
Dulce							21 gr	22 gr	23 gr			22 gr	21 gr	23 gr		
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PUITA

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	Campestre Sede Principal	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 11/2024	Hora inicio:	7:00 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho	500	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Esther Torrez	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL		FECHA DE VISITA	
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		CONCEPTO EMITIDO	
TOTAL DE RACIONES ADDRESS			

De 1 a 75 raciones
De 76 a 150 raciones
De 151 a 300 raciones
De 301 a 500 raciones
De 501 a 750 raciones
De 751 a 1000 raciones
De 1001 a 1500 raciones

Resolución 16432 del 7 de octubre de 2015

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

No. de Manipuladores encontrados

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES: (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple.
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple.
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple.
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	6		6	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCION		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple.

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

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2		1	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple.
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Cargo:	OPERARIA ___ COORDINADOR ___
			DOCETE ___
Realizada por:		Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede principal	ETC:	Ciudad/ Municipio:	ACACIAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 11 / 2024	Hora inicio:	2:20 pm
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	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 X	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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		66 gr	65 gr	66 gr			66 gr	66 gr	65 gr		
Dulce											
Fruta		209 gr	209 gr	208 gr			208 gr	209 gr	209 gr		
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Marcela Franco

Realizada por: Janina

OBSERVACIONES:

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa	Veinte de Julio Sede Principal	ETC		Ciudad. Municipio	ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	Junio 11/2024	Hora inicio:	2:20 pm
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado					Se presentaron intercambios				SI		No		NIA
	Gramera	X	Fecha de última calibración				Número de menú entregado					Presentaron soporte de autorización				SI	X	No		NIA
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					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200ml	200ml	200ml												
Cereal acompañante		46 gr	94 gr	47 gr												
Dulce																
Fruta		208	209	209												
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Veinte de Julio Sede Principal	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 11 / 2024	Hora inicio:	2:20 PM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho	1656	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Marcela. Franco	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA CON CONCEPTO EMITIDO	
TOTAL DE MANIPULADORAS			

De 1 a 75 raciones		1	
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones	Resolución 18432 del 2 de octubre de 2015	4	No. de Manipuladoras encontradas
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 2 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple.
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6		7	PORCENTAJE %
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple

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

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2		1	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple.
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	* Marcela Franco L.	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
			DOCETE__
Realizada por:	Yanina	Cargo:	TECNICO DE CAMPO

159

MinEducación ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Campestre Sede principal		ETC:	Ciudad/ Municipio: ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: Junio 12/2024	Hora inicio: 7:20 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	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	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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
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
Ración industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		71 gr	70 gr	70 gr			70 gr	70 gr	71 gr		
Dulce											
Fruta		180 gr	165 gr	173 gr			173 gr	165 gr	180 gr		
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por:

Realizada por:

OBSERVACIONES:

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 Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa	Campestre Sede Principal	ETC		Ciudad/ Municipio	ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	Junio 12 / 2024	Hora inicio:	7:20 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				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	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					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana -- complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo							200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante							43 gr	47 gr	51 gr			47 gr	51 gr	43 gr		
Dulce																
Fruta							165 gr	180 gr	173 gr			180 gr	165 gr	173 gr		
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PUNTA

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	Campestre Sede Principal	**ETC:**		**Ciudad/ Municipio**	ACACIAS
Dirección:	ACACIAS - META	**Fecha Visita:**	Junio 12/2024	**Hora inicio:**	7:20 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 **NIT:** 901738126-6	**No Contrato / Convenio**	771/2023	**Hora de terminación:**	
Reporta casos de atención		**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**			
N° titulares de derecho	500	**N° de visita**	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Esther Torrez Martinez	**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		**Visita verificación de ETA**		**Visita SPQR**	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		**PORCENTAJE %**	
CONCEPTO FINAL			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	**FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO**		
TOTAL DE RACIONES ADOBADAS			
De 1 a 75 raciones De 76 a 150 raciones De 151 a 300 raciones De 301 a 500 raciones De 501 a 750 raciones De 751 a 1000 raciones De 1001 a 1500 raciones		**Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015**	**No. de Manipuladoras encontradas**

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

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Aplica
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	Aplica.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Aplica
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Aplica
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	Aplica
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Cumple
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, estén provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas	1	Cumple
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	Cumple
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Cumple.
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES: (Describir la acción correctiva o mejora a implementar)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material	1	Cumple
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	Cumple
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Cumple
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES: (Describir la acción correctiva o mejora a implementar)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple.
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN	2	
PUNTAJE ESPERADO	2			PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple

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

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Aplica.
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2		1	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Aplica
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la accion correctiva o accion de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Aplica
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Aplica
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Aplica
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

CONCLUSIONES OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:			Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
				DOCETE__
Realizada por:		Yamina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

MinEducación ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Campestre (Sede Cecilita)	ETC		Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 12/2024		Hora inicio: 8:30 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023		Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			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 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 0					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		49 gr	48 gr	50 gr			48 gr	49 gr	50 gr			50 gr	49 gr	48 gr		
Dulce																
Fruta		148 gr	147 gr	148 gr			148 gr	147 gr	148 gr			148 gr	148 gr	147 gr		
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %		

309

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa		ETC	Ciudad Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	Hora inicio:
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Hellen Arango.

Realizada por:

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %		

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PUITA

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	Campestre Sede Cecilita	**ETC:**		**Ciudad/ Municipio**	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	**Fecha Visita:**	12 Junio / 2024	**Hora inicio:**	8:30AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	**No Contrato / Convenio**	771/2023	**Hora de terminación:**	
Reporta casos de atención		**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**			
N° titulares de derecho	23	**N° de visita**	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Gabriela Ruiz ( )	**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		**Visita verificación de ETA**		**Visita SPQR**	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		**PORCENTAJE %**	
CONCEPTO FINAL			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	**FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO**		
TOTAL DE MANIPULADORAS			
De 1 a 75 raciones		Resolución 18452 del 2 de octubre de 2013	1
De 76 a 150 raciones			2
De 151 a 300 raciones			3
De 301 a 500 raciones			4
De 501 a 750 raciones			5
De 751 a 1000 raciones			6
De 1001 a 1500 raciones			7
			No. de Manipuladoras encontradas

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), X (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparación en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Entrega domiciliaria

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Cumple
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	Cumple
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica

345

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

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o	No Aplica	No Aplica
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple.
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION		
PUNTAJE ESPERADO	1		2	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple.
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple.

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

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2		1	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Helen Gabriela Ruiz.	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
			DOCETE___
Realizada por:		Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

347

MinEducación

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede Principal	ETC:	Ciudad/ Municipio:	ACACIAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 17/2024.	Hora inicio:	8:00 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			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 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 ○					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo							200ml	200 ml	200ml			200 ml	200 ml	200ml		
Cereal acompañante							65 gr	66 gr	65 gr			66 gr	65 gr	65 gr		
Dulce							22 gr	24 gr	22 gr			22 gr	22 gr	24 gr		
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

346

MinEducación

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio: ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita:	Hora inicio:
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
Componente	Preparacion	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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde												
Lácteo												
Cereal acompañante												
Dulce												
Fruta												
CUMPLE												
NO CUMPLE												

Atendido por: Marcela F.

Realizada por: Yanina

OBSERVACIONES

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	Veinte de Julio Sede Veinte de Julio (principal)	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 17/2024	Hora inicio:	8:00 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	1656	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Norma Marcela Franco Reyes	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA CONCEPTO EMITIDO	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Aplica
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	Aplica
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Aplica
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica

349

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	Aplica
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	Aplica
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Aplica
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Aplica
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Aplica
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	Aplica
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	Aplica
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o 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	Aplica
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	Aplica
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Aplica
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
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Aplica
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Aplica
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (SI es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Aplica
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Aplica
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Aplica
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	Aplica
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Aplica
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Aplica
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Aplica
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Aplica
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	Aplica
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Aplica
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Aplica
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Aplica

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

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fàcil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Aplica
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2		1	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Aplica
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cúmple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Aplica
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Aplica
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Aplica
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	x Marcela Franco R.	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
			DOCETE___
Realizada por:	Yanina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

351

MinEducación Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede Principal	ETC:	Ciudad/ Municipio:	ACACIAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 18 /2024	Hora inicio:	6:15 AM.
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-8	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca			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 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 O					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200ml	200ml	200ml			200ml	200ml	200ml			200ml	200ml	200ml		
Cereal acompañante		45 gr	46 gr	45 gr			46 gr	45 gr	45 gr			45 gr	45 gr	46 gr		
Dulce		14 gr	15 gr	15 gr			14 gr	15 gr	15 gr			15 gr	15 gr	14 gr		
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación — Ministerio de Educación Nacional

ALCALDÍA DE ACACÍAS — CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	Hora Inicio:
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado		Se presentaron intercambios			Si	No	N/A
	Gramera		Fecha de ultima 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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Marcela F.

Realizada por: Yanina

OBSERVACIONES

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	Veinte de Julio Sede principal	**ETC:**		**Ciudad/ Municipio**	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	**Fecha Visita:**	Junio 18/2024	**Hora inicio:**	6:15 AM.
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	**No Contrato / Convenio**	771/2023	**Hora de terminación:**	
Reporta casos de atención prioritaria		**Identifique la causal del caso de atención prioritaria**			
N° titulares de derecho atendidos	1656	**N° de visita**	**1ra Visita**	**2da Visita**	**3ra Visita**
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Norma Marcela Franco Reyes.	**Nombre y cargo de quien realiza la visita**	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		**Visita verificación de ETA**		**Visita SPQR**	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		**PORCENTAJE %**	

CONCEPTO FINAL
SI/ESTA VISITA AUTORIZADO SANITARIAS

FECHA DE VISITA
CONCEPTO EMITIDO

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple.
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica

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

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple.
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple.
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple.
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple.

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

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Cumple.
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2		1	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cúmple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple.
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Marcela Franco.	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
				DOCETE___
Realizada por:		Yanina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

MinEducación — Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS — CORONEL CARLOS PLATA ALCALDE

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede Principal	ETC:	Ciudad/ Municipio:	ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 18/2024.	Hora inicio: 2:00 PM.	
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	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				Numero de menú entregado					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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		67 gr	67 gr	68 gr			68 gr	67 gr	67 gr		
Dulce		13 gr	13 gr	12 gr			13 gr	12 gr	13 gr.		
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Marcela F.

Realizada por: Yanina U.

OBSERVACIONES:

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %		

MinEducación Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede Principal	ETC:	Ciudad/ Municipio:	ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 18/2024	Hora inicio: 2:00 PM	
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Número de menú programado			Se presentaron intercambios			Si		No	N/A
	Gramera	X	Fecha de ultima calibración				Número de menú entregado			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 O					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200ml	200ml	200ml												
Cereal acompañante		42 gr	40 gr	42 gr												
Dulce		12 gr	13 gr	13 gr												
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución educativa	Veinte de Julio Sede Principal	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 18/2024	Hora inicio:	2:00 PM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	1656	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Norma Marcela Franco R	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	
CONCEPTO FINAL			
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	
	TOTAL DE MANIPULADORAS	CONCEPTO EMITIDO	
De 1 a 75 raciones		Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1
De 76 a 150 raciones			2
De 151 a 300 raciones			3
De 301 a 500 raciones			4
De 501 a 750 raciones			5
De 751 a 1000 raciones			6
De 1001 a 1500 raciones			7

No. de Manipuladoras encontradas:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: SI (CUMPLE), N (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

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

ÍTEM		I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Aplica
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	Aplica
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Aplica
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica

357

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	Aplica
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	Aplica
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Aplica
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Aplica
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Aplica
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	Aplica
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	Aplica
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir acciones correctivas a ejecutar de manera)
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	Aplica
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	Aplica
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Aplica
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
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir las acciones correctivas a ejecutar de manera)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Aplica
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
		IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Aplica
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Aplica
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Aplica
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %
		V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Aplica
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	Aplica
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Aplica
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Aplica
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Aplica
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Aplica
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	Aplica
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %
		VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Aplica
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Aplica
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Aplica

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

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Aplica
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	3		1	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Aplica
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cúmple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Aplica
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Aplica
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Aplica
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Marcela Fiallo	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___ DOCETE___
Realizada por:	Yanina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

359

MinEducación Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA Adelante

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede Lilia Castro		ETC		Ciudad Municipio	ACACIAS
Dirección:		Fecha Visita: Junio 19 del 2024		Hora inicio:	7:30 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901736126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				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	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 0					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lacteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml				200 ml	200 ml	200 ml	
Cereal acompañante		51 gr	50 gr	51 gr			51 gr	51 gr	50 gr				50 gr	51 gr	51 gr	
Dulce		17 gr	16 gr	17 gr			17 gr	17 gr	16 gr				17 gr	17 gr	16 gr	
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

100
360

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Veinte de Julio Sede Lilia Castro	ETC:	Ciudad/ Municipio:	ACACÍAS
Dirección:	Fecha Visita: Junio 19/2024	Hora inicio: 7:30 AM	
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio: 771/2023	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	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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
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
Ración industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200ml	200ml		
Cereal acompañante		66 gr	69 gr	66 gr			66 gr	66 gr	69 gr		
Dulce		20 gr	19 gr	20 gr			19 gr	20 gr	20 gr		
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: Sonia Rodriguez

Realizada por: Yanina

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS | CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	Veinte de Julio Sede Lilia Castro	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 19 / 2024	Hora inicio:	7:30 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	862	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Sonia Rodriguez Moreno	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	
TOTAL DE MANIPULADORES		CONCEPTO SANITARIO	
De 1 a 75 raciones		Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1
De 76 a 150 raciones			2
De 151 a 300 raciones			3
De 301 a 500 raciones			4
De 501 a 750 raciones			5
De 751 a 1000 raciones			6
De 1001 a 1500 raciones			7

No. de Manipuladores encontrados

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica

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

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación medica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple

10362

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

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Cumple
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia
PUNTAJE ESPERADO	2	TOTAL EQUIPOS	1	PORCENTAJE %

X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cúmple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO	2	TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	2	PORCENTAJE %

XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple
PUNTAJE ESPERADO	3	TOTAL GESTIÓN SOCIAL	3	PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Sonia Rodriguez	Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
				DOCENTE___
Realizada por:		Yanina	Cargo:	TECNICO DE CAMPO

MinEducación Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Campestre Sede Princ(pal)		ETC	Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita: Junio 20/2024	Hora inicio: 6:50 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				Numero de menú programado						Se presentaron intercambios				Si	No	N/A
	Gramera		Fecha de última calibración				Número de menú entregado						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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lacteo		200ml	200 ml	200ml			200 ml	200ml	200ml		
Cereal acompañante		56 gr	55 gr	55 gr			55 gr	55 gr	56 gr		
Dulce		21 gr	20 gr	21 gr			21 gr	21 gr	20 gr		
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por: [signature]

Realizada por: Yanina [signature]

OBSERVACIONES:

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación
Ministerio de Educación Nacional

ACACÍAS
CORONEL CARLOS PLATA
Alcalde

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

Institución Educativa: Campestre Sede Principal		ETC:	Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita: Junio 20 /2024	Hora Inicio: 6:50 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				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 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 O					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
Componente	Preparacion	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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo							200ml	200ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante							46 gr	45 gr	46 gr			46 gr	46 gr	45 gr		
Dulce							20 gr	21 gr	21 gr			20 gr	21 gr	21 gr		
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES							OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %		

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACION INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	Campestre Sede Principal	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 20/2024	Hora inicio:	6:50 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	500	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Esther Torrez Mateuz	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA | FECHA DE VISITA

TOTAL DE RACIONES/RACIONES | CONCEPTO SANITARIO

De 1 a 75 raciones		1	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		5		
De 751 a 1000 raciones		6		
De 1001 a 1500 raciones		7		

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica

365

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

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

13/66

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Cumple
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Cumple
		TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	Cumple
34	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	Cumple
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple
36	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	1	Cumple
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Cumple
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	Cumple
39	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	Cumple
		TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		
PUNTAJE ESPERADO	7		7	PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Cumple
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Cumple.

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Cumple.
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Cumple
63	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cúmple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Cumple.
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Cumple
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Cumple
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	Cumple.
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Cargo:	OPERARIA ___ COORDINADOR ___ DOCENTE ___
Realizada por:	Yanina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

367

MinEducación

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Guayuriba Sede las Blancas.		ETC		Ciudad/ Municipio	ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita: Junio 21/2024		Hora inicio:	8:00 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				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	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 O					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
Componente	Preparacion	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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo		200ml	200ml	200ml			200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200ml	200 ml		
Cereal acompañame		50 gr	49 gr	48 gr			49 gr	48 gr	50 gr			49 gr	50 gr	48 gr		
Dulce		23 gr	22 gr	23 gr			23 gr	23 gr	22 gr			22 gr	22 gr	23 gr		
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

368

MinEducación | ALCALDÍA DE ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	Hora Inicio:
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lacteo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por:

Realizada por:

OBSERVACIONES:

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

Especifique en cuales preparaciones

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

FORMATO DE VERIFICACION PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACION INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	Guayuriba Sede las Blancas	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	Junio 21/2024	Hora inicio:	8:00 AM
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	14	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Docente Diana Garzón	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPCR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	
	CONCEPTO FINAL		
	ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	FECHA DE VISITA	
	TOTAL DE MANIPULADORAS	CONCEPTO SANITARIO	

De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: NC (NO CUMPLE), SC (SI CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Cumple
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Cumple
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Cumple
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica

369

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	Aplica
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	Aplica
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Aplica
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Aplica
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Aplica
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	Aplica
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	Aplica
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ÍTEM		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 (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	Aplica
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	Aplica
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Aplica
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
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describa la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Aplica
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
PUNTAJE ESPERADO	1	TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN	1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Aplica
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Aplica
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Aplica
PUNTAJE ESPERADO	3	TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	3	PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.		
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		
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		
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.		
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).		
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)		
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		
PUNTAJE ESPERADO	6	TOTAL PERSONAL MANIPULADOR		PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Aplica
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Aplica
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Aplica

1370

41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Aplica
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Aplica
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	No Aplica	No Aplica
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	No Aplica	No Aplica
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	No se evidencia
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Aplica
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Aplica
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Aplica
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Aplica
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	11		10	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehiculos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehiculos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehiculos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de facil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Aplica
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia
		TOTAL EQUIPOS		
PUNTAJE ESPERADO	2		1	PORCENTAJE %
		X. SALUD OCUPACIONAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Aplica
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cúmple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL		
PUNTAJE ESPERADO	2		2	PORCENTAJE %
		XI. GESTIÓN SOCIAL		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Aplica
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	No se evidencia
		TOTAL GESTIÓN SOCIAL		
PUNTAJE ESPERADO	3		1	PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Cargo:	OPERARIA ___ COORDINADOR ___
			DOCENTE ___
Realizada por:	Janina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO

341

MinEducación

ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA

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

Institución Educativa: Guayuriba Sede principal		ETC	Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita: 21/Junio/2024.	Hora inicio: 8:40 AM
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION FAE ACACIAS 2023 NIT: 901736126-6		No Contrato / Convenio 771/2023	Hora de terminación:

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca					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	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 O					PRIMARIA : PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO					PRIMARIA CUARTO Y QUINTO				
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	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lacteo		200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml			200 ml	200 ml	200 ml		
Cereal acompañante		44 gr	43 gr	44 gr			44 gr	43 gr	44 gr			44 gr	43 gr	44 gr		
Dulce		20 gr	19 gr	20 gr			20 gr	20 gr	19 gr			20 gr	19 gr	20 gr		
Fruta																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES:

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 Interventoria?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

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

Institución Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio: ACACÍAS
Dirección:		Fecha Visita:	Hora inicio:
Operador: UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6		No Contrato / Convenio: 771/2023	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		SECUNDARIA					MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO				
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
Ración Industrializada - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde											
Lácteo											
Cereal acompañante											
Dulce											
Fruta											
CUMPLE											
NO CUMPLE											

Atendido por:

Realizada por: Yanina

OBSERVACIONES:

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 Interventoría?	SI	NO		

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES								OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

MinEducación | ACACÍAS CORONEL CARLOS PLATA Alcalde

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI)

Institución educativa	Guayuriba. Sede Principal	ETC:		Ciudad/ Municipio	ACACIAS
Dirección:	ACACÍAS - META	Fecha Visita:	21/ Junio /2024	Hora inicio:	8:40AM.
Operador:	UNION TEMPORAL ALIMENTACION PAE ACACIAS 2023 NIT: 901738126-6	No Contrato / Convenio	771/2023	Hora de terminación:	
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria			
N° titulares de derecho atendidos	20	N° de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Docente. Jorge Hernando Bernal.	Nombre y cargo de quien realiza la visita	INTERVENTORIA PAE - CONTRATO 823/2023		
Visita técnica		Visita verificación de ETA		Visita SPQR	

Objeto de la visita: REALIZAR SEGUIMIENTO A LA ENTREGA DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO		PORCENTAJE %	

CONCEPTO FINAL

ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA	
		CONCEPTO SANITARIO	

TOTAL DE MANIPULADORAS			
De 1 a 75 raciones	Resolución 16432 del 2 de octubre de 2015	1	No. de Manipuladoras encontradas
De 76 a 150 raciones		2	
De 151 a 300 raciones		3	
De 301 a 500 raciones		4	
De 501 a 750 raciones		5	
De 751 a 1000 raciones		6	
De 1001 a 1500 raciones		7	

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No Aplica	No Aplica
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	No Aplica	No Aplica
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	Aplica
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	Aplica
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	Aplica
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	No Aplica	No Aplica

8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Aplica
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	Aplica
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No Aplica	No Aplica
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	Aplica
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	No Aplica	No Aplica
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	Aplica
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Aplica
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	Aplica
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	Aplica
		TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	10		10	PORCENTAJE %
		II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o escribir de manera)
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	Aplica
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	Aplica
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	Aplica
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	No Aplica	No Aplica
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO		
PUNTAJE ESPERADO	5		4	PORCENTAJE %
		III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN		
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o escribir de manera)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	No Aplica	No Aplica
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	No Aplica	No Aplica

25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinf[illegible] con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Aplica
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	No Aplica	No Aplica
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	No Aplica	No Aplica
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	No Aplica	No Aplica
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN				
PUNTAJE ESPERADO	1		1	PORCENTAJE %

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Aplica
27	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	No Aplica	No Aplica
28	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Aplica
29	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	Aplica
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES				
PUNTAJE ESPERADO	3		3	PORCENTAJE %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
33	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.		
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		
35	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).		
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.		
37	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).		
38	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)		
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		
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR				
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
38	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Aplica
39	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	Aplica
40	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	1	Aplica

41	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	Aplica
		ABASTECIMIENTO DE AGUA		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
42	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	1	Aplica
43	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes , con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	No Aplica	No Aplica
44	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	No Aplica	No Aplica
45	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	NO se evidencia
		MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
46	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Aplica
47	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Aplica
48	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Aplica
		CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Aplica
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	Aplica
		TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
PUNTAJE ESPERADO	11		10	PORCENTAJE %
		VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
51	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		
52	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		
53	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		
54	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		
55	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.		
56	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plasticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación		
		TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)		
PUNTAJE ESPERADO	6			PORCENTAJE %
		VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS		
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
57	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	No Aplica	No Aplica

58	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	No Aplica	No Aplica
59	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	No Aplica	No Aplica
60	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resoución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Aplica
61	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia
PUNTAJE ESPERADO	2	TOTAL EQUIPOS	1	PORCENTAJE %

X. SALUD OCUPACIONAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
62	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	Aplica
63	PS RI ED	Existe botiquin de primeros auxilios que cúmple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	Aplica
PUNTAJE ESPERADO	2	TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL	2	PORCENTAJE %

XI. GESTIÓN SOCIAL				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
64	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	Aplica
65	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia
66	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	0	No se evidencia
PUNTAJE ESPERADO	3	TOTAL GESTIÓN SOCIAL	1	PORCENTAJE %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Cargo:	OPERARIA___COORDINADOR___
			DOCETE__
Realizada por:	Janina	Cargo:	TÉCNICO DE CAMPO