

				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RACIÓN INDUSTRIALIZADA							
Institución educativa	Calibrio Sede Calibrio primaria			Jornada Unica - Jornada Mañana/Tarde	J/M	Ciudad/Municipio	POPAYÁN				
Dirección:	Vereda Calibrio			Fecha Visita:	08-05-2025		Hora inicio:	8:05 AM			
Operador:	ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DEL MUNICIPIO DE EL TAMBO			No Contrato / Convenio	20241800039887		Hora de terminación:	10:10 AM			
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO ☒		Identifique la causal del caso de atención prioritaria							
No. titulares de derecho atendidos	155			No. de visita	2						
Nombre y cargo de quien atiende la visita	Yeni Chaguando Mayarli Cleve Manipuladoras de alimentos.			Nombre y cargo de quien realiza la visita	Laura Salamanca Olive Juan Camilo Cardozo Robinson Legarda Ortega						
Visita técnica	☒			Visita verificación de ETA			Visita SPQR	☒			
Objeto de la visita: Visita de seguimiento, monitoreo y control											
PUNTAJE ESPERADO	34		PUNTAJE OBTENIDO	34		PORCENTAJE %	100%				
CONCEPTO FINAL											
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA				FECHA DE VISITA							
				CONCEPTO EMITIDO							
NUMERO MANIPULADORAS JORNADA REGULAR (RPS)											
De 1 a 75 raciones				ANEXO TÉCNICO ETC	1	No. de Manipuladoras encontradas	2				
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 900 raciones					6						
De 901 a 1050 raciones					7						
De 1051 a 1500 raciones					8						
NUMERO MANIPULADORAS JORNADA UNICA (RPS)											
De 1 a 50 raciones				ANEXO TÉCNICO ETC	1	No. de Manipuladoras encontradas					
De 51 a 120 raciones					2						
De 121 a 200 raciones					3						
De 201 a 300 raciones					4						
De 301 a 450 raciones					5						
De 451 a 600 raciones					6						
De 601 a 750 raciones					7						
De 751 a 900 raciones					8						
De 901 a 1050 raciones					9						
De 1051 a 1200 raciones					10						
De 1201 a 1350 raciones					12						
De 1351 raciones en adelante					14						
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)											
FRQ: (FRECUENCIA): CV: (CADA VISITA) M: (MENSUAL)											
AD: (APLICACIÓN DE DESCUENTO) DD:(DESCUENTO DIRECTO) PM: (PLAN DE MEJORA)											
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial											
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES/ASPECTOS NO IMPUTABLE AL OPERADOR											
ÍTEM	PS-RI-ED	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			FRQ- CV-M				
1	PS-ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	1				CV-M				
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	1				CV-M				

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 desinfección.	1		CV-M
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	realizar mantenimiento al techo del área del comedor. (cocina)	CV-M
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	se debe realizar mantenimiento	CV-M
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	1		CV-M
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	0	No hay tanque de almacenamiento de agua.	CV-M
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	0	No existe área exclusiva para almacenamiento. (se realiza dentro de la cocina)	CV-M
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		CV-M
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1		CV-M
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1		CV-M
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1		CV-M
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	No hay mallas antiinsecto	CV-M
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1		CV-M

TOTAL CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES/ASPECTOS NO IMPUTABLE AL OPERADOR

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
------------------	--	------------------	--	--------------	--

II. EQUIPOS Y MENAJE/ASPECTOS NO IMPUTABLE AL OPERADOR

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	FRQ- CV-M
15	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	1		CV-M
16	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1		CV-M
17	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1		CV-M

TOTAL CONDICIONES EQUIPOS Y MENAJE NO IMPUTABLE AL OPERADOR

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
------------------	--	------------------	--	--------------	--

III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	FRQ- AD
18	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		CV-PM

19	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		CV-DD
20	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kardex y rotación de productos - PEPS.	1		CV-PM
21	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	N.O	Institución no cuenta con termómetro	CV-PM
22	PS RI ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	N.O	"	CV-PM
23	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005	1		CV-PM

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	A	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

IV. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	FRQ- AD
24	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	Preparación de alimentos se realiza en óptimas condiciones.	CV-PM
25	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	1		CV-PM
26	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	N.O	al momento de la visita ya se encontraban listas para consumo	CV-PM
27	PS ED	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1		CV-PM
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.O	Institución no cuenta con termómetro.	CV-PM

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

V. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	FRQ- AD
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	Cumple	CV-PM
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1		CV-PM
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	Cumple con el menú establecido	CV-PM
32	PS RI ED	Se utilizan las marcas de alimentos autorizadas por la Supervisión.	1		CV-DD
33	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1		CV-DD

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100 %
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

VI. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	FRQ- AD
34	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.	1	Cumple con la dotación completa.	CV-PM
35	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	Buena presentación personal.	CV-PM
36	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	Cumple con certificación médica.	CV-PM
37	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	CV-PM
38	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y pañuelos).	1		CV-PM
39	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1		CV-PM
40	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladoras de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente y anexo técnico de la ETC.	1	dos manipuladoras con acuerdo de pago.	CV-PM
41	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		CV-PM

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

VII. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora.)	FRQ- AD
42	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	CV-PM
43	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1		CV-PM
44	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		CV-PM
45	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	N.O	No se evidencia durante la visita	CV-PM
46	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1		CV-PM

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	FRQ- AD
47	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	N.A		CV-PM
48	PS RI ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	N.A		CV-PM
49	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	Cumple	CV-PM

50	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		CV-PM
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	FRQ- AD
51	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	CV-PM
52	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	Cumple	CV-PM
53	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1		CV-PM
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	FRQ- AD
54	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	durante la visita no se evidencia plagas	CV-PM
55	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		CV-PM
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%
VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	FRQ- AD
56	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	N.O	Durante la visita no fue posible evidenciar condiciones de transporte	CV-PM
57	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	N.O	II	CV-PM
58	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	N.O	II	CV-PM
59	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O	II	CV-PM
60	PS RI ED	El personal transportador cuenta con capacitación en manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O	II	CV-PM
61	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.	N.O	II	CV-PM
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
IX. MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO/ CONTROL TEMPERATURA					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	FRQ- AD
62	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1		CV-PM
63	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	1	Cuenta con controlador pero no se lleva registro. (no hay termómetro)	CV-PM
TOTAL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO/ CONTROL TEMPERATURA					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%
X. SALUD OCUPACIONAL / ASPECTOS NO IMPUTABLES AL OPERADOR					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	FRQ- CV-M

64	PS RI ED	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	0	No vigente	CV-M
65	PS RI ED	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	0	No hay botiquín.	CV-M

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	
------------------	--	------------------	--	--------------	--

XI. GESTIÓN SOCIAL OPERADOR

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	FRQ- AD
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1		CV-PM
67	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.	1		CV-PM

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

XI. GESTIÓN SOCIAL INSTITUCIÓN EDUCATIVA/ASPECTO NO IMPUTABLE AL OPERADOR

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	FRQ- CV-M
68	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	N.A		CV-M
69	PS RI ED	Se evidencia marcación de las estrategia de Alimentación Escolar de los beneficiarios y su actualización en el Simat.	N.A		CV-M
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- Para el día de hoy se evidencia la preparación y entrega del complemento alimentario cumpliendo con el ciclo de menú rotando menú # 7 (Chocolate en leche, hojaldra y fruta cosecha)
- Se recuerda al personal manipulador las buenas prácticas de manufactura y se recomienda organizar el área de almacenamiento de alimentos, así mismo realizar un buen manejo y disposición de frutas para evitar desperdicio.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Nombre de quien atiende la visita/Cedula	34330998 Jenny Marcel Choquido	Cargo:	manipuladora
Nombre de quien atiende la visita/cedula	Mayerly Cleves Correte 7061789608	Cargo:	Manipuladora
Nombre del profesional que realiza la visita/cedula	Robinson Legarde Ortega CC. 1061786713 popo	Cargo:	Prof. Apoyo a Supervisión Eje calidad e inocuidad.
Nombre del profesional que realiza la visita/cedula	Laura Salamanca Olave CC. 1061808510 Juan Camilo Cardozo 106178083	Cargo:	SEM-PAE Eje comunicaciones SEM-PAE